



Szkolenie: MOBILE EVENT BARMAN - trzy filary doskonałej obsługi gościa.

Numer usługi 2025/10/06/161978/3058739

7 500,00 PLN brutto

7 500,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

DEVELEDUM
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,8 / 5

992 oceny

📍 Białystok / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 50 h

📅 05.11.2025 do 09.11.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do osób, które chcą zdobyć kwalifikacje do pracy w lokalach gastronomicznych na stanowisku barmana/baristy/sommelier jak również do osób, które planują pracować w charakterze mobilnego barmana prowadząc własną działalność oraz osób już pracujących w branży gastronomicznej, które chcą podnieść swoje kwalifikacje zawodowe z zakresu mobilnego barmaństwa.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	04-11-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	50
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

Celem usługi jest przygotowanie uczestników do samodzielnego świadczenia usług w zakresie barmaństwa, baristyki oraz sommelierstwa, tj. do przygotowywania napojów alkoholowych i bezalkoholowych. Usługa przygotowuje również do profesjonalnej obsługi gości.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Określa rolę i odpowiedzialność mobilnego barmana	wyjaśnia kluczowe obowiązki mobilnego barmana	Test teoretyczny
	opisuje znaczenie odpowiedzialnej konsumpcji alkoholu	Test teoretyczny
	rozdziela różne rodzaje alkoholi (wódki, giny, rumy, tequile, whisky, likiery)	Analiza dowodów i deklaracji
Rozpoznaje i ocenia jakość alkoholi	ocenia jakość alkoholu, rozpoznaje jego cechy i różnice między alkoholami premium a standardowymi	Analiza dowodów i deklaracji
	analizuje alkohole pod kątem sensorycznym	Analiza dowodów i deklaracji
Stosuje techniki miksowania i korzystania ze sprzętu barmańskiego	obsługuje sprzęt barmański, taki jak shaker, muddler, strainer, jigger	Analiza dowodów i deklaracji
	stosuje podstawowe techniki barmańskie: shaking, stirring, muddling, layering	Analiza dowodów i deklaracji
	przygotowuje podstawowe koktajle	Analiza dowodów i deklaracji
Przygotowuje drinki zgodnie z wiedzą o klasycznych koktajlach	przygotowuje klasyczne koktajle, takie jak Martini, Margarita, Mojito, Old Fashioned	Analiza dowodów i deklaracji
	opisuje historię i znaczenie klasycznych koktajli	Test teoretyczny
	tworzy koktajle zgodnie z klasycznymi przepisami	Analiza dowodów i deklaracji
Stosuje zasady higieny i BHP w pracy mobilnego barmana	określa przepisy sanitarne i higieniczne dotyczące pracy z żywnością i napojami	Test teoretyczny
	bezpiecznie używa sprzętu barmańskiego	Analiza dowodów i deklaracji
	stosuje zasady odpowiedzialnej konsumpcji alkoholu	Analiza dowodów i deklaracji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Serwuje kawę zgodnie z wiedzą baristyczną	rozpoznaje i omawia różne rodzaje ziaren kawy oraz ich pochodzenie	Test teoretyczny
	opisuje i stosuje różne metody parzenia kawy (espresso, aeropress, drip, itd.)	Analiza dowodów i deklaracji
		Test teoretyczny
	przygotowuje i ocenia jakość kawy na podstawie smaku, aromatu i wyglądu	Analiza dowodów i deklaracji
		Analiza dowodów i deklaracji
		Analiza dowodów i deklaracji
Stosuje umiejętności i wiedzę sommeliera podczas serwowania wina	wymienia i charakteryzuje podstawowe typy win (białe, czerwone, różowe, musujące, deserowe)	Test teoretyczny
	przeprowadza degustację wina, ocenia barwę, aromat i smak.	Analiza dowodów i deklaracji
	dobiera wino do potraw	Analiza dowodów i deklaracji
	otwiera i serwuje wino zgodnie z zasadami etykiety	Analiza dowodów i deklaracji
Stosuje techniki flair i w sposób kreatywny realizuje sztukę barmańską	tworzy autorskie koktajle i prezentuje je w oryginalny sposób	Analiza dowodów i deklaracji
	wymienia i opisuje podstawowe i zaawansowane techniki flair bartendingu	Test teoretyczny
	łączy techniki flair z serwowaniem koktajli w praktyce	Analiza dowodów i deklaracji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Buduje markę osobistą jako mobilny barman	tworzy skuteczne portfolio i prezentuje je w mediach społecznościowych	Analiza dowodów i deklaracji
	wyjaśnia znaczenie rekomendacji i nawiązuje kontakty w branży (networking)	Test teoretyczny Analiza dowodów i deklaracji
	określa elementy profesjonalnego wizerunku i wykorzystuje je w praktyce	Test teoretyczny
		Analiza dowodów i deklaracji
Zarządza działalnością mobilnego barmana	definiuje formalności i wymogi prawne związane z prowadzeniem działalności mobilnego barmana	Test teoretyczny
	zarządza zamówieniami i zapasami w różnych miejscach pracy	Analiza dowodów i deklaracji
	tworzy i zarządza ofertami dla różnych eventów, dostosowuje je do potrzeb klientów	Analiza dowodów i deklaracji
Posługuje się wiedzą z zakresu molekularnego barmaństwa.	definiuje pojęcia i techniki molekularnej mixologii	Test teoretyczny
	omawia narzędzia i składniki używane do przygotowania molekularnych drinków	Test teoretyczny
Dekoruje drinki techniką garnirowania	nacina owoce i tworzy z nich dekoracje	Analiza dowodów i deklaracji
	wykorzystuje w dekoracjach różne elementy, np. parasolki, szpilki, ozdobne kostki lodu	Analiza dowodów i deklaracji
	tworzy unikalne garnitury dla drinków	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)?

