



UNDHAIR
ACADEMY SPÓŁKA
Z OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ
★★★★★ 4,9 / 5
1 577 ocen

Profesjonalny Barman – techniki miksologii, obsługa klienta i organizacja pracy za barem. Szkolenie. (kwalifikacje)

Numer usługi 2025/08/19/139414/2946640

4 500,00 PLN brutto
4 500,00 PLN netto
281,25 PLN brutto/h
281,25 PLN netto/h

📍 Szczyrk / stacjonarna
🏠 Usługa szkoleniowa
🕒 16 h
📅 08.11.2025 do 09.11.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie jest skierowane do osób rozpoczynających karierę w gastronomii i planujących pracę w barach, restauracjach lub hotelach, pracowników branży HoReCa chcących uzupełnić kwalifikacje, pasjonatów miksologii zainteresowanych zdobyciem umiejętności zawodowych, osób dorosłych planujących zdobycie pierwszych kwalifikacji.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	07-11-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	16
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Szkolenie przygotowuje uczestników do samodzielnej pracy na stanowisku barmana poprzez opanowanie nowoczesnych technik miksologii, profesjonalnej obsługi gości, organizacji stanowiska pracy i zasad odpowiedzialnego

serwowania napojów. Uczestnicy zdobędą kwalifikacje praktyczne pozwalające na podjęcie pracy w gastronomii i branży HoReCa.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Klasyfikuje i charakteryzuje alkohole oraz bezalkoholowe składniki stosowane w miksologii.	Wymienia rodzaje alkoholi i ich zastosowanie.	Test teoretyczny
Przygotowuje klasyczne koktajle zgodnie ze sztuką barmańską.	Przedstawia receptury i stosuje właściwe techniki.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Tworzy stanowisko pracy barmana z zachowaniem zasad ergonomii i higieny.	Przygotowuje miejsce pracy, dobiera narzędzia i utrzymuje porządek.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Stosuje techniki komunikacyjne i buduje relacje z klientem, uzasadniając wybór ekologicznych rozwiązań w miksologii.	Analizuje preferencje klientów, uzasadnia wybór ekologicznych technik przygotowania drinków oraz organizuje konsultacje	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykorzystuje zasady odpowiedzialnego serwowania alkoholu.	Odmowa sprzedaży w sytuacjach zabronionych (ćwiczenie)	Obserwacja w warunkach symulowanych
Rozwija współpracę w zespole barmańskim.	Ocenia współpracę z innymi uczestnikami, dzieląc zadania i wspólnie realizując obsługę gości.	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	FUNDACJA MY PERSONALITY SKILLS

Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa Podmiotu certyfikującego	FUNDACJA MY PERSONALITY SKILLS
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

Szkolenie dostosowane jest do potrzeb następujących grup:

osób rozpoczynających karierę w gastronomii i planujących pracę w barach, restauracjach lub hotelach, pracowników branży HoReCa chcących uzupełnić kwalifikacje, pasjonatów miksologii zainteresowanych zdobyciem umiejętności zawodowych, osób dorosłych planujących zdobycie pierwszych kwalifikacji.

Szkolenie przygotowuje uczestników do samodzielnej pracy na stanowisku barmana poprzez opanowanie nowoczesnych technik miksologii, profesjonalnej obsługi gości, organizacji stanowiska pracy i zasad odpowiedzialnego serwowania napojów. Uczestnicy zdobędą kwalifikacje praktyczne pozwalające na podjęcie pracy w gastronomii i branży HoReCa.

Szkolenie obejmuje część teoretyczną i praktyczną, przygotowującą uczestników do pracy na stanowisku barmana. W ramach zajęć uczestnicy zapoznają się z klasyfikacją alkoholi i napojów bezalkoholowych, zasadami organizacji stanowiska pracy oraz obsługi klienta. Część praktyczna obejmuje przygotowywanie koktajli klasycznych i autorskich z zastosowaniem odpowiednich technik barmańskich oraz ćwiczenia z zakresu komunikacji z klientem.

Usługa rozwija wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne w zakresie miksologii, ergonomii pracy oraz profesjonalnej obsługi gości, co pozwala na nabycie kwalifikacji wymaganych do podjęcia pracy w branży gastronomicznej i sektorze HoReCa.

Szkolenie będzie miało charakter głównie warsztatowy. Uczestnicy będą wykonywać zadania praktyczne związane z przygotowywaniem koktajli, obsługą klienta oraz organizacją stanowiska pracy. Zajęcia obejmą także ćwiczenia praktyczne z zakresu miksologii, ergonomii oraz komunikacji w pracy za barem.

