



## Kurs Barmański

Numer usługi 2025/09/11/161251/3000731

6 700,00 PLN brutto

6 700,00 PLN netto

148,89 PLN brutto/h

148,89 PLN netto/h

Open Bar Tomasz  
Szczęsny

★★★★★ 4,9 / 5

260 ocen

📍 Ropczyce / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 45 h

📅 02.02.2026 do 06.02.2026

## Informacje podstawowe

### Kategoria

Inne / Gastronomia

### Grupa docelowa usługi

Szkolenie adresowane jest do wszystkich osób zainteresowanych tematyką szkolenia, zarówno do osób pracujących, jak i chcących pracować w kawiarniach restauracjach, barach, pubach i innych pkt. gastronomicznych, salach bankietowych, czy eventowych. Szkolenie jest odpowiednie dla osób na każdym poziomie zaawansowania zarówno posiadających podstawowe umiejętności i doświadczenie w pracy za barem, jak i osób bez wiedzy branżowej i doświadczenia zawodowego, zainteresowanych tematyką szkolenia i chcących uzyskać kompetencje w tym zakresie.

### Minimalna liczba uczestników

10

### Maksymalna liczba uczestników

20

### Data zakończenia rekrutacji

01-02-2026

### Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

### Liczba godzin usługi

45

### Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Znak Jakości TGLS Quality Alliance

## Cel

### Cel edukacyjny

Usługa „Kurs Barmański” przygotowuje do samodzielnej pracy w branży gastronomicznej za barem w restauracjach, kawiarniach, pubach, barach, jak również innych punktach gastr. typu sale bankietowe oraz eventowe

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

| Efekty uczenia się                                                                                                    | Kryteria weryfikacji                                                                                         | Metoda walidacji                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Obsługuje gości/klientów w zakładzie gastronomicznym oraz zna współcześnie obowiązujące trendy w serwisie konsumenta. | Charakteryzuje schemat obsługi gości w zakładzie gastronomicznym, przedstawia obowiązujące trendy w serwisie | Test teoretyczny                    |
|                                                                                                                       | Stosuje zasady odpowiedniego doboru form grzecznościowych                                                    | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Przyjmuje zamówienia                                                                                                  | Definiuje sposób przyjęcie zamówienie                                                                        | Test teoretyczny                    |
|                                                                                                                       |                                                                                                              | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Przygotowuje różnego rodzaju napoje w tym również mieszane i wieloskładnikowe                                         | Definiuje i przedstawia różnego rodzaju napoje w tym mieszane i wieloskładnikowe                             | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Rozróżnia składniki przygotowywanych napojów i zastosowane techniki komponowania                                      | Definiuje składniki niezbędne do przygotowania napojów oraz techniki przygotowania                           | Test teoretyczny                    |
| Organizuje pracę z zachowaniem zasad i umiejętności reagowania w trudnych i kryzysowych sytuacjach                    | Charakteryzuje zasady reagowania w trudnych sytuacjach<br><br>-wymienia techniki rozwiązywania problemów     | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                                                                       | Charakteryzuje podstawowe zasady etyki barmana                                                               | Test teoretyczny                    |
| Rozróżnia podstawowe zasady etyki zawodowej barmana                                                                   |                                                                                                              | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                                                                       | Charakteryzuje przykłady właściwego zachowania                                                               | Test teoretyczny                    |

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

TAK

**Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?**

TAK

**Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?**

TAK

## Program

Program obejmuje 45h dydaktycznych tj. 1h = 45minut plus przerwa 15 minut która nie wlicza się w do czasu trwania usługi.

Minimalne wymagania w stosunku do uczestników: Szkolenie jest odpowiednie dla osób na każdym poziomie zaawansowania zarówno posiadających podstawowe umiejętności i doświadczenie w pracy za barem, jak i osób bez wiedzy branżowej i doświadczenia zawodowego, zainteresowanych tematyką szkolenia i chcących uzyskać kompetencje w tym zakresie.

Warunki Organizacyjne - logistyczne: program zakłada 2h teorii oraz 10h ćwiczeń praktycznych realizowanych za barem w sali treningowej która jest wypełni wyposażona w asortyment, sprzęt oraz dodatki niezbędne do przeprowadzenia kursu. Specyfika kursu nie wymaga podziału na grupy oraz udziału statystów itp.

### **Program Szkolenia/ zakres i tematyka szkolenia**

#### **1.Wprowadzenie do zawodu barmana, etyka zawodowa ( 10h lek.) TEORIA**

- obowiązki barmana
- cechy osobowe, wizerunek
- postawa za barem
- kultura pracy, etyka zawodowa
- praca w zespole
- ruch i jego optymalizacja
- techniki klasyczne, workingowe i alternatywne
- ergonomia pracy
- zasady segregacji odpadów

#### **2. Obsługa gości/klienta, przyjęcie zamówienia, profesjonalny serwis, rozliczenie (10h lek.) ĆWICZENIA**

- bar koktajlowy
- bar hotelowy
- bar klubowy
- bar eventowy

#### **3. Wyposażenie i organizacja baru, podstawowy sprzęt barmański, sposoby posługiwania się, metody i technika pracy (10h lek) ĆWICZENIA**

- rodzaje miar, jednostki
- szkło, pojemności i nazewnictwo
- shaker

-szklanice, kubki, crusher, muddler, squeezer itd.

