

**SKOLENIE: Barman i Barista – podstawy profesjonalnej obsługi baru i kawiarni**

Numer usługi 2025/10/03/161978/3055314

4 900,00 PLN brutto

4 900,00 PLN netto

140,00 PLN brutto/h

140,00 PLN netto/h

DEVELEDUM
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,8 / 5

1 124 oceny

📍 Leszno / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 35 h

📅 11.12.2025 do 14.12.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do osób, które chcą zdobyć kwalifikacje do pracy w lokalach gastronomicznych na stanowisku baristy i barmana jak również do osób, które planują pracować w charakterze baristy/barmana prowadząc własną działalność oraz osób już pracujących w branży gastronomicznej, które chcą podnieść swoje kwalifikacje zawodowe.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	10-12-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	35
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 uczestnika do samodzielnej pracy baristy/barmana. Po jego ukończeniu Uczestnik obsługuje sprzęt kawowy, przygotowuje espresso i napoje kawowe, spienia mleko, tworzy własne kompozycje oraz profesjonalnie

serwuje kawę z zachowaniem zasad higieny i obsługi klienta jak również przygotowuje napoje alkoholowe i bezalkoholowe.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozpoznaje rodzaje i charakteryzuje kawę	Uczestnik wyjaśnia historię i pochodzenie kawy.	Test teoretyczny
	Uczestnik opisuje gatunki i odmiany kawy oraz metody ich obróbki.	Test teoretyczny
	Uczestnik określa wpływ różnych metod obróbki i wypalania ziaren na smak napoju.	Test teoretyczny
Kontroluje proces parzenia kawy	Uczestnik wyjaśnia parametry espresso i czynniki wpływające na ekstrakcję.	Test teoretyczny
	Uczestnik opisuje alternatywne metody parzenia (V60, Aeropress, French Press).	Test teoretyczny
Obsługuje i przygotowuje sprzęt baristyczny	Uczestnik obsługuje ekspres ciśnieniowy, młynek i akcesoria baristyczne.	Analiza dowodów i deklaracji
	Uczestnik prezentuje przygotowanie sprzętu do pracy.	Analiza dowodów i deklaracji
	Uczestnik oczyszcza i konserwuje sprzęt.	Analiza dowodów i deklaracji
	Uczestnik przygotowuje espresso, ristretto, lungo i americano.	Analiza dowodów i deklaracji
	Uczestnik przygotowuje napoje kawowe czarne	Test teoretyczny
Przygotowuje i dekoruje napoje kawowe z dodatkiem mleka	Uczestnik przygotowuje cappuccino, latte, macchiato, mocha i affogato.	Analiza dowodów i deklaracji
	Uczestnik prezentuje techniki spieniania mleka krowiego i roślinnego.	Analiza dowodów i deklaracji
	Uczestnik dekoruje napoje kawowe sztuką latte art.	Analiza dowodów i deklaracji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Profesjonalnie obsługuje klienta w kawiarni/barze	Uczestnik prezentuje profesjonalny serwis kawy i drinków	Analiza dowodów i deklaracji
	Uczestnik komunikuje się i stosuje etykietę pracy baristy/barmana	Analiza dowodów i deklaracji
	Uczestnik opisuje zasady prezentacji i podawania napojów klientowi.	Test teoretyczny
Organizuje stanowisko pracy i utrzymuje higienę	Uczestnik przygotowuje stanowisko pracy zgodnie z zasadami ergonomii.	Analiza dowodów i deklaracji
	Uczestnik pracuje według procedur higieny i zasad GMP/GHP.	Analiza dowodów i deklaracji
Definiuje podstawowe pojęcia związane z pracą barmana	Definiuje rolę i znaczenie zawodu barmana w kontekście historycznym	Test teoretyczny
	Klasyfikuje alkohole według kategorii i omawia ich podstawowe cechy	Test teoretyczny
	Wyjaśnia pojęcie miksologii i określa jej znaczenie w pracy barmana	Test teoretyczny
	Wykonuje klasyczne cocktaile zużyciem różnych technik barmańskich	Analiza dowodów i deklaracji
Uczestnik stosuje techniki barmańskie w praktyce	Stosuje odpowiednie metody odmierzania składników według standardowych miar	Analiza dowodów i deklaracji
	Korzysta z różnych technik przygotowywania napojów(miksowanie, shakerowanie, szprycerowanie itp.).	Analiza dowodów i deklaracji

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	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa Podmiotu certyfikującego	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

Program szkolenia obejmuje wszystkie kluczowe elementy związane z pracą baristy i barmana, łącząc teorię z praktycznymi ćwiczeniami, co pozwoli uczestnikom na pełne zrozumienie i opanowanie wymaganego zakresu umiejętności.

Program przewiduje 35 godz/dyd szkolenia (teoria 12godz + praktyka 21godz) + 3 godz/dyd egzaminu. 1 godz dyd to 45min. Podczas szkolenia przewidziane są przerwy, które nie wliczają się w czas trwania usługi.

1 – Podstawy pracy barmana (8 godz.)

