



## Szkolenie barmańskie z elementami profesjonalnej obsługi klienta i komunikacji oraz działania pod presją czasu.

Numer usługi 2025/09/06/51820/2989358

5 250,00 PLN brutto  
5 250,00 PLN netto  
291,67 PLN brutto/h  
291,67 PLN netto/h

Herman Global  
Corporation Sp. z  
o.o.

★★★★★ 5,0 / 5  
641 ocen

📍 Wola / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 18 h

📅 15.11.2025 do 16.11.2025

## Informacje podstawowe

|                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Kategoria</b>                       | Inne / Gastronomia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Grupa docelowa usługi</b>           | Szkolenie skierowane jest do osób, które chcą nabyć kwalifikacje do pracy w gastronomii na stanowisku barman, jak również do osób już pracujących w branży gastronomicznej oraz hotelarskiej, które chcą podnieść swoje kwalifikacje zawodowe oraz chcących doskonalić swoją technikę serwisu napojów mieszanych, alkoholi oraz kawy. |
| <b>Minimalna liczba uczestników</b>    | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Maksymalna liczba uczestników</b>   | 25                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Data zakończenia rekrutacji</b>     | 14-11-2025                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Forma prowadzenia usługi</b>        | stacjonarna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Liczba godzin usługi</b>            | 18                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b> | Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych                                                                                                                                                                                                                      |

## Cel

### Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje do samodzielnego przygotowywania mieszanych napojów - alkoholowych i bezalkoholowych, według gotowych receptur, Uczestnik będzie potrafił profesjonalnie obsługiwać klienta i działać pod presją czasu. Usługa kończy się uzyskaniem kwalifikacji w zakresie umiejętności barmańskich. Usługa przygotowuje uczestników do

profesjonalnej obsługi gości, w tym w szczególności do dbania o dobrą atmosferę w relacji z nimi, rozpoznawania potrzeb i reagowania na nie.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

| Efekty uczenia się                                                                                                        | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Metoda walidacji                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Posługuje się wiedzą dotyczącą alkoholi, napojów alkoholowych, bezalkoholowych i dodatków                                 | <ul style="list-style-type: none"><li>- charakteryzuje i rozróżnia typy mocnych alkoholi (wódki czyste, wódki gatunkowe aromatyzowane, wódki gatunkowe naturalne);</li><li>- charakteryzuje i rozróżnia typy win (gronowe, wermuty, wina południowe, musujące);</li><li>- charakteryzuje i rozróżnia inne rodzaje alkoholi fermentowanych (piwo, cydry, kumys, miód pitny);</li><li>- charakteryzuje typy dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy);</li><li>- omawia i charakteryzuje składniki napojów mieszanych (składniki główne, modykatory, bonikatory, składniki dodatkowe, składniki przyprawowe, składniki szprycerujące, dodatki dekoracyjne, dodatki komplementarne).</li></ul>                                                    | Test teoretyczny                    |
|                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Przygotowuje i podaje mieszane napoje bezalkoholowe (soft drinks) oraz mieszane napoje alkoholowe oraz usługi baristyczne | <ul style="list-style-type: none"><li>- stosuje techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie) wykorzystując nowoczesne trendy w branży barmańskiej (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, t drinks); oraz usługi baristyczne</li><li>- prawidłowo dobiera receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych (Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin);</li><li>- prawidłowo dobiera i obsługuje sprzęt barmański (np. miarki, mieszałka, szklanice);</li><li>- przygotowuje napój bezalkoholowy według podanych preferencji gościa (np. smoothie);</li><li>- odpowiednio dobiera i łączy składniki do cocktaili i napojów alkoholowych;</li><li>- profesjonalnie serwuje napoje alkoholowe i bezalkoholowe gościom.</li></ul> | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Charakteryzuje zasady obsługi gości                                                                                       | <ul style="list-style-type: none"><li>- omawia zasadę gościnności w pracy barmana;</li><li>- omawia zasady etyki w pracy barmana (np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość).</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Obserwacja w warunkach symulowanych |

