



Smart Idea Spółka z
ograniczoną
odpowiedzialnością

★★★★★ 4,8 / 5
4 238 ocen

SZKOLENIE: MOBILNE BARMAŃSTWO – miksologia, serwis, dekoracje drinków.

Numer usługi 2025/08/05/51136/2924071

📍 Siedlce / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 45 h

📅 09.10.2025 do 12.10.2025

5 040,00 PLN brutto

5 040,00 PLN netto

112,00 PLN brutto/h

112,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do: - osób dorosłych, które chcą rozpocząć pracę w zawodzie barmana mobilnego, - początkujących barmanów zainteresowanych rozwijaniem umiejętności praktycznych w zakresie miksologii, przygotowania stanowiska pracy oraz dekorowania drinków, - osób planujących otwarcie własnego mobilnego baru lub rozszerzenie oferty usług eventowych o profesjonalny serwis barmański, - pracowników branży gastronomicznej i eventowej, którzy chcą podnieść swoje kwalifikacje zawodowe
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	20
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	45
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat VCC Akademia Edukacyjna

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestnika do profesjonalnego świadczenia usług barmańskich w formule mobilnego baru poprzez zdobycie wiedzy z zakresu miksologii klasycznej i molekularnej, technik dekorowania drinków,

organizacji stanowiska pracy. Uczestnik zdobędzie umiejętności praktyczne w zakresie przygotowywania koktajli, wykonywania dekoracji owocowych, obsługi mobilnego baru.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik charakteryzuje zawód barmana oraz organizację pracy w mobilnym barze	• Rozróżnia funkcje barmana w różnych typach lokali i wydarzeń	Test teoretyczny
	• Opisuje zasady ergonomii i higieny pracy przy mobilnym barze	Test teoretyczny
	• Wyjaśnia różnice między barem stacjonarnym a mobilnym	Test teoretyczny
	• Wymienia podstawowe kategorie alkoholi i ich zastosowanie w miksologii	Test teoretyczny
Uczestnik rozpoznaje i klasyfikuje rodzaje alkoholi oraz techniki barmańskie	• Dopasowuje techniki miksowania do rodzaju koktajlu	Obserwacja w warunkach symulowanych
	• Porównuje cechy różnych metod przygotowywania napojów	Test teoretyczny
Uczestnik wykonuje koktajle klasyczne i nowoczesne z użyciem profesjonalnych technik	• Odmierza składniki zgodnie z recepturą	Obserwacja w warunkach symulowanych
	• Miesza i serwuje napoje z wykorzystaniem różnych technik (shaking, stirring, layering itp.)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	• Przygotowuje koktajle zgodnie z zasadami estetyki i ergonomii	Obserwacja w warunkach symulowanych
	• Dobiera owoce i dodatki do rodzaju napoju	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik przygotowuje i wykorzystuje dekoracje owocowe w koktajlach	• Wykonuje podstawowe i zaawansowane dekoracje (spirale, wachlarze, carving)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	• Komponuje estetyczną prezentację koktajlu z wykorzystaniem garnishingu	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik stosuje techniki molekularne w przygotowaniu nowoczesnych koktajli	• Wykorzystuje składniki i sprzęt do sferyfikacji, emulgowania i żelowania	Obserwacja w warunkach symulowanych
	• Tworzy piany, kapsułki i inne elementy molekularne	Obserwacja w warunkach symulowanych
	• Integruje elementy molekularne z koktajlami pod kątem smaku i prezentacji	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik konfiguruje i obsługuje mobilne stanowisko barowe	• Montuje i demontuje mobilny bar zgodnie z zasadami bezpieczeństwa	Obserwacja w warunkach symulowanych
	• Organizuje przestrzeń roboczą zgodnie z zasadami ergonomii	Obserwacja w warunkach symulowanych
	• Obsługuje sprzęt barmański (shakery, syfony, blendery, narzędzia carvingowe)	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Inne kwalifikacje

Uznane kwalifikacje

Pytanie 4. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kwalifikacji jest rozpoznawalny i uznawalny w danej branży/sektorze (czy certyfikat otrzymał pozytywne rekomendacje od co najmniej 5 pracodawców danej branży/sektorów lub związku branżowego, zrzeszającego pracodawców danej branży/sektorów)?