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 mobilnego barmana, łącząc teorię z praktycznymi ćwiczeniami, co pozwoli uczestnikom na pełne zrozumienie i opanowanie wymaganego zakresu umiejętności.

Program przewiduje 50 godz/dyd szkolenia (teoria 13 godz + praktyka 35 godz) + 2 godz/dyd egzaminu. Podczas szkolenia przewidziane są przerwy, które nie wliczają się w czas trwania usługi.

Dzień 1

Wprowadzenie do roli mobilnego barmana i podstawy barmaństwa

- Rola i odpowiedzialności mobilnego barmana
- Omówienie celów szkolenia

Towaroznawstwo

- Rodzaje alkoholi: wódki, giny, rumy, tequile, whisky, likiery itp.
- Różnice między alkoholami premium a standardowymi
- Rozpoznawanie i ocena jakości alkoholi

Sprzęt barmański i techniki miksowania

- Przegląd niezbędnego sprzętu: shaker, muddler, strainer, jigger, itd.
- Podstawowe techniki barmańskie: shaking, stirring, muddling, layering
- Praktyczne ćwiczenia z technik miksowania

Podstawowe koktajle i ich historia

- Klasyczne koktajle: Martini, Margarita, Mojito, Old Fashioned, itd.
- Historia i znaczenie klasycznych koktajli
- Praktyczne przygotowanie wybranych koktajli

Przepisy BHP i zasady higieny w pracy mobilnego barmana

- Przepisy sanitarne i higieniczne w pracy z żywnością i napojami
- Bezpieczne użycie sprzętu barmańskiego
- Omówienie zasad odpowiedzialnej konsumpcji alkoholu

Dzień 2

Podstawy kawy i barista

- • Krótkie wprowadzenie do świata kawy
- Rodzaje ziaren kawy i ich pochodzenie
- Podstawowe metody parzenia kawy: espresso, aeropress, drip, itd.
- Praktyczne przygotowanie kawy na różne sposoby

Latte Art

- • Techniki spieniania mleka
- Tworzenie prostych wzorów w kawie: serce, rozeta, tulipan
- Ćwiczenia praktyczne