| Efekty uczenia się                                                | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Metoda walidacji                    |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Stosuje zasady i standardy obsługi gości i pracy pod presją czasu | <ul style="list-style-type: none"> <li>- zadaje pytania służące identyfikacji potrzeb gościa;</li> <li>-zadaje pytania służące zebraniu opinii na temat przygotowanego napoju mieszanego;</li> <li>- prezentuje przygotowany napój, omawiając użyte składniki, ich pochodzenie oraz sposób wykorzystania;</li> <li>- omawia sposoby dbania o dobre relacje z gośćmi (np. zwroty grzecznościowe, sposoby rozładowania stresu, anegdoty);</li> <li>- omawia przykładowe trudne i nietypowe sytuacje w pracy barmana i podaje propozycje rozwiązań;</li> <li>- omawia prawne uwarunkowania serwowania alkoholu gościom.</li> <li>- organizuje swój czas i miejsce pracy,</li> </ul> | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Formułuje strategie budowania zaufania i relacji z klientem       | Uczestnik analizuje preferencje klientów, uzasadnia wybór ekologicznych technik przygotowania drinków oraz organizuje konsultację, promując ekologiczne rozwiązania.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 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                  | Śląska Akademia Nauki i Rozwoju                                                             |
| Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR | Tak                                                                                         |
| Nazwa Podmiotu certyfikującego                         | Śląska Akademia Nauki i Rozwoju                                                             |

# Program

## DZIEŃ 1

### Część teoretyczna

1. BAR/BARMAN – początki barów, charakterystyka zawodu, pochodzenie słowa barman, 1 barman – omówienie tematu.
2. DEKALOG BARMANA – omówienie zasad barmańskich, przedstawienie najważniejszych cech oraz umiejętności na jakie powinien zwracać uwagę przyszły barman.
3. COCKTAIL – skąd pochodzi słowo koktajl, kiedy powstały koktajle i jakie były jego początki – omówienie tematu.
4. PODZIAŁ I KLASYFIKACJA MIXED DRINKS – omówienie zagadnienia na temat podziału napojów mieszanych.
5. INGREDIENCJE NAPOJÓW MIESZANYCH – składniki oraz wytyczne na temat ich zastosowania w barze.
6. SZKŁO BAROWE/SPRZĘT BAROWY – zapoznanie się z występującym sprzętem barmańskim oraz szkłem w barze. Całość niezbędna do wykonania koktajli.
7. METODY MIKSOWANIA – omówienie metod miksowania koktajli oraz zastosowanie ich w praktyce.
8. OBSŁUGA KLIENTA i praca pod presją czasu - jak efektywnie wykonywać obowiązku Barmana.

### Część praktyczna

9. WYKONYWANIE KOKTAJLI KLASYCZNYCH – omówienie oraz wykonywanie koktajli klasycznych.

## DZIEŃ 2

### Cześć praktyczna

1. POWTÓRKA Z PIERWSZEGO DNIA – przypomnienie najważniejszych zagadnień z dnia pierwszego niezbędnych do pracy barmana - inne usługi barmańskie (baristyczne, somelierskie, kelnerskie).
2. WYKONYWANIE KOKTAJLI WSPÓŁCZESNYCH oraz USŁUGI BARISTYCZNE - omówienie oraz wykonywanie koktajli współczesnych z podziałem na kategorie: predinner, tiki cocktails, short, long, usługi baristyczne.
3. DEKORACJE I MOCKTAILS, USŁ. baristyczne – omówienie oraz dekorowanie koktajli, przejście do wykonywania koktajli bezalkoholowych oraz NOWOŚCI – przygotowywanie koktajli według istniejących trendów, przygotowywanie FANCY cocktails, drinki autorskie, przygotowanie kawy dla gości.
4. Egzamin walidacyjny.
5. Rozdanie certyfikatów.

Warunki organizacyjne: Tryb szkolenia: Szkolenie prowadzone będzie w trybie godzin dydaktycznych (45 minut). Zaplanowano 18 godzin dydaktycznych zajęć w podziale na zajęcia teoretyczne i zajęcia praktyczne , w ostatnim dniu na zakończenie zajęć czas na test walidacyjny oraz egzamin.

Liczba uczestników: Maksymalna liczba uczestników szkolenia wynosi 25 osób. Przerwy: Przewidziane są przerwy : w pierwszym dniu jedna przerwa: 15 minut oraz jedna: 30 min. , w drugim dniu jedna 15 minut, i druga 30 min., wliczające się w czas trwania usługi.

