



Barman Blender

Numer usługi 2025/09/17/161251/3015313

5 600,00 PLN brutto

5 600,00 PLN netto

147,37 PLN brutto/h

147,37 PLN netto/h

Open Bar Tomasz
Szczęsny

★★★★★ 4,9 / 5

220 ocen

📍 Rzeszów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 38 h

📅 09.10.2025 do 12.10.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Kurs Barman z egzaminem nadającym kwalifikację "Serwis napojów mieszanych i alkoholi (Barman - blender)" adresowany jest do osób, które:- pracują już w gastronomii lub hotelarstwie;- chcą uzyskać nową kwalifikację lub przekwalifikować się;- są nauczycielami przedmiotów zawodowych w szkołach gastronomicznych;- są absolwentami szkół zawodowych z obszaru hotelarstwa i gastronomii- są zainteresowane tematyką szkolenia. Kurs jest odpowiedni 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 kwalifikacje w tym zakresie.
Minimalna liczba uczestników	10
Maksymalna liczba uczestników	28
Data zakończenia rekrutacji	08-10-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	38
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości TGLS Quality Alliance

Cel

Cel edukacyjny

Kurs Barman Blender z egzaminem nadającym kwalifikację "Serwis napojów mieszanych i alkoholi (Barman - blender)" przygotowuje do samodzielnej pracy w zawodzie barmana w branży gastronomicznej w restauracjach, kawiarniach, pubach, barach i innych punktach gastronomicznych typu sale bankietowe, czy eventowe.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje i podaje mieszane napoje alkoholowe i alkohole	- wymienia i charakteryzuje techniki przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych (np. shakerowania)- omawia i dobiera szkło do typu napoju- omawia i dobiera sprzęt i narzędzia do przygotowania danego typu napoju- podaje receptury wskazanych mieszanych napojów alkoholowych według klasyfikacji IBA - official cocktails (klasyfikacja Międzynarodowego Stowarzyszenia Barmanów) (Mojito, Margarita, Daiquiri, Sex on the Beach, Pina Colada, Kamikaze Original, Cosmopolitan, Tequila Sunrise, Martini Cocktail, Long Island Ice Tea, Black Russian, Manhattan, B-52, Kir Royale, Krwawa Mary);- przygotowuje do podania i podaje alkohole (jeden z listy: wódka czysta, whisky/whiskey, brandy, piwo)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	przygotowuje mieszane napoje alkoholowe (jeden z listy: Mojito, Margarita, Daiquiri, Sex on the Beach, Pina Colada, Kamikaze Original, Cosmopolitan, Tequila Sunrise, Martini Cocktail, Long Island Ice Tea, Black Russian, Manhattan, B-52, Kir Royale, Krwawa Mary)- przygotowuje autorski mieszany napój alkoholowy według podanych preferencji gościa (moc, typ alkoholu, słodczy, kwasowość, gorycz)	Test teoretyczny Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje i podaje mieszane napoje bezalkoholowe (soft drinks)	- omawia techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie)- omawia trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, fit drinks)- podaje receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych (Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin)- przygotowuje napój bezalkoholowy według podanych preferencji gościa (np. smoothie)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Omawia rodzaje drobnych przekąsek Przygotowuje drobne przekąski	wymienia i charakteryzuje rodzaje drobnych przekąsek stosowanych w barze- podaje propozycje przekąsek, które można przygotować w barze	Test teoretyczny
	przygotowuje przykładową zimną przekąskę z dbałością o estetykę serwowania, np. tartinki, koreczki, roladki- serwuje wybrane przekąski w barze	Obserwacja w warunkach symulowanych
Charakteryzuje zasady obsługi gości	omawia zasadę gościnności w pracy barmana- omawia zasady etyki w pracy barmana (np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość)	Test teoretyczny
Stosuje się do zasad obsługi gości	zadaje pytania służące identyfikacji potrzeb gościa- zadaje pytania służące zebraniu opinii na temat przygotowanego napoju mieszanego- prezentuje przygotowany napój, omawiając użyte składniki, ich pochodzenie oraz sposób wykorzystania- omawia sposoby dbania o dobre relacje z gośćmi (np. zwroty grzecznościowe, sposoby rozładowania stresu, anegdoty)- omawia przykładowe trudne i nietypowe sytuacje w pracy barmana i podaje propozycje rozwiązań- omawia prawne uwarunkowania serwowania alkoholu gościom	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

Kwalifikacje	Serwis napojów mieszanych i alkoholi
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji	12636
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Open Bar Tomasz Szczęsny

Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR

Tak

Nazwa Podmiotu certyfikującego

Open Bar Tomasz Szczęsny

Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR

Tak

Program

Kurs Barman z egzaminem nadającym kwalifikację "Serwis napojów mieszanych i alkoholi (Barman - blender)" przygotowuje do samodzielnej pracy w zawodzie barmana w branży gastronomicznej w restauracjach, kawiarniach, pubach, barach i innych punktach gastronomicznych typu sale bankietowe, czy eventowe. Grupa docelowa usługi: Kurs Barman z egzaminem nadającym kwalifikację "Serwis napojów mieszanych i alkoholi (Barman - blender)" adresowany jest do osób, które: - pracują już w gastronomii lub hotelarstwie; chcą uzyskać nową kwalifikację lub przekwalifikować się; - są nauczycielami przedmiotów zawodowych w szkołach gastronomicznych; są absolwentami szkół zawodowych z obszaru hotelarstwa i gastronomii - są zainteresowane tematyką szkolenia. Kurs jest odpowiedni 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 kwalifikację w tym zakresie. Warunki organizacyjne dla przeprowadzenia szkolenia: Zalecana minimalna liczba osób na szkoleniu: 10 Zalecana maksymalna liczba osób na szkoleniu: 20 Sala powinna zapewniać odpowiednią ilość miejsc siedzących oraz umożliwiać przeprowadzenie części praktycznej szkolenia (m.in. dostęp do bieżącej wody). W sali powinny znajdować się stoły lub miejsca zawierające dołączone pulpity na których uczestnicy będą mogli zapisywać notatki. Układ stołów: dowolny Zajęcia będą prowadzone z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie i grupowo. Szkolenie trwa 38 godzin szkoleniowych (1 godz. szkoleniowa = 45 min),. W trakcie realizacji kursu zostały zaplanowane przerwy, nie są wliczone w czas trwania usługi szkoleniowej. W dniu zakończenia kursu zostanie przeprowadzony egzamin zewnętrzny. Egzamin zewnętrzny potwierdzający uzyskane kwalifikacje włączone do ZSK, przeprowadzony zostanie przez zewnętrzną jednostkę certyfikującą - Centrum Szkolenia Barmanów. Osoby, które zdadzą egzamin zewnętrzny otrzymają Certyfikat potwierdzający uzyskanie kwalifikacji "Serwis napojów mieszanych i alkoholi Barman – blender" Zagadnienia poruszane podczas szkolenia / zakres i tematyka szkolenia:

1. Wprowadzenie do zawodu barmana, etyka zawodowa (2 godz.lekc.): - obowiązki barmana- cechy osobowe, wizerunek- postawa za barem- praca w zespole
2. Obsługa gości/klientów, przyjęcie zamówienia, profesjonalny serwis, rozliczenie (3 godz.lekc.): - zasady gościnności w pracy barmana zasady etyki w pracy barmana (np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość)- identyfikacja potrzeb gościa- zebranie opinii na temat przygotowanego napoju mieszanego- prezentacja przygotowanego napoju, omówienie użytych składników, ich pochodzenie oraz sposób wykorzystania- sposoby dbania o dobre relacje z gośćmi (np. zwroty grzecznościowe, sposoby rozładowania stresu, anegdoty) przykładowe trudne i nietypowe sytuacje w pracy barmana i podaje propozycje rozwiązań- prawne uwarunkowania serwowania alkoholu gościom
3. Sprzęt i narzędzia do przygotowania napojów alkoholowych i bezalkoholowych (3 godz. lekc.): - rodzaje miar, jednostki- szkło, pojemności i nazewnictwo.
4. Podstawowa wiedza dotycząca alkoholi napojów alkoholowych i dodatków (6 godz. lekc)- typy mocnych alkoholi (wódki czyste, wódki gatunkowe aromatyzowane, wódki gatunkowe naturalne)- typy win (gronowe, wermuty, wina południowe, musujące)- inne rodzaje alkoholi fermentowanych (piwo, cydrylicy, kumys, miód pitny)- typy dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy)- składniki napojów mieszanych (składniki główne, modyfikatory, bonifikatory, składniki dodatkowe, składniki przyprawowe, składniki szprycerujące, dodatki dekoracyjne, dodatki komplementarne)
5. Przygotowanie i podanie mieszanych napojów alkoholowych i alkoholi (12 godz. lekc.): - techniki przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych (np. shakerowania)- dobór szkła do typu napoju- dobór sprzętu i narzędzi do przygotowania danego typu napoju- receptury wskazanych mieszanych napojów alkoholowych według klasyfikacji IBA - official cocktails (klasyfikacja Międzynarodowego Stowarzyszenia Barmanów) (Mojito, Margarita, Daiquiri, Sex on the Beach, Pina Colada, Kamikaze Original, Cosmopolitan, Tequila Sunrise, Martini Cocktail, Long Island Ice Tea, Black Russian, Manhattan, B-52, Kir Royale, Krwawa Mary); przygotowanie do podania i podanie alkoholi (wódka czysta, whisky/whiskey, brandy, piwo)- przygotowanie mieszanych napojów alkoholowych (Mojito, Margarita, Daiquiri, Sex on the Beach, Pina Colada, Kamikaze Original, Cosmopolitan, Tequila Sunrise, Martini Cocktail, Long Island Ice Tea, Black Russian, Manhattan, B-52, Kir Royale, Krwawa Mary)- przygotowanie autorskiego mieszanego napoju alkoholowego według podanych preferencji gościa (moc, typ alkoholu, słodczyk, kwasowość, gorzkość)

