



Podkarpacka
Akademia

Przedsiębiorczości
Katarzyna Podraza

★★★★★ 4,9 / 5

3 201 ocen

Kurs - Serwis napojów mieszanych i alkoholi wraz z egzaminem.

Numer usługi 2025/10/17/127923/3087694

📍 Nowosielce / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 36 h

📅 16.02.2026 do 20.02.2026

5 400,00 PLN brutto

5 400,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Grupę docelową usługi stanowią:

- absolwenci szkół profilu gastronomicznym, hotelarskim, turystycznym,
- pracownicy branży gastronomicznej, hotelarskiej (lokale gastronomiczne, cocktail barach, puby, restauracje, hotele, kawiarnie itp)
- nauczyciele przedmiotów zawodowych w szkołach gastronomicznych,
- osoby posiadające kompetencje w zakresie serwisu napojów mieszanych i alkoholi, ale nieposiadające potwierdzonej kwalifikacji,

Osoby zgłaszające się do udziału w kursie wykonują pre test pozwalający na ocenę wiedzy, dzięki czemu poziom kursu jest dostosowywany do poziomu wiedzy Uczestników/czek.

Od Uczestników/czek wymagana jest:

- podstawowa wiedza z zakresu serwisu napojów mieszanych i alkoholi badana na podstawie pre testu,
- podstawowe umiejętności w zakresie serwisu napojów mieszanych i alkoholi,
- nie wymagane jest wylegitymowanie się doświadczeniem w pracy w zawodzie.

Minimalna liczba uczestników

10

Maksymalna liczba uczestników

18

Data zakończenia rekrutacji

13-02-2026

Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	36
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

Usługa przygotowuje Uczestników/czki do samodzielnego przygotowania mieszanych napojów alkoholowych oraz bezalkoholowych wg gotowych receptur oraz tworząc autorskie receptury. Osoba posiadająca kwalifikację "Serwis napojów mieszanych i alkoholi" dobiera adekwatne techniki, sprzęt i szkło do typu napoju. Przygotowuje i serwuje gościom drobne przekąski. Jest przygotowana do profesjonalnej obsługi gości. W swojej pracy stosuje się do zasad etyki obowiązujących barmanów.

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.	a) charakteryzuje i rozróżnia typy mocnych alkoholi (wódki czyste, wódki gatunkowe aromatyzowane, wódki gatunkowe naturalne)	Test teoretyczny
	b) charakteryzuje i rozróżnia typy win (gronowe, wermuty, wina południowe, musujące)	Wywiad ustrukturyzowany
	c) charakteryzuje i rozróżnia inne rodzaje alkoholi fermentowanych (piwo, cydrylic, kumys, miód pitny)	
	d) charakteryzuje typy dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	e) omawia i charakteryzuje składniki napojów mieszanych (składniki główne, modyfikatory, bonifikatory, składniki dodatkowe, składniki przyprawowe, składniki szprycerujące, dodatki dekoracyjne, dodatki komplementarne)	

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje i podaje mieszane napoje alkoholowe i alkohole.	a) wymienia i charakteryzuje techniki przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych (np. shakerowania) b) omawia i dobiera szkło do typu napoju c) omawia i dobiera sprzęt i narzędzia do przygotowania danego typu napoju d) podaje receptury wskazanych mieszanych napojów alkoholowych według klasyfikacji IBA - official cocktails (klasyfikacja Międzynarodowego Stowarzyszenia Barmanów); przygotowuje do podania i podaje alkohole e) przygotowuje mieszany napój alkoholowy f) przygotowuje autorski mieszany napój alkoholowy według podanych preferencji gościa	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje i podaje mieszane napoje bezalkoholowe (soft drinks).	a) omawia techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie) b) omawia trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, fit drinks) c) podaje receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych (Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin) d) przygotowuje napój bezalkoholowy według podanych preferencji gościa (np. smoothie)	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	a) wymienia i charakteryzuje rodzaje drobnych przekąsek stosowanych w barze b) podaje propozycje przekąsek, które można przygotować w barze	Prezentacja Wywiad ustrukturyzowany
Przygotowuje drobne przekąski.	a) przygotowuje przykładową zimną przekąskę z dbałością o estetykę serwowania, np. tartinki, koreczki, roladki b) serwuje wybrane przekąski w barze	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
Charakteryzuje zasady obsługi gości.	a) omawia zasadę gościnności w pracy barmana b) omawia zasady etyki w pracy barmana (np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość)	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje się do zasad obsługi gości.	a) zadaje pytania służące identyfikacji potrzeb gościa b) zadaje pytania służące zebraniu opinii na temat przygotowanego napoju mieszanego c) prezentuje przygotowany napój, omawiając użyte składniki, ich pochodzenie oraz sposób wykorzystania d) omawia sposoby dbania o dobre relacje z gośćmi (np. zwroty grzecznościowe, sposoby rozładowania stresu, anegdoty) e) omawia przykładowe trudne i nietypowe sytuacje w pracy barmana i podaje propozycje rozwiązań f) omawia prawne uwarunkowania serwowania alkoholu gościom	Prezentacja

