



REVO Spółka z
ograniczoną
odpowiedzialnością
★★★★★ 5,0 / 5
3 021 ocen

Serwis napojów mieszanych i alkoholi – szkolenie zakończone egzaminem ZSK

Numer usługi 2025/10/01/29869/3050687

📍 Mrągowo / stacjonarna
🏠 Usługa szkoleniowa
🕒 42 h
📅 10.01.2026 do 18.01.2026

5 000,00 PLN brutto
5 000,00 PLN netto
119,05 PLN brutto/h
119,05 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Osoby dorosłe, z wyłączeniem osób fizycznych prowadzących działalność gospodarczą, które chcą z własnej inicjatywy podnieść swoje kompetencje/kwalifikacje i spełniają jedno z poniższych kryteriów: a) mieszkają na terenie woj. warmińsko-mazurskiego (w rozumieniu Kodeksu Cywilnego), b) są zatrudnione na terenie woj. warmińsko-mazurskiego, c) pobierają naukę na terenie woj. warmińsko-mazurskiego.
Minimalna liczba uczestników	6
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	09-01-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	42
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat VCC Akademia Edukacyjna

Cel

Cel edukacyjny

Szkolenie "Serwis napojów mieszanych i alkoholi" potwierdza przygotowanie uczestników do samodzielnej pracy za barem: przyrządzania mieszanych napojów alkoholowych i bezalkoholowych według gotowych receptur oraz tworząc autorskie receptury, a także do przygotowywania i serwowania drobnych przekąsek na życzenie gości. Uczestnik będzie również przygotowany do profesjonalnej obsługi gości z uwzględnieniem standardów różnych lokali gastronomicznych. Szkolenie kończy się egzaminem zewnętrznym.

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 i dodatków	Charakteryzuje i rozróżnia typy mocnych alkoholi (wódki czyste, wódki gatunkowe aromatyzowane, wódki gatunkowe naturalne)	Test teoretyczny
	Charakteryzuje i rozróżnia typy win (gronowe, wermuty, wina południowe, musujące)	Test teoretyczny
	Charakteryzuje i rozróżnia inne rodzaje alkoholi fermentowanych (piwo, cydry, kumys, miód pitny)	Test teoretyczny
	Charakteryzuje typy dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy)	Test teoretyczny
	Omawia i charakteryzuje składniki napojów mieszanych (składniki główne, modyfikatory, bonifikatory, składniki dodatkowe, składniki przyprawowe, składniki szprycerujące, dodatki dekoracyjne, dodatki komplementarne)	Test teoretyczny

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)	Test teoretyczny
	Omawia i dobiera szkło do typu napoju	Test teoretyczny
	Omawia i dobiera sprzęt i narzędzia do przygotowania danego typu napoju	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Podaje receptury wskazanych mieszanych napojów alkoholowych według klasyfikacji IBA - official cocktails	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przygotowuje do podania i podaje alkohole	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przygotowuje mieszany napój alkoholowy (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)	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje i podaje mieszane napoje bezalkoholowe	Przygotowuje autorski mieszany napój alkoholowy według podanych preferencji gościa (moc, typ alkoholu, słodczy, kwasowość, gorycz)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Omawia techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie)	Test teoretyczny
	Omawia trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, fit drinks)	Test teoretyczny
	Podaje receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych	Wywiad swobodny
	Przygotowuje napój bezalkoholowy według podanych preferencji gościa (np. smoothie)	Obserwacja w warunkach symulowanych

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

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

Kwalifikacje	Serwis napojów mieszanych i alkoholi
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji	12636
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Fundacja VCC
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Fundacja VCC
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

Warunki organizacyjne:

Usługa szkoleniowa będzie realizowana w formie zajęć: teoretycznych (wykłady) oraz praktycznych (ćwiczenia). Aby realizacja usługi pozwoliła na osiągnięcie celu konieczne jest wykonanie podczas szkolenia ćwiczeń wskazanych przez Trenera.