TAK

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa Podmiotu certyfikującego	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

Program szkolenia obejmuje wszystkie kluczowe elementy związane z pracą mobilnego barmana, łącząc teorię z praktycznymi ćwiczeniami, co pozwoli uczestnikom na pełne zrozumienie i opanowanie wymaganego zakresu umiejętności.

Program przewiduje 45 godz/dyd szkolenia (teoria 13 godz + praktyka 29 godz) + 3 godz/dyd egzaminu. 1 godz dyd to 45min. Podczas szkolenia przewidziane są przerwy, które nie wliczają się w czas trwania usługi.

MODUŁ 1 – Podstawy zawodu i organizacja mobilnego baru (11 godz.)

Część teoretyczna (4h):

- Zawód barmana w ujęciu współczesnym i historycznym
- Historia profesji i jej ewolucja
- Kategorie alkoholi i ich zastosowanie
- Trendy we współczesnej miksologii i rola barmana mobilnego
- Charakterystyka rynku: typy lokali i wydarzeń
- Zasady etyki zawodowej, wizerunek i zachowanie
- Ergonomia i higiena pracy w mobilnych warunkach
- Różnice między mobilnym a stacjonarnym barem

Część praktyczna (7h):

- Zapoznanie ze sprzętem barmańskim – funkcje i zastosowania
- Miary i odmierzanie składników
- Ćwiczenia praktyczne: ergonomia pracy przy mobilnym stanowisku

MODUŁ 2 – Techniki barmańskie i podstawy dekorowania drinków (11 godz.)

Część teoretyczna (4h):

- Techniki miksowania napojów: stirring, shaking, layering, muddling, blending, direct build
- Ich zastosowanie w koktajlach klasycznych i nowoczesnych
- Budowa i organizacja mobilnego baru
- Własny bar – kupić, wypożyczyć czy zbudować?

Część praktyczna (7h):

- Przygotowanie klasycznych koktajli z wykorzystaniem różnych technik
- Montaż/demontaż mobilnego stanowiska barowego
- Wprowadzenie do dekorowania koktajli: rodzaje dekoracji i narzędzia
- Bezpieczne krojenie i obróbka owoców
- Tworzenie podstawowych dekoracji z owoców i ziół (ćwiczenia)

MODUŁ 3 – Zaawansowane techniki dekoracyjne i sztuka prezentacji (11 godz.)

Część teoretyczna (2h):

- Znaczenie estetyki w serwowaniu koktajli
- Psychologia kolorów i prezentacji
- Dobór szkła i dodatków do rodzaju napoju

Część praktyczna (9h):

- Zaawansowane techniki garnishingu: wachlarze, spirale, kwiaty, carving
- Praca z narzędziami dekoracyjnymi: zestery, wycinarki, noże carvingowe
- Kompozycja dekoracji – smak, kolor, struktura
- Tworzenie zestawów dekoracyjnych do różnych typów koktajli
- Symulacja serwisu eventowego z naciskiem na estetykę podania

MODUŁ 4 – Molekularna mixologia i kreatywność barmańska (9 godz.)

Część teoretyczna (3h):

- Wstęp do miksologii molekularnej: sferyfikacja, emulsje, gelifikacja, espumy

- Narzędzia i składniki: suchy lód, lecytyna, agar, syfony
- Zasady harmonii smakowej i wizualnej

Część praktyczna (6h):

- Tworzenie pianek, żeli, kulek, aromatyzowanych syropów
- Wykonywanie drinków z wykorzystaniem technik molekularnych
- Kreatywne garnirowanie i prezentacja
- Degustacja i analiza smakowo-wizualna

Egzamin (3h)

Szkolenie prowadzi do nabycia zielonych kompetencji w zakresie stosowania zasad zero waste w pracy barmana oraz ekologicznych i zrównoważonych praktyk, tj. minimalizacja odpadów, redukcja kosztów, recykling, zrównoważone zużycie zasobów, wybór biodegradowalnych i kompostowalnych materiałów eksploatacyjnych (np. słomek, kubków).

Podczas szkolenia uczestnik ma zapewniony dostęp do stanowiska zajęć praktycznych, wyposażonego w podstawowy sprzęt barmański (shakery, miarki, muddler, barspoon, sitka), różnorodne szkło barowe, akcesoria do przygotowania dekoracji (noże, deski, wyciskacze), oraz pojemniki i butelki do syropów i alkoholi. Stanowisko obejmuje także mobilny barek lub stolik, organizer na narzędzia, oświetlenie punktowe oraz matę antypoślizgową. Zapewnione są również środki higieny i bezpieczeństwa, takie jak rękawiczki jednorazowe, środki dezynfekujące i kosz na odpady.