Sommelier – wprowadzenie do świata wina

- • Krótka historia i klasyfikacja win
- Podstawy degustacji wina: ocena barwy, aromatu, smaku
- Rodzaje win: białe, czerwone, różowe, musujące, deserowe

Serwowanie wina i dobór do potraw

- • Techniki otwierania i serwowania wina
- Zasady doboru wina do potraw
- Praktyczne ćwiczenia z serwowania i degustacji win

Praca z klientem – obsługa na wysokim poziomie

- • Sztuka komunikacji z klientem
- Zrozumienie potrzeb klienta i personalizacja oferty
- Zarządzanie trudnymi sytuacjami

Dzień 3

Wprowadzenie do barmaństwa w stylu flair

- • Historia i ewolucja flair bartendingu
- Rodzaje flair: working flair vs. exhibition flair
- Podstawowe techniki flair – praktyczne ćwiczenia

Bezpieczeństwo i kontrola podczas pokazów flair

- • Techniki minimalizujące ryzyko wypadków
- Zasady odpowiedzialności i bezpieczeństwa podczas pokazów

Tworzenie efektownych koktajli

- • Wprowadzenie do kreatywności w tworzeniu koktajli
- Sposoby na oryginalne prezentacje napojów
- Praktyczne warsztaty z tworzenia autorskich koktajli

Zaawansowane techniki flair

- • Zaawansowane techniki i metody trików flair - praktyka
- Połączenie flair z serwowaniem koktajli – praktyka

Organizacja i prowadzenie pokazów barmańskich

- • Planowanie i przygotowanie do pokazu flair
- Elementy choreografii i muzyki w pokazach
- Praktyczne ćwiczenia – symulacja pokazu

Dzień 4

Molekularne barmaństwo:

- Wprowadzenie do podstawowych pojęć i technik molekularnej mixologii.
- Omówienie narzędzi i składników używanych do przygotowania drinków molekularnych.

Techniki molekularne:

- Sferyfikacja: nauka przygotowywania kulek sferyfikowanych za pomocą różnych technik.
- Suchy lód
- Emulsje: tworzenie pianek i emulsji z wykorzystaniem spieniaczy
- Galary i żele: gelifikacja płynów i tworzenie żelów o różnych teksturach.

Kreatywne garniowanie:

- Dekoracyjne nacinanie owoców.
- Wykorzystanie elementów dekoracyjnych, takich jak parasolki, szpilki i ozdobne kostki lodu.
- Tworzenie unikalnych garnitur dla drinków.

Praktyczne ćwiczenia:

- Wykorzystanie technik molekularnych do przygotowania wybranych drinków.
- Próba różnych kombinacji smakowych i tekstur.

Dzień 5

Budowanie marki osobistej jako mobilny barman

- Elementy skutecznego wizerunku zawodowego
- Tworzenie portfolio i obecność w mediach społecznościowych
- Znaczenie rekomendacji i networking

Zasady prowadzenia działalności mobilnego barmana

- Formalności i wymogi prawne
- Logistyka i organizacja pracy w różnych miejscach
- Zarządzanie zamówieniami i zapasami

Tworzenie menu i oferty dla różnych eventów

- Zasady doboru napojów do różnych rodzajów wydarzeń
- Tworzenie tematycznych menu koktajlowych
- Praktyczne ćwiczenia z tworzenia oferty dla klienta

Praca z klientem korporacyjnym i indywidualnym

- Różnice w obsłudze klienta korporacyjnego i indywidualnego
- Personalizacja usług w zależności od potrzeb klienta
- Praktyczne ćwiczenia – scenariusze sytuacyjne

Egzamin

Podczas zajęć praktycznych Uczestnicy pracują w parach/indywidualnie przy przygotowanych stanowiskach pracy. Metody stosowane podczas zajęć: pogadanka, burza mózgów, praca w parach, praca indywidualna, metody integracyjne grupy.