Do dyspozycji uczestników będą stanowiska barmańskie. Uczestnicy szkolenia w trakcie zajęć praktycznych podzieleni będą na mniejsze grupy - po ok. 3-6 osób przy danym stanowisku (każdy z uczestników będzie miał możliwość przygotowania swojego cocktailu/drinka) - trener prowadzący decyduje o liczbie stanowisk oraz podziale na grupy, dopuszcza się również prowadzenie zajęć przy jednym zbiorczym stole z dostępem do materiałów szkoleniowych. O sposobie prowadzenia zajęć teoretycznych i praktycznych decyduje trener prowadzący zajęcia.

# Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 19

| Przedmiot / temat zajęć                                                                                   | Prowadzący                | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <div>1 z 19</div> BAR/BARMAN                                                                              | Łukasz Sieroń-Waliszewski | 15-11-2025            | 08:00               | 09:30               | 01:30         |
| <div>2 z 19</div> DEKALOG BARMANA                                                                         | Łukasz Sieroń-Waliszewski | 15-11-2025            | 09:30               | 10:00               | 00:30         |
| <div>3 z 19</div> COCKTAIL                                                                                | Łukasz Sieroń-Waliszewski | 15-11-2025            | 10:00               | 10:30               | 00:30         |
| <div>4 z 19</div> Przerwa                                                                                 | Łukasz Sieroń-Waliszewski | 15-11-2025            | 10:30               | 10:45               | 00:15         |
| <div>5 z 19</div> PODZIAŁ I KLASYFIKACJA MIXED DRINKS                                                     | Łukasz Sieroń-Waliszewski | 15-11-2025            | 10:45               | 11:15               | 00:30         |
| <div>6 z 19</div> SZKŁO BAROWE/SPRZĘT BAROWY                                                              | Łukasz Sieroń-Waliszewski | 15-11-2025            | 11:15               | 11:45               | 00:30         |
| <div>7 z 19</div> INGREDIENCJE NAPOJÓW MIESZANYCH                                                         | Łukasz Sieroń-Waliszewski | 15-11-2025            | 11:45               | 12:15               | 00:30         |
| <div>8 z 19</div> Przerwa obiadowa                                                                        | Łukasz Sieroń-Waliszewski | 15-11-2025            | 12:15               | 12:45               | 00:30         |
| <div>9 z 19</div> METODY MIKSOWANIA                                                                       | Łukasz Sieroń-Waliszewski | 15-11-2025            | 12:45               | 13:15               | 00:30         |
| <div>10 z 19</div> OBSŁUGA KLIENTA i praca pod presją czasu - jak efektywnie wykonywać obowiązki Barmana. | Łukasz Sieroń-Waliszewski | 15-11-2025            | 13:15               | 14:00               | 00:45         |
| <div>11 z 19</div> WYKONYWANIE KOKTAJLI KLASYCZNYCH                                                       | Łukasz Sieroń-Waliszewski | 15-11-2025            | 14:00               | 16:00               | 02:00         |

| Przedmiot / temat zajęć                              | Prowadzący                | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|------------------------------------------------------|---------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <b>12 z 19</b><br>POWTÓRKA Z PIERWSZEGO DNIA         | Łukasz Sieroń-Waliszewski | 16-11-2025            | 08:00               | 08:30               | 00:30         |
| <b>13 z 19</b><br>WYKONYWANIE KOKTAJLI WSPÓŁCZESNYCH | Łukasz Sieroń-Waliszewski | 16-11-2025            | 08:30               | 09:15               | 00:45         |
| <b>14 z 19</b> Przerwa                               | Łukasz Sieroń-Waliszewski | 16-11-2025            | 09:15               | 09:30               | 00:15         |
| <b>15 z 19</b><br>DEKORACJE I MOCKTAILS              | Łukasz Sieroń-Waliszewski | 16-11-2025            | 09:30               | 11:30               | 02:00         |
| <b>16 z 19</b><br>Podsumowanie szkolenia             | Łukasz Sieroń-Waliszewski | 16-11-2025            | 11:30               | 12:00               | 00:30         |
| <b>17 z 19</b> Przerwa obiadowa                      | Łukasz Sieroń-Waliszewski | 16-11-2025            | 12:00               | 12:30               | 00:30         |
| <b>18 z 19</b> Walidacja wewnętrzna                  | -                         | 16-11-2025            | 12:30               | 13:00               | 00:30         |
| <b>19 z 19</b> Egzamin zewnętrzny                    | -                         | 16-11-2025            | 13:00               | 13:30               | 00:30         |