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 Jerzy Czapla
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Centrum Szkolenia Barmanów Jerzy Czapla

Program

Kurs obejmuje następujący zakres tematyczny:

1. Przygotowanie i podawanie alkoholi, mieszanych napojów alkoholowych oraz bezalkoholowych (soft drinks).
2. Przygotowanie przekąsek.
3. Obsługiwanie gości.

Kurs prowadzony będzie w formie warsztatowej, zakładającej aktywny udział Uczestników/czek i przeprowadzenie ćwiczeń praktycznych.

Od Uczestników/czek wymagana jest:

- ukończone 18 lat,
- podstawowa wiedza z zakresu serwisu napojów mieszanych i alkoholi badana na podstawie pre testu,

- podstawowe umiejętności w zakresie serwisu napojów mieszanych i alkoholi,
- nie wymagane jest wylegitymowanie się doświadczeniem w pracy w zawodzie.

Warunki organizacyjne dla przeprowadzenia Kursu:

- a) maksymalna liczba Uczestników/czek kursu: 18,
- b) liczba stanowisk warsztatowych: każdy z Uczestników/czek posiada własne stanowisko warsztatowe.

Jedna godzina oznacza jedną godzinę lekcyjną (45 min.).

Czas trwania usługi to 36 h, przerwy są dodatkowym czasem.

Kurs obejmuje 9 h zajęć teoretycznych oraz 23 h zajęć praktycznych.

Po zakończeniu kursu zostanie przeprowadzony zewnętrzny proces walidacji. W przypadku pozytywnego wyniku egzaminu, Uczestnicy/czki tego samego dnia otrzymują certyfikat.

Po zakończonej usługi realizowane będzie wsparcie poszkoleniowe.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 30 Mocne alkohole, wina, alkohole fermentowane.	JERZY CZAPLA	16-02-2026	08:30	10:00	01:30
2 z 30 Przerwa	JERZY CZAPLA	16-02-2026	10:00	10:15	00:15
3 z 30 Mocne alkohole, wina, alkohole fermentowane.	JERZY CZAPLA	16-02-2026	10:15	11:45	01:30
4 z 30 Przerwa	JERZY CZAPLA	16-02-2026	11:45	12:00	00:15
5 z 30 Składniki napojów mieszanych.	JERZY CZAPLA	16-02-2026	12:00	13:30	01:30
6 z 30 Przerwa	JERZY CZAPLA	16-02-2026	13:30	14:00	00:30
7 z 30 Techniki przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych.	JERZY CZAPLA	16-02-2026	14:00	15:30	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 30 Sprzęt i narzędzia do przygotowania napojów alkoholowych i bezalkoholowych . Dobór szkła.	JERZY CZAPLA	17-02-2026	08:30	10:00	01:30
9 z 30 Przerwa	JERZY CZAPLA	17-02-2026	10:00	10:15	00:15
10 z 30 Mieszane napoje alkoholowe - receptury i przygotowanie.	JERZY CZAPLA	17-02-2026	10:15	11:45	01:30
11 z 30 Przerwa	JERZY CZAPLA	17-02-2026	11:45	12:00	00:15
12 z 30 Mieszane napoje alkoholowe - receptury i przygotowanie.	JERZY CZAPLA	17-02-2026	12:00	13:30	01:30
13 z 30 Przerwa	JERZY CZAPLA	17-02-2026	13:30	14:00	00:30
14 z 30 Mieszane napoje alkoholowe - receptury i przygotowanie.	JERZY CZAPLA	17-02-2026	14:00	15:30	01:30
15 z 30 Techniki i trendy przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych .	JERZY CZAPLA	18-02-2026	08:30	10:00	01:30
16 z 30 Przerwa	JERZY CZAPLA	18-02-2026	10:00	10:15	00:15
17 z 30 Mieszane napoje bezalkoholowe - receptury i przygotowanie.	JERZY CZAPLA	18-02-2026	10:15	11:45	01:30
18 z 30 Przerwa	JERZY CZAPLA	18-02-2026	11:45	12:00	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
19 z 30 Mieszane napoje bezalkoholowe - receptury i przygotowanie.	JERZY CZAPLA	18-02-2026	12:00	13:30	01:30
20 z 30 Przerwa	JERZY CZAPLA	18-02-2026	13:30	14:00	00:30
21 z 30 Mieszane napoje bezalkoholowe - receptury i przygotowanie.	JERZY CZAPLA	18-02-2026	14:00	15:30	01:30
22 z 30 Drobne przekąski - przygotowanie i serwowanie.	JERZY CZAPLA	19-02-2026	08:30	10:00	01:30
23 z 30 Przerwa	JERZY CZAPLA	19-02-2026	10:00	10:15	00:15
24 z 30 Drobne przekąski - przygotowanie i serwowanie.	JERZY CZAPLA	19-02-2026	10:15	11:45	01:30
25 z 30 Przerwa	JERZY CZAPLA	19-02-2026	11:45	12:00	00:15
26 z 30 Gościnność w pracy barmana.	JERZY CZAPLA	19-02-2026	12:00	12:45	00:45
27 z 30 Zasady etyki w pracy barmana.	JERZY CZAPLA	19-02-2026	12:45	13:30	00:45
28 z 30 Przerwa	JERZY CZAPLA	19-02-2026	13:30	14:00	00:30
29 z 30 Obsługa gości.	JERZY CZAPLA	19-02-2026	14:00	15:30	01:30
30 z 30 Walidacja.	-	20-02-2026	08:30	11:30	03:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
-------------	------

Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 400,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 400,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	990,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	990,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	29,70 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	29,70 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

JERZY CZAPLA

Absolwent Zespołu Szkół Gastronomicznych w Tarnowskich Górach. Pracował w wielu barach, hotelach, restauracjach, pubach wzbogacając wiedzę barmańską. Przygodę z profesjonalnym barmaństwem rozpoczął zdaniem pomyślnie egzaminu „Barman – Mixer” II stopnia 11 kwietnia 1996. Kolejne lata przynosiły wiele sukcesów, tytułów mistrzowskich.

Wciąż się rozwija, prowadzi usługi szkoleniowo – walidacyjne w województwach Podkarpackim, Podlaskim, Mazowieckim, Warmińsko-Mazurski i Śląskim. Jest ekspertem kulinarnym Akademii Praktyk Gastronomicznych i Hotelarskich w Piasecznie. W 2022 roku otrzymał wyróżnienie: zaproszenie na X Gremium Expertów w Turystyce Hotel Ambasador Łódź oraz zaproszenie na XI Gremium Expertów w Turystyce Hotel Filmar Toruń. W 2021r. wydał autorską książkę o herbacie i zdrowych softach „Cuda z Herbaty”.

W ostatnich 5 latach regularnie podnosi swoje kwalifikacje oraz realizuje działalność szkoleniową w zawodzie barmana.

Trener posiada umiejętność prostej, przystępnej komunikacji z uczestnikami usługi rozwojowej. Podczas realizacji usługi rozwojowej stosuje zapisy Standardów dostępności dla polityki spójności 2021 – 2027. Posiada doświadczenie w realizacji usługi rozwojowych dla osób ze szczególnymi potrzebami.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy/czki kursu otrzymają materiały szkoleniowe, tj.:

- skrypt,
- notes, teczka, długopis.

Warunki uczestnictwa

W przypadku kursów dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w kursie jest spełnienie warunków przedstawionych przez danego Operatora, do którego składane będą dokumenty o dofinansowanie usługi rozwojowej.

Informacje dodatkowe

W efekcie ukończenia kursu Uczestnicy/czki uzyskają certyfikat ukończenia kursu, potwierdzający nabycie kwalifikacji 12636.

Adres

ul. Heleny Gniewosz 160
38-530 Nowosielce
woj. podkarpackie

Nowosielce, ul. Heleny Gniewosz 160,
38-530 Zarszyn

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Uczestnicy będą mieli zapewnione profesjonalne, w pełni wyposażone stanowisko pracy.

Kontakt



Katarzyna Podraza

E-mail kpodraza@pap.rzeszow.pl

Telefon (+48) 500 073 316