Teoria 3 godz

1. Wprowadzenie do zawodu barmana
2. Zasady organizacji stanowiska pracy za barem
3. Wyposażenie baru i podstawowy sprzęt barmański
4. Klasyfikacja alkoholi i ich zastosowanie

Praktyka 5 godz

1. Techniki barmańskie – mieszanie, shakerowanie, dekoracja
2. Przygotowanie klasycznych koktajli (np. Mojito, Cuba Libre, Martini, Gin Tonic)

2 – Obsługa gościa i praca w barze (8 godz.)

Teoria 3 godz

1. Zasady profesjonalnej obsługi klienta
2. Etyka i kultura pracy barmana
3. Dobór szkła i dekoracji
4. Podstawy tworzenia karty drinków

Praktyka 5 godz

1. Ćwiczenia praktyczne: komponowanie prostych koktajli i napojów bezalkoholowych
2. Utrzymanie porządku i higiena pracy w barze

3 – Podstawy pracy baristy (8 godz.)

Teoria 3 godz

1. Wprowadzenie do świata kawy – pochodzenie i gatunki
2. Proces od ziarna do filiżanki: palenie, mielenie, parzenie
3. Budowa i obsługa ekspresu ciśnieniowego

Praktyka 5 godz

1. Zasady przygotowania espresso i napojów na jego bazie
2. Techniki spieniania mleka i podstawy latte art
3. Praktyczne przygotowanie kaw: espresso, cappuccino, latte, americano

4 – Obsługa klienta i serwis kawowy (8 godz.)

Teoria 3 godz

1. Organizacja stanowiska pracy baristy
2. Zasady higieny i czyszczenia sprzętu
3. Serwis kawowy – standardy obsługi klienta
4. Tworzenie karty kawowej i napojów sezonowych

Praktyka 5 godz

1. Praktyczne ćwiczenia – serwis kawowy i praca w zespole
2. Podsumowanie szkolenia, omówienie błędów i certyfikacja uczestników

Egzamin 3 godz

Podczas zajęć praktycznych Uczestnicy pracują w parach lub indywidualnie przy przygotowanych stanowiskach pracy. Organizator zapewnia dostęp do stanowiska baristycznego i barmańskiego wyposażonego w niezbędny sprzęt i akcesoria, tj. ekspres ciśnieniowy, młynek do kawy, dzbanki do spieniania mleka, tampery, wagi, termometry, miarki, łyżeczki, mieszadła, kubki, filiżanki, szkło, kieliszki, shaker, miarki barowe, sitka, łyżeczki barowe, mieszadła, moździerze, słomki, tace, korkociągi, serwety, środki czystości i inne akcesoria. Podczas szkolenia Uczestnicy będą korzystać z zapewnionych produktów spożywczych niezbędnych do zajęć praktycznych przewidzianych w programie szkolenia, np. różne gatunki kawy, mleko, napoje roślinne, syropy smakowe, przyprawy, lód, alkohole, owoce, soki.

Uczestnicy podczas zajęć praktycznych będą rozpoznawać i charakteryzować gatunki kawy oraz alkoholi, kontrolować proces parzenia oraz obsługiwać profesjonalny sprzęt baristyczny i barmański. Samodzielnie przygotowują klasyczne napoje kawowe czarne oraz kawy z dodatkiem mleka, poznając techniki spieniania mleka oraz klasyczne drinki alkoholowe i bezalkoholowe. Dodatkowo uczestnicy będą doskonalić umiejętności profesjonalnej obsługi klienta, a także uczyć się organizacji stanowiska pracy oraz zasad higieny i konserwacji sprzętu.

Szkolenie kończy się uzyskaniem

Certyfikatu ICVC/BB 20028.29 Barman/ Barista, potwierdza wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne osób pracujących w kawiarniach, barach, pubach, restauracjach, jak również w innych punktach gastronomicznych.

Certyfikat ICVC/BB 20028.29 jest wydawany osobom, które zdały Egzamin ICVC weryfikujący ich kwalifikacje do wykonywania zawodu Barman/ Barista

Certyfikat będzie zawierał opis zweryfikowanych kwalifikacji do wykonywania zawodu

Egzamin składa się z testu teoretycznego jednokrotnego wyboru, który odbywa się online poprzez platformę egzaminacyjną znajdującą się pod adresem <https://egzaminy.icvc.eu/login>

Dodatkową metodą walidacji jest Analiza dowodów i deklaracji. Przykładami dowodów w tej metodzie walidacji będzie materiał video lub zdjęcia z realizacji szkolenia, zajęć praktycznych, rekomendacje wystawione przez prowadzących usługę poświadczające zaangażowanie w proces edukacyjny i szkoleniowy każdego z Uczestników szkolenia, zaświadczenie ukończenia usługi oraz dodatkowe zadania pisemne/materiały opracowane przez Uczestników podczas szkolenia, np. plakat, rysunek latte art, opracowana karta drinków, karta receptury. Dowody zbierane są podczas procesu szkoleniowego i przekazywane dla podmiotu zewnętrznego egzaminującego po realizacji usługi.