Sala zapewnia odpowiednią ilość miejsc siedzących oraz umożliwia przeprowadzenie części praktycznej szkolenia. Sala wyposażona jest w sprzęt i akcesoria barmańskie umożliwiające przeprowadzenie szkolenia oraz egzaminu, zapewniony jest dostęp do bieżącej wody. W zależności od ilości osób, trener może podzielić uczestników na grupy.

Weryfikacja obecności uczestników na szkoleniu nastąpi na podstawie list obecności.

Liczba godzin usługi przedstawiona jest w wymiarze godzin dydaktycznych, przerwy wliczają się do godzin usługi, egzamin wlicza się do godzin szkolenia. Szkolenie kończy się egzaminem zewnętrznym. Zdany egzamin nadaje kwalifikacje wolnorynkowe.

Komisja walidacyjna składa się z co najmniej dwóch członków.

Egzamin składa się z dwóch etapów:

- Egzamin teoretyczny (test wiedzy) przeprowadzany jest przy pomocy Systemu Egzaminacyjnego, dostępnego on-line. Egzamin teoretyczny odbywa się w obecności Operatora Systemu Egzaminacyjnego.
- Egzamin praktyczny przeprowadza uprawniony Egzaminator VCC. Proces egzaminowania polega na wykonywaniu praktycznych zadań weryfikujących wszystkie wymagane dla kwalifikacji efekty uczenia się mające wymiar praktycznych umiejętności. Część praktyczną egzaminu ocenia Egzaminator VCC, który ocenia wykonywane przez uczestników zadania z wykorzystaniem opracowanego przez Fundację VCC arkusza oceny. W części praktycznej dopuszcza się zastosowanie następujących metod weryfikacji: obserwacja (w warunkach symulowanych lub rzeczywistych); rozmowa z komisją walidacyjną (rozmowa ma mieć każdorazowo charakter uzupełniający).

Zajęcia teoretyczne: 9 godz. 15 min.

Zajęcia praktyczne: 19 godz. 15 min.

Egzamin teoretyczny: 70 min.

Egzamin praktyczny: 60 min. na każdego uczestnika (egzamin indywidualny)

PROGRAM

Dzień 1

Część teoretyczna:

1. Wewnętrzne zasady lokalu pod kątem jakości serwisu, obsługi i gościnności
2. Organizacja stanowiska pracy, w tym zasady higieny pracy
3. Szkło i sprzęt barmański
4. Zasady przechowywania i kontrola dat ważności napojów i artykułów spożywczych
5. Omówienie rodzajów napojów alkoholowych i bezalkoholowych
6. Omówienie przygotowania i serwowania drinków alkoholowych i bezalkoholowych
7. Omówienie drobnych przekąsek stosowanych w barze

Część praktyczna:

1. Techniki mieszania koktajli

- shejkowanie,
- stirrowanie,
- muddlerowanie,
- blenderowanie itp

Dzień 2

1. Techniki mieszania koktajli – część praktyczna - c.d.
2. Zasady łączenia alkoholi – część teoretyczna
3. Symulowanie rozmów z gościem – część praktyczna
4. Obsługa gościa w lokalu, pomoc w wyborze napojów – część praktyczna
5. Przygotowanie stanowiska pracy – część praktyczna
6. Używanie miar barowych, dobieranie szkła oraz sprzętu barmańskiego – część praktyczna

Dzień 3

Część praktyczna:

1. Techniki mieszania drinków
2. Analizowanie receptur drinków i dobór składników
3. Przygotowanie i serwowanie drinków alkoholowych i bezalkoholowych
4. Doskonalenie umiejętności posługiwania się sprzętem barmańskim
5. Przygotowanie koktajli: long, short, shot, rainbow z uwzględnieniem potrzeb i charakteru lokalu
6. Dekorowanie koktajli w różnych odsłonach i stylach
7. Tworzenie własnych kompozycji smakowych
8. Przygotowywanie i serwowanie drobnych przekąsek stosowanych w barze z dbałością o estetykę serwowania