Szkolenie prowadzone metodami wykładu interaktywnego, który umożliwia aktywne zaangażowanie uczestników poprzez dyskusje i zadawanie pytań, oraz demonstracji, podczas których trener pokazuje praktyczne zastosowanie omawianych technik i procedur.

Ważnym elementem są ćwiczenia praktyczne, pozwalające na bezpośrednie zastosowanie zdobytej wiedzy i rozwijanie umiejętności manualnych na stanowiskach barmańskich.

Praca w grupach sprzyja wymianie doświadczeń, współpracy i budowaniu umiejętności komunikacyjnych, natomiast studium przypadku pozwala na analizę realnych sytuacji z branży barmańskiej oraz podejmowanie decyzji w praktyce.

Dodatkowo, symulacje i odgrywanie ról (role-play) umożliwiają trening scenariuszy obsługi klientów, zarządzania barem oraz sytuacji nietypowych, co podnosi gotowość uczestników do pracy w rzeczywistych warunkach.

Szkolenie kończy się uzyskaniem

Certyfikatu ICVC/BN 20008.19 Barman, który potwierdza wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne osób pracujących w kawiarniach, barach, pubach, restauracjach, jak również w innych punktach gastronomicznych.

Certyfikat ICVC/BN 20008.19 jest wydawany osobom, które zdały Egzamin ICVC weryfikujący ich kwalifikacje do wykonywania zawodu Barmana

Certyfikat będzie zawierał opis zweryfikowanych kwalifikacji do wykonywania zawodu Barmana.

Koszt egzaminu zawarty jest w cenie szkolenia

Usługa kończy się również uzyskaniem Zaświadczenia o ukończeniu udziału w usłudze rozwojowej Szkolenie: MOBILNE BARMAŃSTWO – miksologia, serwis, dekoracje drinków. Zaświadczenie zawiera suplement z informacjami dot. osiągniętych efektów uczenia się.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 22

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 22 MODUŁ 1 – Podstawy zawodu i organizacja mobilnego baru - część teoretyczna	Jakub Wysocki	09-10-2025	08:00	11:00	03:00
2 z 22 Przerwa	Jakub Wysocki	09-10-2025	11:00	11:15	00:15
3 z 22 MODUŁ 1 – Podstawy zawodu i organizacja mobilnego baru - część praktyczna	Jakub Wysocki	09-10-2025	11:15	13:30	02:15
4 z 22 Przerwa	Jakub Wysocki	09-10-2025	13:30	14:00	00:30
5 z 22 MODUŁ 1 – Podstawy zawodu i organizacja mobilnego baru - część praktyczna	Jakub Wysocki	09-10-2025	14:00	17:00	03:00
6 z 22 MODUŁ 2 – Techniki barmańskie i podstawy dekorowania drinków - część teoretyczna	Jakub Wysocki	10-10-2025	08:00	11:00	03:00
7 z 22 Przerwa	Jakub Wysocki	10-10-2025	11:00	11:15	00:15
8 z 22 MODUŁ 2 – Techniki barmańskie i podstawy dekorowania drinków - część praktyczna	Jakub Wysocki	10-10-2025	11:15	13:30	02:15
9 z 22 Przerwa	Jakub Wysocki	10-10-2025	13:30	14:00	00:30
10 z 22 MODUŁ 2 – Techniki barmańskie i podstawy dekorowania drinków - część praktyczna	Jakub Wysocki	10-10-2025	14:00	17:00	03:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
11 z 22 MODUŁ 3 – Zaawansowane techniki dekoracyjne i sztuka prezentacji - część teoretyczna	Jakub Wysocki	11-10-2025	08:00	09:30	01:30
12 z 22 MODUŁ 3 – Zaawansowane techniki dekoracyjne i sztuka prezentacji - część praktyczna	Jakub Wysocki	11-10-2025	09:30	11:00	01:30
13 z 22 Przerwa	Jakub Wysocki	11-10-2025	11:00	11:15	00:15
14 z 22 MODUŁ 3 – Zaawansowane techniki dekoracyjne i sztuka prezentacji - część praktyczna	Jakub Wysocki	11-10-2025	11:15	13:30	02:15
15 z 22 Przerwa	Jakub Wysocki	11-10-2025	13:30	14:00	00:30
16 z 22 MODUŁ 3 – Zaawansowane techniki dekoracyjne i sztuka prezentacji - część praktyczna	Jakub Wysocki	11-10-2025	14:00	17:00	03:00
17 z 22 MODUŁ 4 – Molekularna mixologia i kreatywność barmańska - część teoretyczna	Jakub Wysocki	12-10-2025	08:00	10:15	02:15
18 z 22 Przerwa	Jakub Wysocki	12-10-2025	10:15	10:30	00:15
19 z 22 MODUŁ 4 – Molekularna mixologia i kreatywność barmańska - część praktyczna	Jakub Wysocki	12-10-2025	10:30	13:30	03:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
20 z 22 Przerwa	Jakub Wysocki	12-10-2025	13:30	14:00	00:30
21 z 22 MODUŁ 4 – Molekularna mixologia i kreatywność barmańska - część praktyczna	Jakub Wysocki	12-10-2025	14:00	15:30	01:30
22 z 22 Egzamin	-	12-10-2025	15:30	17:45	02:15