Forma warsztatowa zapewni osiągnięcie celu edukacyjnego usługi oraz rozwój wymaganych kwalifikacji.

Usługa będzie realizowana w godzinach zegarowych.

Przerwy wliczają się w czas trwania usługi rozwojowej.

Uwagi do harmonogramu:

Przerwa obiadowa pierwszego dnia szkolenia przewidziana jest w godzinach 13:00–13:30, a drugiego dnia w godzinach 12:30–13:00. Godziny przerw mogą ulec nieznacznej modyfikacji w zależności od przebiegu zajęć praktycznych. Przerwy są wliczone w czas trwania usługi rozwojowej.

Szkolenie "Profesjonalny Barman – techniki miksologii, obsługa klienta i organizacja pracy za barem. Szkolenie. (kwalifikacje) " **prowadzi do nabycia kwalifikacji zawodowej pod nazwą: *Barman z elementami zrównoważonego rozwoju*.**

Uczestnik po zakończeniu szkolenia i pozytywnej walidacji uzyskuje kwalifikację: ***Barman z elementami zrównoważonego rozwoju***, obejmującą umiejętności w zakresie miksologii, organizacji pracy za barem, profesjonalnej obsługi klienta oraz odpowiedzialnego serwowania napojów.

Szkolenie kładzie nacisk na wdrażanie ekologicznych praktyk w miksologii i pracy za barem, takich jak wykorzystywanie lokalnych i organicznych składników, minimalizacja odpadów, stosowanie narzędzi wielokrotnego użytku oraz odpowiedzialne gospodarowanie zasobami (woda, energia, surowce).

Harmonogram szkolenia – Profesjonalny Barman (16h / 2 dni)

Dzień 1 (8h – 9:00–17:00)

- **09:00–10:30** – Wprowadzenie do zawodu barmana. Organizacja stanowiska pracy, ergonomia i higiena.
- **10:30–12:00** – Klasyfikacja alkoholi i napojów bezalkoholowych – teoria i zastosowanie w miksologii.

- **12:00–13:00** – Techniki przygotowywania koktajli klasycznych – część I.
- **13:00–13:30** – Przerwa obiadowa (0,5h).
- **13:30–15:30** – Techniki przygotowywania koktajli klasycznych – część II (ćwiczenia praktyczne).
- **15:30–17:00** – Ćwiczenia praktyczne: obsługa klienta i serwowanie napojów.

Dzień 2 (8h – 9:00–17:00)

- **09:00–10:30** – Tworzenie autorskich koktajli – zasady komponowania smaków.
- **10:30–12:30** – Warsztaty praktyczne: przygotowanie autorskich drinków z wykorzystaniem różnych technik barmańskich.
- **12:30–13:00** – Przerwa obiadowa (0,5h).
- **13:00–14:30** – Komunikacja z klientem i profesjonalna obsługa za barem (symulacje).
- **14:30–15:30** – Odpowiedzialne serwowanie alkoholu – zasady prawne i etyczne.
- **15:30–17:00** – Walidacja efektów uczenia się i egzamin.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 12

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 12 Wprowadzenie do zawodu barmana. Organizacja stanowiska pracy, ergonomia i higiena.	Konrad Dawid	08-11-2025	09:00	10:30	01:30
2 z 12 Klasyfikacja alkoholi i napojów bezalkoholowych – teoria i zastosowanie w miksologii.	Konrad Dawid	08-11-2025	10:30	12:00	01:30
3 z 12 Techniki przygotowywania koktajli klasycznych – część I.	Konrad Dawid	08-11-2025	12:00	13:00	01:00
4 z 12 Przerwa obiadowa	Konrad Dawid	08-11-2025	13:00	13:30	00:30
5 z 12 Techniki przygotowywania koktajli klasycznych – część II (ćwiczenia praktyczne).	Konrad Dawid	08-11-2025	13:30	15:30	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
6 z 12 Ćwiczenia praktyczne: obsługa klienta i serwowanie napojów	Konrad Dawid	08-11-2025	15:30	17:00	01:30
7 z 12 Tworzenie autorskich koktajli – zasady komponowania smaków.	Konrad Dawid	09-11-2025	09:00	10:30	01:30
8 z 12 Warsztaty praktyczne: przygotowanie autorskich drinków z wykorzystaniem różnych technik barmańskich.	Konrad Dawid	09-11-2025	10:30	12:30	02:00
9 z 12 Przerwa obiadowa	Konrad Dawid	09-11-2025	12:30	13:00	00:30
10 z 12 Komunikacja z klientem i profesjonalna obsługa za barem (symulacje).	Konrad Dawid	09-11-2025	13:00	14:30	01:30
11 z 12 Odpowiedzialne serwowanie alkoholu – zasady prawne i etyczne.	Konrad Dawid	09-11-2025	14:30	15:30	01:00
12 z 12 Walidacja efektów uczenia się i egzamin.	-	09-11-2025	15:30	17:00	01:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 500,00 PLN

