



Owiga Sp. z o.o.

★★★★★ 4,6 / 5

588 ocen

Serwis napojów mieszanych i alkoholi - kurs

Numer usługi 2025/10/22/41212/3096577

📍 Rzeszów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 49 h

📅 16.02.2026 do 27.04.2026

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	15-02-2026
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
Posiada wiedzę dotyczącą alkoholi , napojów alkoholowych i dodatków	charakteryzuje i rozróżnia typy mocnych alkoholi (wódki czyste, wódki gatunkowe aromatyzowane, wódki gatunkowe naturalne)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	charakteryzuje i rozróżnia typy win (gronowe, wermuty, wina południowe, musujące)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	charakteryzuje i rozróżnia inne rodzaje alkoholi fermentowanych (piwo, cydry, kumys, miód pitny)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	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 Obserwacja w warunkach symulowanych

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)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	omawia i dobiera szkło do typu napoju	Obserwacja w warunkach symulowanych
	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 (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)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	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)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	omawia trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, fit drinks)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	podaje receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych (Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	przygotowuje napój bezalkoholowy według podanych preferencji gościa (np. smoothie)	Obserwacja w warunkach symulowanych
przygotowuje przekąski	wymienia i charakteryzuje rodzaje drobnych przekąsek stosowanych w barze	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	podaje propozycje przekąsek, które można przygotować w barze	Test teoretyczny
	Charakteryzuje zasady obsługi gości	Test teoretyczny
	Stosuje się do zasad obsługi gości	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
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Nie

Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR Nie

Program

1. Informacje ogólne o szkoleniu

Kurs Barmana ma na celu przygotowanie uczestników do samodzielnej pracy na stanowisku barmana poprzez zdobycie wiedzy teoretycznej oraz praktycznych umiejętności barmańskich. Szkolenie kończy się walidacją kompetencji prowadzoną przez Centrum Szkolenia Barmanów.

Szkolenie realizowane jest w **trybie godzin dydaktycznych (1 godzina dydaktyczna = 45 minut)**.

2. Adresaci szkolenia

Szkolenie skierowane jest do:

- osób dorosłych zainteresowanych tematyką barmańską,
- osób bez doświadczenia zawodowego i bez wiedzy branżowej, które chcą zdobyć kwalifikacje barmana,
- osób posiadających podstawowe umiejętności i doświadczenie w pracy za barem, chcących usystematyzować i rozwinąć swoje kompetencje,
- pracowników branży gastronomicznej i hotelarskiej,
- osób planujących rozpoczęcie pracy w zawodzie barmana.

Szkolenie jest odpowiednie dla uczestników na **każdym poziomie zaawansowania**.

3. Warunki organizacyjne szkolenia

- **Forma szkolenia:** zajęcia stacjonarne
- **Liczebność grupy:** do 5 osób
- **Podział na grupy:** szkolenie realizowane w grupach 5-osobowych
- **Stanowiska barmańskie:**
 - 1 w pełni wyposażone stanowisko barmańskie przypadające na grupę
 - stanowiska umożliwiające jednoczesną pracę praktyczną uczestników

Wypożyczenie stanowiska barmańskiego obejmuje m.in.:

- profesjonalny bar / lada barowa,
- zestaw narzędzi barmańskich (shaker, jigger, muddler, sitko, łyżka barmańska),
- szkło barowe,
- lodówka / pojemniki na lód,
- produkty barmańskie (alkoholowe i bezalkoholowe, syropy, dodatki),
- materiały szkoleniowe.

Zajęcia teoretyczne prowadzone są w sali szkoleniowej przystosowanej do nauki (miejsca siedzące, materiały dydaktyczne). Nie jest wymagane samodzielne stanowisko komputerowe.

4. Czas trwania szkolenia

- **Łączny czas trwania szkolenia:** 49 godzin dydaktycznych

Charakter zajęć:

- zajęcia teoretyczne i praktyczne realizowane są **łącznie**, w formie zajęć zintegrowanych (teoria omawiana i bezpośrednio utrwalana w praktyce przy stanowisku barmańskim).

