



Owiga Sp. z o.o.

★★★★★ 4,6 / 5

588 ocen

Serwis napojów mieszanych i alkoholi

Numer usługi 2025/10/17/41212/3085921

📍 Rzeszów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 49 h

📅 23.02.2026 do 15.04.2026

5 600,00 PLN brutto

5 600,00 PLN netto

114,29 PLN brutto/h

114,29 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	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	5
Maksymalna liczba uczestników	30
Data zakończenia rekrutacji	22-02-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	49
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

Osoba posiadająca kwalifikację "Serwis napojów mieszanych i alkoholi" przyrządza mieszane napoje alkoholowe oraz bezalkoholowe. Jest to osoba przygotowana do profesjonalnej obsługi gości, w tym w szczególności do dbania o dobrą atmosferę w relacji z nimi, rozpoznawania potrzeb i reagowania na nie oraz proponowania konstruktywnych rozwiązań w sytuacjach nietypowych lub odnoszących się do wymagających klientów. Osoba posiadająca kwalifikację "Serwis napojów mieszanych i alkoholi" może znaleźć

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) charakteryzuje i rozróżnia typy win (gronowe, wermuty, wina południowe, musujące) charakteryzuje i rozróżnia inne rodzaje alkoholi fermentowanych (piwo, cydrylic, kumys, miód pitny) charakteryzuje typy dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy) omawia i charakteryzuje składniki napojów mieszanych (składniki główne, modyfikatory, bonifikatory, składniki dodatkowe, składniki przyprawowe, składniki szprycerujące, dodatki dekoracyjne, dodatki komplementarne)	Obserwacja w warunkach symulowanych
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) 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) przygotowuje autorski mieszany napój alkoholowy według podanych preferencji gościa (moc, typ alkoholu, słodycz, kwasowość, gorycz)	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
przygotowuje i podaje mieszane napoje bezalkoholowe	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)	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowanie przekąsek	wymienia i charakteryzuje rodzaje drobnych przekąsek stosowanych w barze podaje propozycje przekąsek, które można przygotować w barze - 1. Charakteryzuje zasady obsługi gości 2. Stosuje się do zasad obsługi gości	Obserwacja w warunkach symulowanych Test teoretyczny

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

Kwalifikacje	Serwis napojów mieszanych i alkoholi
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji	12636
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Centrum Szkolenia Barmanów
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Centrum Szkolenia Barmanów

Program

1. Wprowadzenie do zawodu barmana, etyka zawodowa
2. Obsługa gości/klientów, przyjęcie zamówienia, profesjonalny serwis, rozliczenie
3. Sprzęt i narzędzia do przygotowania napojów alkoholowych i bezalkoholowych
4. Podstawowa wiedza dotycząca alkoholi napojów alkoholowych i dodatków

- 5. Przygotowanie i podanie mieszanych napojów alkoholowych i alkoholi
- 6. Przygotowanie i podanie mieszanych napojów bezalkoholowych
- 7. Przygotowanie przekąsek
- 8 .Dodatkowe zajęcia z przygotowania kawy
- 9. Walidacja i certykacja efektów szkolenia

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

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

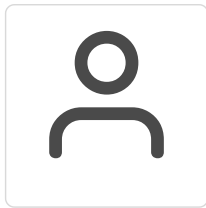
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 600,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	114,29 PLN
Koszt osobogodziny netto	114,29 PLN
W tym koszt walidacji brutto	900,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	900,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	900,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	900,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Mateusz Gola

Trenerem kursów barmańskich, baristycznych i sommelierskich.
Certyfikowany Trener Barmański International Bartender Association.
Wice prezydent Stowarzyszenia Polskich Barmanów.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Osoba posiadająca kwalifikacje może znaleźć zatrudnienie: - w lokalach gastronomicznych, cocktail barach, pubach, restauracjach, hotelach, kawiarniach, także tych zlokalizowanych na przykład centrach spa, w kasynach, na statkach; - jako osoba pełniąca usługi mobilne, np. podczas przyjęć u klienta; - prowadzić pokazy i szkolenia. Ponadto może brać udział w konkursach branżowych, zdobywać tytuły i rozwijać swoje kompetencje biorąc udział w seminariach, sympozjach barmańskich, szkoleniach itp, publikować w prasie branżowej.

Adres

ul. Akademicka 2
35-010 Rzeszów
woj. podkarpackie

DS Ikar - ul Akademicka

Kontakt



GRZEGORZ AUGUSTYN

E-mail owiga@coach.rzeszow.pl

Telefon (+48) 724 611 008