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	281,25 PLN
Koszt osobogodziny netto	281,25 PLN
W tym koszt walidacji brutto	200,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	200,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	200,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	200,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Konrad Dawid

Założyciel BEST BARu, to doświadczony barman i ekspert w swojej dziedzinie, który od lat doskonali swoje umiejętności, łącząc klasyczne techniki z nowoczesnymi trendami. Sztuka barmańska to dla niego nie tylko praca, ale również pasja, która przejawia się w dbałości o każdy szczegół i tworzeniu niezapomnianych doświadczeń dla gości. Konrad ukończył szkolenie z zakresu ekologicznych praktyk w gastronomii, co pozwala mu skutecznie wdrażać zasady zrównoważonego rozwoju w swojej pracy. Dzięki zdobytym kwalifikacjom promuje wykorzystywanie lokalnych i organicznych składników, minimalizację odpadów oraz stosowanie narzędzi wielokrotnego użytku. Jako trener, Konrad dzieli się swoją wiedzą w sposób inspirujący i przystępny, ucząc zaawansowanych technik barmańskich, profesjonalnej obsługi klientów oraz wdrażania ekologicznego podejścia w codziennej pracy za barem. Jego szkolenia łączą praktyczną naukę z nowoczesnym, zrównoważonym podejściem do zawodu barmana. Trener ukończył certyfikowane szkolenie „Ekologiczne podejście w gastronomii i barmaństwie”, które obejmowało zasady zrównoważonego rozwoju, minimalizację odpadów oraz wykorzystywanie ekologicznych składników w pracy za barem. Kluczowe kwalifikacje i doświadczenie prowadzącego zostały zdobyte w ciągu ostatnich 5 lat. Trener stale podnosi swoje kwalifikacje, zdobywając nowe umiejętności.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały dydaktyczne dla uczestników:

Uczestnicy szkolenia otrzymają:

- skrypt szkoleniowy obejmujący zagadnienia teoretyczne i praktyczne z zakresu miksologii i obsługi klienta,
- zestaw receptur koktajli klasycznych i autorskich,
- notatnik i długopis do prowadzenia własnych zapisków,

- materiały pomocnicze w formie drukowanej oraz prezentacje multimedialne wykorzystywane podczas zajęć.

Warunki lokalowe i organizacyjne:

Szkolenie będzie realizowane w sali spełniającej wymagania organizacyjne BUR, wyposażonej w:

- projektor multimedialny, ekran i flipchart,
- stanowiska do ćwiczeń praktycznych z pełnym zestawem narzędzi barmańskich i szkła,
- ergonomiczne miejsca siedzące dla uczestników,
- dostęp do sieci Wi-Fi,
- zaplecze sanitarne i socjalne (możliwość skorzystania z przerwy kawowej i obiadowej).

Sala szkoleniowa zapewnia warunki sprzyjające pracy indywidualnej i zespołowej, a jej wyposażenie umożliwia realizację zarówno części teoretycznej, jak i praktycznej szkolenia.

Informacje dodatkowe

Informacja o zwolnieniu z VAT: Dz. U. poz. 1722 §3, ust. 1, pkt 14 z dnia 20 grudnia 2013 roku.

Informacja dotycząca realizacji usługi zgodnie z wytycznymi:

Usługa rozwojowa realizowana w formie usługi stacjonarnej, zostanie zrealizowana zgodnie

z aktualnie obowiązującymi przepisami prawa i zaleceniami Ministerstwa Zdrowia i Głównego Inspektoratu Sanitarnego.

Adres

ul. Skośna 4
43-370 Szczyrk
woj. śląskie

Hotel Meta Resort & Vine SPA

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Dominika Cibor

E-mail dominika.cibor@undhair.pl

Telefon (+48) 790 815 398