Dzień 4 – Egzamin VCC

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

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

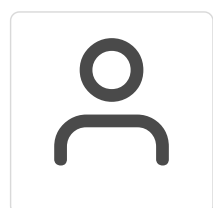
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	119,05 PLN
Koszt osobogodziny netto	119,05 PLN
W tym koszt walidacji brutto	1 200,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	1 200,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	1 200,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	1 200,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Łukasz Ziarko

Gastronomia: barista, barman, sommelier

Od 2014 r. jest właścicielem i trenerem w Coffee4fun Olsztyńskiej Szkole Baristów – jedynej szkoły dla Baristów na Warmii i Mazurach. Posiada wieloletnie doświadczenie w pracy barmana, baristy i sommeliera. Swoją szeroką wiedzę i bogate doświadczenie zdobywał między innymi pracując jako Bar Manager w Grand Hotel Tiffi, Head Bartender w Restauracji Przyszań, w Apartamentach & Pub Smętek oraz Restauracji Janus. Od 2015 roku realizuje zajęcia z baristyki jako specjalista-praktyk

dla Studentów Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego
Odbyte kursy i szkolenia:
Kurs Barista Skills Professional - 2022
Kurs Sommelier WSET2" - Wineria Wine Academy - Warszawa
„Kurs Sommelierski ENO 1 „ – Cellegium Vini - Kraków
"Akademia Espresso Primulator" - kurs Latte Art – "Poznańska Akademia Barmanów" – Poznań
„Warsztaty jałowcowe” - "Poznańska Akademia Barmanów"- Poznań
Kurs Barmański II Stopnia "Barman Mixer" – Stowarzyszenie Polskich Barmanów SPB - Jastrzębia Góra
Warsztaty piwowarskie - Browar Lech - Poznań
Kurs Working Flair "Bar Action" - Piła
Kurs "Master of Mixology" Marie Brizard - Olsztyn
"Basic Barista" Akademia Kawy i Herbaty J.J Darboven Poland - Rumia
Kurs Barmański I Stopnia "Poznańska Akademia Barmanów " Elk
Technik hotelarz

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy uczestnik otrzymuje skrypt szkoleniowy.

Warunki uczestnictwa

Warunkiem skorzystania z usługi rozwojowej jest zapis na szkolenie za pośrednictwem Bazy Usług Rozwojowych.

Informacje dodatkowe

Na zakończenie szkolenia przewidziany jest certyfikowany egzamin zewnętrzny. Egzamin teoretyczny (test wiedzy) – 70 min. oraz Egzamin praktyczny – po 60 min. na każdego uczestnika (egzamin indywidualny).

Dokument potwierdzający nadanie kwalifikacji: Certyfikat kwalifikacji wolnorynkowej

Usługa rozwojowa nie jest świadczona przez podmiot pełniący funkcję Operatora lub Partnera Operatora w danym projekcie PSF lub w którymkolwiek Regionalnym Programie lub FERS albo przez podmiot powiązany z Operatorem lub Partnerem kapitałowo lub osobowo.

Cena usługi nie obejmuje kosztów niezwiązanych bezpośrednio z usługą rozwojową, w szczególności kosztów środków trwałych przekazywanych Uczestnikom/-czkom projektu, kosztów dojazdu i zakwaterowania.

Podstawa zwolnienia z VAT: par. 3. ust. 1 pkt 14 Rozporządzenie Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień.

Adres

ul. Mrongowiusza 65
11-700 Mrągowo
woj. warmińsko-mazurskie

Sala z dostępem do: bieżącej wody, wszystkich gatunków alkoholi umożliwiających wykonanie zadań opisanych w efektach uczenia się wymaganych dla kwalifikacji, 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 wymaganych dla kwalifikacji oraz składników potrzebnych do

przygotowania przekąsek.

Sala wyposażona w niezbędny sprzęt i akcesoria do przeprowadzenia szkolenia oraz egzaminu.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Joanna Dolata

E-mail j.dolata@revoszkolenia.pl

Telefon (+48) 517 989 089