# Cennik

## Cennik

| Rodzaj ceny                               | Cena         |
|-------------------------------------------|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto | 5 250,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto  | 5 250,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto                 | 291,67 PLN   |
| Koszt osobogodziny netto                  | 291,67 PLN   |

|                                   |            |
|-----------------------------------|------------|
| W tym koszt walidacji brutto      | 123,00 PLN |
| W tym koszt walidacji netto       | 123,00 PLN |
| W tym koszt certyfikowania brutto | 246,00 PLN |
| W tym koszt certyfikowania netto  | 246,00 PLN |

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Łukasz Sieroń-Waliszewski

Trener legitymuje się wiedzą i doświadczeniem z zakresu branży gastronomicznej, HoReCa, tematyki z zakresu obsługi barmańskiej i baristycznej niezbędnym do przeprowadzenia przedmiotowego szkolenia.

Doświadczenie zawodowe zdobyte w przeciągu ostatnich 5 lat.

Ukończone szkoły:

2003-2005 Technikum gastronomiczne w Siemianowicach

2005-2005 Zespół Szkół dla Dorosłych w Katowicach Praca i doświadczenie:

- w latach 2014 - 2016 Przedstawiciel Handlowy ds. HoReCa w Transgourmet Sp. z o.o.

od 2016 - Przedstawiciel Handlowy ds. HoReCa w United Beverages S.A.

W latach 2003-2014 praca na stanowiskach baristy i barmana w różnych restauracjach i Hotelach oraz praca na stanowiskach kierowniczych (szkolenie personelu z zakresu m.in. oferowania usług barmańskich i baristycznych).

Ukończony kurs barmański I i II stopnia z wynikiem bardzo dobrym.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy z uczestników szkolenia otrzyma notatnik, długopis i teczkę oraz materiały dot. szkolenia w formie wydrukowanego skryptu (w trakcie szkolenia, jak i po jego zakończeniu jest możliwość zadawania pytań e-mailowo, na które eksperci odpowiedzą od razu lub podczas kolejnego spotkania).

### Warunki uczestnictwa

Uczestnik szkolenia musi mieć ukończone 18 lat.

Usługodawca zapewnia dostępność do usługi rozwojowej osobom z szczególnymi potrzebami zgodnie z Standardami dostępności dla polityki spójności 2021-2027 – Standard Szkoleniowy.

Jeśli ktoś z zainteresowanych potencjalnych Uczestników usługi rozwojowej ma szczególne potrzeby bardzo prosimy o kontakt z naszym biurem: mailowo, telefonicznie lub osobiście.

Jeśli będzie zachodzić potrzeba usługodawca zapewni asystenta osobom tego potrzebującym, tłumacza migowego, przygotowania specjalnych materiałów zgodnie z wymogami jasnego języka (w zależności o zgłoszonych potrzeb)

## Informacje dodatkowe

Wymagane uczestnictwo w co najmniej 80% zajęć.

Po szkół. Uczestnik otrzyma imienny Certyfikat potwierdzający uzyskane kwalifikacje oraz zastosowanie rozdzielenia procesów kształcenia od walidacji. tzn. os. prowadząca usługę, nie dokonuje weryfikacji efektów uczenia się uczestników usługi.

Trener przygotowuje walidację: projektuje efekty uczenia się, kryteria weryfikacji przez określenie metod ich oceny po przygotowanie zestawu pytań testowych. Trener rozda testy uczestnikom. Nie ingeruje w ocenę wyników testu, ani w proces jego wypełniania. Os. walidująca zostaje zaangażowana dopiero na etapie oceny i weryfikacji efektów uczenia się uczestników. Nie prowadzi działań zw. z tworzeniem i kompletowaniem dokumentacji walidacyjnej.

Informacja o zwolnieniu z VAT: Dz. U. poz. 1722 §3, ust. 1, pkt 14 z dnia 20 grudnia 2013 roku. Osobom, które nie otrzymają dofinansowania co najmniej 70% na realizację ww. usługi rozwojowej ze środków publicznych do kwoty netto zostanie doliczony podatek VAT 23%.

## Adres

ul. Lipowa 9  
43-225 Wola  
woj. śląskie

## Kontakt



**Marcin Kottas**

**E-mail** [hgc.kontakt@gmail.com](mailto:hgc.kontakt@gmail.com)

**Telefon** (+48) 500 582 587