#### 4. Przygotowanie i serwowanie różnego rodzaju napojów w tym również

wieloskładnikowych ( 10h lek) ĆWICZENIA

-podstawy towaroznawcze

-zarys technologii napojów bezalkoholowych i alkoholowych

-podział alkoholi

-podział koktajli

-zasady komponowania napojów mieszanych, techniki miksowania

- metody sprzedaży, śledzenia stanów zatowarowania i składania zamówienia

zgodnie z zasadą zrównoważonych zakupów i logistyki oraz redukcji plastiku

-receptury i ich teoretyczne oraz praktyczne zastosowanie

-sztuka dekoracji oraz prezentacji

-technika working flair oraz speed working w zarysie

#### 5.Walidacja (5 h lek)

Szkolenie adresowane jest do wszystkich osób zainteresowanych tematyką szkolenia, zarówno do osób pracujących, jak i chcących pracować w kawiarniach restauracjach, barach, pubach i innych pkt. gastronomicznych, salach bankietowych, czy eventowych.Szkolenie jest odpowiednie dla osób na każdym poziomie zaawansowania zarówno posiadających podstawowe umiejętności i doświadczenie w pracy za barem, jak i osób bez wiedzy branżowej i doświadczenia zawodowego, zainteresowanych tematyką szkolenia i chcących uzyskać kompetencje w tym zakresie.

Sposób organizacji walidacji:

Metody stosowane w walidacji Etap weryfikacji efektów uczenia się ma się składać z części teoretycznej i części praktycznej. Wszystkie efekty uczenia się wskazane mają być weryfikowane za pomocą następujących metod: test wiedzy; obserwacja, rozmowa z egzaminatorem walidacyjną (rozmowa ma mieć każdorazowo charakter uzupełniający).

Zasoby kadrowe: powołany zostaje egzaminator , który odpowiada za przebieg weryfikacji efektów uczenia się. Egzaminator musi spełniać następujące warunki: -doświadczenie w pracy w branży gastronomicznej.

Sposób prowadzenia walidacji oraz warunki organizacyjne i materialne niezbędne do prawidłowego prowadzenia walidacji Instytucja prowadząca walidację musi zapewniać wydzielone stanowisko egzaminacyjne z dostępem do: - bieżącej wody; - wszystkich gatunków alkoholi umożliwiających wykonanie zadań opisanych w efektach uczenia się ; - dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy, dodatki komplementarne, kostki lodu); - szkła i sprzętu barmańskiego umożliwiającego wykonanie zadań opisanych w efektach uczenia się.

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

| Przedmiot / temat zajęć | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|-------------------------|------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| Brak wyników.           |            |                       |                     |                     |               |

# Cennik

## Cennik

| Rodzaj ceny                               | Cena         |
|-------------------------------------------|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto | 6 700,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto  | 6 700,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto                 | 148,89 PLN   |
| Koszt osobogodziny netto                  | 148,89 PLN   |

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Tomek Szczęsny

Instruktor sztuki Barmańskiej – Baristycznej

Instruktor Praktycznej Nauki Zawodu

Szkolenia barmańskie, baristyczne, manager gastronomii prowadzi od 2006 roku.

W ciągu ostatnich 5 lat przeprowadził 26 szkoleń barmańskich, 20 szkoleń baristycznych, oraz 10 szkoleń manager gastronomii.

Wybrane doświadczenie zawodowe:

01/2016 – do chwili obecnej - Open Bar – właściciel, instruktor, trener barmaństwa

07/2006 - 01/2016 - Barman Service – trener, manager gastronomii, instruktor sztuki barmańskiej

Posiadane kursy, szkolenia, certyfikaty:

Instruktor praktycznej nauki zawodu

Instruktor Sztuki Barmańskiej

Barman II ST.

Kelner/Barista – BarmanService

Manager Gastronomii – BarmanService

Master Class – Pitu

Underberg - Profi service

Shlumberger - Master Class

Publikacje:

Materiały szkoleniowe Kurs barmański I st

Materiały szkoleniowe Kurs barmański II st

Kurs kelnerski i baristyczny

Artykuły Gastronomiczne i publikacje na portalach branżowych

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały Szkoleniowe w postaci SKRYPT autorski BARMAN SERVICE

Uczestnicy otrzymają wszelkie materiały szkoleniowe do części teoretycznej oraz praktycznej. Materiały do części teoretycznej skrypt. Materiały do wykonywania zajęć praktycznych tj. urządzenia i narzędzia (szklanki, mieszadła oraz niezbędne wyposażenie baru) oraz materiały zużywalne niezbędne do realizacji szkolenia. Uczestnicy otrzymają wszelkie materiały niezbędne do przeprowadzenia Walidacji zarówno do części teoretycznej jak i praktycznej egzaminu.

## Informacje dodatkowe

Uczestnicy przyjmują do wiadomości, że usługa może być poddana monitoringowi z ramienia Operatora lub PARP i wyrażają na to zgodę.

## Adres

Ropczyce

39-100 Ropczyce

woj. podkarpackie

Specjalistyczne Sale treningowe. Sala Barmańska

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Sala specjalistyczna Barmańska, wyposażona w niezbędny asortyment oraz sprzęt.

## Kontakt



**Katarzyna Szczęsna**

**E-mail** [kursy@kursybarmanskie.pl](mailto:kursy@kursybarmanskie.pl)

**Telefon** (+48) 506 617 312