6. Przygotowanie i podanie mieszanych napojów bezalkoholowych (soft drinks) (5 godz. lekc.): - techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie)- trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, fit drinks)- receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych (Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin)- przygotowanie napoju bezalkoholowego według podanych preferencji gościa (np. smoothie)
7. Przygotowanie przekąsek (1 godz. lekc.): - rodzaje drobnych przekąsek stosowanych w barze- propozycje przekąsek, które można przygotować w barze- przygotowanie przykładowych zimnych przekąsek z dbałością o estetykę serwowania, np. tartinki, koreczki, roladki serwowanie przekąsek w barze
8. Walidacja i certyfikacja efektów szkolenia (5 godz. lekc.)

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 13

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 13 Wprowadzenie do zawodu barmana, etyka zawodowa (2 godz.lekc.): - obowiązki barmana- cechy osobowe, wizerunek- postawa za barem- praca w zespole	Krystian Tomasik	09-10-2025	09:00	10:30	01:30
2 z 13 Obsługa gości/klientów, przyjęcie zamówienia, profesjonalny serwis, rozliczenie	Krystian Tomasik	09-10-2025	10:30	12:45	02:15
3 z 13 Sprzęt i narzędzia do przygotowania napojów alkoholowych i bezalkoholowych	Krystian Tomasik	09-10-2025	13:00	15:15	02:15
4 z 13 Podstawowa wiedza dotycząca alkoholi napojów alkoholowych i dodatków	Krystian Tomasik	09-10-2025	15:15	16:45	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 13 Podstawowa wiedza dotycząca alkoholi napojów alkoholowych i dodatków	Krystian Tomasik	10-10-2025	09:00	12:00	03:00
6 z 13 Przygotowanie i podanie mieszanych napojów alkoholowych i alkoholi	Krystian Tomasik	10-10-2025	12:00	12:45	00:45
7 z 13 Przygotowanie i podanie mieszanych napojów alkoholowych i alkoholi cdn	Krystian Tomasik	10-10-2025	13:00	16:45	03:45
8 z 13 Przygotowanie i podanie mieszanych napojów alkoholowych i alkoholi cdn	Krystian Tomasik	11-10-2025	09:00	12:45	03:45
9 z 13 Przygotowanie i podanie mieszanych napojów alkoholowych i alkoholi cdn	Krystian Tomasik	11-10-2025	13:00	13:45	00:45
10 z 13 Przygotowanie i podanie mieszanych napojów bezalkoholowych	Krystian Tomasik	11-10-2025	13:45	16:45	03:00
11 z 13 Przygotowanie i podanie mieszanych napojów bezalkoholowych cdn	Krystian Tomasik	12-10-2025	09:00	09:45	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
12 z 13 Przygotowanie przekąsek	Krystian Tomasik	12-10-2025	09:45	10:30	00:45
13 z 13 Walidacja	-	12-10-2025	10:30	15:00	04:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 600,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	147,37 PLN
Koszt osobogodziny netto	147,37 PLN
W tym koszt walidacji brutto	450,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	450,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	450,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	450,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Krystian Tomasik

Wybrane Doświadczenie Zawodowe

Szef baru z 12 letnim doświadczeniem Cocktail Culture Rzeszów

Twórca i założyciel całego konceptu barowego.

Twórca kart cocktaili.

Szkolenie pracowników oraz instruktarz Zawodowy na stanowisko Barman.

Prowadzenie cocktail baru / praca za barem / organizacja imprez.

Specjalista Rynku Pracy Branży Gastronomicznej z wieloletnim doświadczeniem branżowym.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają skrypty w formie materiałów szkoleniowych. Uczestnicy otrzymają wszelkie materiały szkoleniowe do części teoretycznej oraz praktycznej. Materiały do części teoretycznej - skrypt, notes, długopis. 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 certyfikacji zarówno do części teoretycznej jak i praktycznej egzaminu.

Adres

rynek Rynek 16
35-064 Rzeszów
woj. podkarpackie

Sala Szkoleniowa spełnia wymogi BHP

Kontakt



Katarzyna Szczęsna

E-mail kursy@kursybarmanskie.pl

Telefon (+48) 506 617 312