Koszt egzaminu zawarty jest w cenie szkolenia

Usługa kończy się również uzyskaniem Zaświadczenia o ukończeniu udziału w usłudze rozwojowej. Zaświadczenie zawiera suplement z informacjami dot. osiągniętych efektów 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	4 900,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 900,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	140,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	140,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	85,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	85,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	85,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	85,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

Tomasz Kołodziejczyk

Od ponad 15 lat związany z branżą gastronomiczną, w szczególności z obszarem serwisu napojów alkoholowych i kawowych. Na co dzień prowadzi klub „Mewa Towarzyska” w Sopocie, gdzie odpowiada zarówno za część administracyjną, jak i barową. Równolegle od kilku lat współpracuje z Fundacją VCC jako egzaminator w kwalifikacjach „Serwis napojów mieszanych i alkoholi” oraz „Przygotowanie i podawanie kawy oraz napojów kawowych”. Jego ścieżka zawodowa obejmuje wieloletnie doświadczenie w pracy za barem, uczestnictwo w

konkursach barmańskich oraz współpracy z marką Illy w zakresie szkoleń i serwisu kawowego. Specjalizuje się w szkoleniach baristycznych, serwisie napojów mieszanych, a także konsultacjach dotyczących standardów kawowych i alkoholowych w lokalach gastronomicznych. Prowadził wiele szkoleń i warsztatów baristycznych z zakresu parzenia kawy, sztuki latte Art, obsługi klienta kawiarnia i lokalu gastronomicznego.

Podczas szkoleń stawia na praktyczne eksperymentowanie, łączenie teorii z praktyką oraz indywidualne podejście do uczestników. Jego celem jest podnoszenie kompetencji zawodowych osób pracujących w gastronomii oraz rozwijanie ich pasji do świata kawy i miksologii. Posiada doświadczenie zawodowe zdobyte nie krócej niż 5 lat przed publikacją usługi rozwojowej.



2 z 2

Jakub Wysocki

Dyplomowany barman – tytuł Barmana-Mixera, potwierdzony przez Stowarzyszenie Polskich Barmanów. Ukończone kursy barmańskie II stopnia. Od 12 lat pracuje jako aktywny barman w zawodzie. Posiada doświadczenie w prowadzeniu szkoleń, kursów i warsztatów barmańskich. Swoje umiejętności zawodowe szlifował podczas pracy w olsztyńskich klubach i lokalach gastronomicznych. Obecnie pełni również rolę managera w jednym z olsztyńskich klubów. Cechuje się inwencją i kreatywnością przy tworzeniu drinków. Jego pasją jest sztuka barmańska połączona z pracą z ludźmi i dbanie o pozytywne relacje. Posiada doświadczenie w prowadzeniu szkoleń/kursów i warsztatów z zakresu barmaństwa nie krótsze niż 5 lat.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały potrzebne do realizacji szkolenia zapewnia organizator. W trakcie szkolenia Organizator zapewnia dostęp do stanowiska baristycznego wyposażonego w niezbędny sprzęt i akcesoria, (tj. ekspres ciśnieniowy, młynek do kawy, dzbanki do spieniania mleka, tampery, wagi, termometry, miarki, łyżeczki, mieszadła, kubki, filiżanki, szkło, serwety, kieliszki, shaker, miarki barowe, sitka, łyżeczki barowe, mieszadła, moździerze, słomki, tace, korkociągi środki czystości i inne), niezbędne do pełnego przygotowania do pracy w zawodzie. Uczestnik w ramach materiałów merytorycznych otrzyma skrypt z miejscem na notatki i długopis.

Warunki uczestnictwa

W przypadku szkoleń dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w szkoleniach jest założenie przez Uczestnika konta w Bazie Usług Rozwojowych oraz spełnienie warunków, które są przedstawione przez danego Operatora, do którego składane są dokumenty o dofinansowanie do usługi rozwojowej.

Informacje dodatkowe

Warunkiem ukończenia szkolenia (a zarazem otrzymania zaświadczenia o ukończeniu) jest frekwencja na poziomie minimum 80%.. Dostawca usługi codziennie prowadzi listę obecności. Uczestnik szkolenia codziennie potwierdza swoją obecność na liście .

Czas trwania usługi podany jest w godz dyd. 1 godz/dyd = 45min

Szkolenie kończy się uzyskaniem

Certyfikatu ICVC/BB 20028.29 Barman/ Barista, potwierdza wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne osób pracujących w kawiarniach, barach, pubach, restauracjach, jak również w innych punktach gastronomicznych.

Certyfikat ICVC/BB 20028.29 jest wydawany osobom, które zdały Egzamin ICVC weryfikujący ich kwalifikacje do wykonywania zawodu Barman/ Barista

Usługa kończy się również uzyskaniem Zaświadczenia o ukończeniu udziału w usłudze rozwojowej. Zaświadczenie zawiera suplement z informacjami dot. osiągniętych efektów uczenia się.

Adres

ul. Jana Dekana 8
64-100 Leszno
woj. wielkopolskie

Jana Dekana 8, 64-100 Leszno

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Jakub Dzieńkowski

E-mail szkolenia@develedum.pl

Telefon (+48) 666 610 564