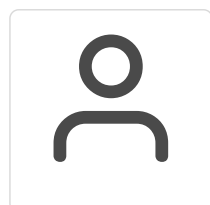
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 040,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 040,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	112,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	112,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	85,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	85,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	85,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	85,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Jakub Wysocki

Dyplomowany barman – tytuł Barmana-Mixera, potwierdzony przez Stowarzyszenie Polskich Barmanów. Ukończone kursy barmańskie II stopnia. Od 12 lat pracuje jako aktywny barman w

zawodzie. Posiada doświadczenie w prowadzeniu szkoleń, kursów i warsztatów barmańskich. Swoje umiejętności zawodowe szlifował podczas pracy w olsztyńskich klubach i lokalach gastronomicznych. Obecnie pełni również rolę menadżera w jednym z olsztyńskich klubów. Cechuje się inwencją i kreatywnością przy tworzeniu drinków. Jego pasją jest sztuka barmańska połączona z pracą z ludźmi i dbanie o pozytywne relacje. Posiada doświadczenie w prowadzeniu szkoleń/kursów i warsztatów z zakresu barmańska nie krótsze niż 5 lat.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały potrzebne do realizacji szkolenia zapewnia organizator. W trakcie szkolenia Uczestnicy będą korzystać z materiałów m.in. soki, alkohole, owoce, sprzęt i akcesoria barmańskie (shaker, miarki barowe, szklanki i kieliszki, sitka, łyżeczki barowe, mieszadła, miodziera, słomki, tace i inne), środki czystości i sprzęty niezbędne do pełnego przygotowania do pracy w zawodzie. Uczestnik w ramach materiałów merytorycznych otrzyma skrypt z miejscem na notatki i długopis.

Warunki uczestnictwa

W przypadku szkoleń dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w szkoleniach jest założenie przez Uczestnika konta w Bazie Usług Rozwojowych oraz spełnienie warunków, które są przedstawione przez danego Operatora, do którego składane są dokumenty o dofinansowanie do usługi rozwojowej.

Informacje dodatkowe

Szkolenie zw z VAT na podstawie § 3 ust. 1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień z dnia 20 grudnia 2013

Warunkiem ukończenia szkolenia (a zarazem otrzymania zaświadczenia o ukończeniu) jest frekwencja na poziomie minimum 80% „Dostawca usługi codziennie prowadzi listę obecności. Uczestnik szkolenia codziennie potwierdza swoją obecność na liście .

Czas trwania usługi podany jest w godz dyd. 1 godz/dyd = 45min

Szkolenie kończy się uzyskaniem

Certyfikatu ICVC/BN 20008.19 Barman, który potwierdza wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne osób pracujących w kawiarniach, barach, pubach, restauracjach, jak również w innych punktach gastronomicznych.

Certyfikat ICVC/BN 20008.19 jest wydawany osobom, które zdały Egzamin ICVC weryfikujący ich kwalifikacje do wykonywania zawodu Barmana

Usługa kończy się również uzyskaniem Zaświadczenia o ukończeniu udziału w usłudze rozwojowej

Adres

ul. Morska 7

08-110 Siedlce

woj. mazowieckie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Marta Szefler

E-mail marta.szefler@smartszkolenia.pl

Telefon (+48) 666 610 564