



ZAAWANSOWANA MIXOLOGIA - SZKOLENIE BARMAŃSKIE.

Numer usługi 2025/09/27/191735/3038822

1 476,00 PLN brutto

1 200,00 PLN netto

123,00 PLN brutto/h

100,00 PLN netto/h

"ASHANTI ATELIER"

SPÓŁKA Z

OGRANICZONĄ

ODPOWIEDZIALNOŚĆ

CIA

★★★★★ 4,9 / 5

46 ocen

📍 Łódź-Śródmieście / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 12 h

📅 25.05.2026 do 26.05.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Barmani z doświadczeniem w gastronomii, osoby pracujące w koktajl barach i restauracjach, które chcą podnieść swoje kwalifikacje w zakresie nowoczesnej mixologii.

Szkolenie praktyczne dla barmanów średniozaawansowanych i zaawansowanych, poświęcone nowoczesnym technikom barmańskim i tworzeniu autorskich koktajli

Minimalna liczba uczestników

4

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

24-05-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

12

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

Cel

Cel edukacyjny

Szkolenie przygotowuje uczestników do samodzielnego stosowania zaawansowanych technik barmańskich (m.in. fat washing, milk washing, sous-vide), komponowania i serwowania autorskich koktajli oraz pracy zgodnej z zasadami ergonomii i zrównoważonego barmaństwa.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Potrafi tworzyć autorskie koktajle, dobrać składniki i prezentować napoje gościom.	Przygotowanie własnych kompozycji koktajlowych i ich prezentacja podczas warsztatów.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Umie stosować nowoczesne techniki barmańskie w pracy codziennej za barem.	Ćwiczenia praktyczne – przygotowanie koktajli na czas i w warunkach zbliżonych do pracy barowej	Obserwacja w warunkach symulowanych
Potrafi pracować w zespole barmańskim, dbając o tempo i estetykę serwisu.	Ocena pracy zespołowej podczas symulacji serwisu barowego.	Obserwacja w warunkach symulowanych

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

1. Nowoczesne techniki barmańskie: fat washing, milk washing, sous-vide.
2. Tworzenie autorskich koktajli – zasady i inspiracje.
3. Ergonomia pracy za barem.
4. Zrównoważone barmaństwo – zasady i praktyka.
5. Warsztaty praktyczne – przygotowanie i prezentacja autorskich koktajli.

6. Walidacja

Każdy uczestnik ma indywidualne stanowisko.

Usługa realizowana w formie godzin dydaktycznych 45 min

Walidacja wliczona jest w czas trwania usługi

Przerwy nie są wliczone w czas trwania usługi

Przerwy mogą ulec przesunięciu, ze względu na tempo pracy kursantów.

Szkolenie realizowane w grupach dwu osobowych,

Fakt uczestnictwa w każdym dniu usługi rozwojowej musi zostać potwierdzony przez uczestnika własnoręcznym podpisem złożonym na udostępnionej przez organizatora liście obecności

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	1 476,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	123,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	100,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

certyfiakat, dostęp do profesjonalnej sali szkoleniowej, wyposażonej w potrzebny sprzęt oraz surowce, skrypt z recepturami

Warunki uczestnictwa

Doświadczenie w pracy za barem, znajomość podstawowych technik barmańskich, gotowość do aktywnego udziału w zajęciach praktycznych.

Adres

ul. Henryka Sienkiewicza 82/84

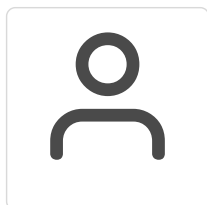
90-318 Łódź-Śródmieście

woj. łódzkie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Centrum Łodzi, łatwy dojazd środkami komunikacji miejskiej; parking; winda.

Kontakt



KATARZYNA MAJEWSKA

E-mail katarzyna.majewska@ashanti.pl

Telefon (+48) 693 693 116