Organizator zapewnia dostęp do mobilnego baru wyposażonego w niezbędny sprzęt i akcesoria barmańskie, baristyczne i sommeliarskie, tj. szklanki, kieliszki, shaker, miarki barowe, sitka, łyżeczki barowe, mieszadła, moździerze, słomki, tace, korkociągi, filiżanki, środki czystości i inne. Podczas szkolenia Uczestnicy będą korzystać z zapewnionych produktów spożywczych niezbędnych do zajęć praktycznych przewidzianych w programie szkolenia, np. alkohole, owoce, kawy, wina, soki, lód, mleko.

Szkolenie kończy się uzyskaniem

Certyfikatu ICVC/BN 20008.19 Barman, który potwierdza wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne osób pracujących w kawiarniach, barach, pubach, restauracjach, jak również w innych punktach gastronomicznych.

Certyfikat ICVC/BN 20008.19 jest wydawany osobom, które zdały Egzamin ICVC weryfikujący ich kwalifikacje do wykonywania zawodu Barmana

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. Dowody i deklaracje zostaną zebrane przez Dostawcę usługi i dostarczone dla egzaminatora ICVC.

Koszt egzaminu zawarty jest w cenie szkolenia

Usługa kończy się również uzyskaniem Zaświadczenia o ukończeniu udziału w usłudze rozwojowej Szkolenie: MOBILE EVENT BARMAN - trzy filary doskonałej obsługi gościa.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

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

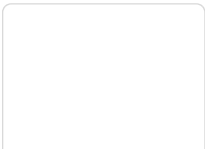
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	7 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	7 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 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: 1



1 z 1

Paweł Tymoszek



Swoją karierę barmańską rozpoczął w 2011 roku. Od tego czasu zdobywał doświadczenie i szkolił się w całej Polsce. Jego pasją stał się FLAIR, czyli efektowne podawanie koktajli. Przez 12 lat swojego doświadczenia brał udział w konkursach barmańskich w kraju i za granicą. Tworzy autorskie szkolenia, kursy i konkursy barmańskie, w których przekazuje swoją wiedzę i pasję dla młodszych adeptów sztuki barmańskiej. Do tej pory przeszkolił już setki osób. Od ponad 5 lat z powodzeniem prowadzi agencję barmańską ZAMIESZANI BAR EVENT, w ramach której zajmuje się serwisem i pokazami barmańskimi na różnego rodzaju eventach i imprezach okolicznościowych jak również prowadzi warsztaty i szkolenia z podstaw barmaństwa, technik flair, technik molekularnych oraz zaawansowanej dekoracji drinków. W przeciągu ostatnich 5 lat poprowadził kilkanaście szkoleń z tego zakresu. Na co dzień pełni rolę Managera baru w restauracji ENKLAWA w Białymstoku. Doświadczenie zawodowe zdobyte nie wcześniej niż 5 lat przed publikacją usługi.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały potrzebne do realizacji szkolenia zapewnia organizator. W trakcie szkolenia Uczestnicy będą korzystać z materiałów m.in. soki, alkohole, owoce, sprzęt i akcesoria barmańskie (shaker, miarki barowe, szklanki i kieliszki, sitka, łyżeczki barowe, mieszadełka, moździerz, słomki, tace i inne), środki czystości i sprzęty 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.

Szkolenie kończy się uzyskaniem

Certyfikatu ICVC/BN 20008.19 Barman, który potwierdza wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne osób pracujących w kawiarniach, barach, pubach, restauracjach, jak również w innych punktach gastronomicznych.

Certyfikat ICVC/BN 20008.19 jest wydawany osobom, które zdały Egzamin ICVC weryfikujący ich kwalifikacje do wykonywania zawodu Barmana

Usługa kończy się również uzyskaniem Zaświadczenia o ukończeniu udziału w usłudze rozwojowej Szkolenie: MOBILE EVENT BARMAN - trzy filary doskonałej obsługi gościa.

Adres

ul. Sienkiewicza 3
15-432 Białystok
woj. podlaskie

Klub SKY

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Jakub Dzieńkowski

E-mail biuro@develedum.pl

Telefon (+48) 666 610 564