Przerwy:

- przerwy organizacyjne nie wliczają się do czasu trwania usługi szkoleniowej.

5. Ramowy zakres tematyczny szkolenia

Szkolenie realizowane jest w wymiarze **49 godzin dydaktycznych (45 minut)**. Zajęcia mają charakter **zintegrowany – teoria realizowana jest łącznie z praktyką** przy stanowisku barmańskim.

Blok I – Wprowadzenie do zawodu barmana (5 godzin)

- charakterystyka zawodu barmana
- rola barmana w lokalu gastronomicznym
- organizacja i ergonomia pracy za barem
- podstawowe zasady BHP i higieny pracy

Blok II – Towaroznawstwo barmańskie (7 godzin)

- alkohole wysokoprocentowe – podział i charakterystyka
- wina i wermuty
- piwa i napoje fermentowane
- napoje bezalkoholowe, soki, syropy, dodatki barmańskie
- zastosowanie produktów w praktyce barmańskiej

Blok III – Sprzęt i techniki barmańskie (8 godzin)

- wyposażenie baru i stanowiska pracy
- narzędzia barmańskie i ich zastosowanie
- techniki barmańskie: building, stirring, shaking, blending
- ćwiczenia praktyczne z wykorzystaniem technik

Blok IV – Klasyfikacja i receptury koktajli (8 godzin)

- klasyfikacja koktajli
- koktajle klasyczne i współczesne
- praca z recepturami
- przygotowywanie koktajli według standardów
- estetyka i dekoracja drinków

Blok V – Obsługa gościa i organizacja pracy (6 godzin)

- standardy obsługi klienta
- komunikacja i kultura pracy barmana
- odpowiedzialna sprzedaż alkoholu
- organizacja pracy w warunkach presji czasu

Blok VI – Intensywne zajęcia praktyczne (6 godzin)

- samodzielna praca przy stanowisku barmańskim
- symulacje rzeczywistej pracy za barem
- doskonalenie technik i tempa pracy
- praca zespołowa za barem

Blok VII – Przygotowanie do walidacji (4 godziny)

- powtórzenie materiału
- ćwiczenia praktyczne pod kątem walidacji
- omówienie kryteriów oceny

Blok VIII - Walidacja (5 godzin)

Łącznie: 49 godzin dydaktycznych

6. Walidacja kompetencji

Walidacja prowadzona jest przez **Centrum Szkolenia Barmanów** i odbywa się po zakończeniu części dydaktycznej szkolenia.

Forma walidacji:

- część teoretyczna – test wiedzy (pisemny lub elektroniczny),
- część praktyczna – wykonanie zestawu zadań praktycznych przy stanowisku barmańskim (np. przygotowanie określonych koktajli zgodnie z recepturą, organizacja stanowiska pracy).

Organizacja walidacji:

- walidacja odbywa się w warunkach zbliżonych do rzeczywistego środowiska pracy,
- każdy uczestnik oceniany jest indywidualnie,
- oceniana jest poprawność technik, estetyka, organizacja pracy oraz zgodność z zasadami BHP.

Pozytywne zaliczenie walidacji skutkuje uzyskaniem dokumentu potwierdzającego zdobycie kwalifikacji barmańskich.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 8

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 8 Wprowadzenie do zawodu barmana	Mateusz Gola	16-02-2026	09:00	14:00	05:00
2 z 8 Towaroznawstwo barmańskie	Mateusz Gola	17-02-2026	09:00	16:00	07:00
3 z 8 Sprzęt i techniki barmańskie	Mateusz Gola	18-02-2026	08:00	16:00	08:00
4 z 8 Klasyfikacja i receptury koktajli	Mateusz Gola	19-02-2026	08:00	16:00	08:00
5 z 8 Obsługa gościa i organizacja pracy	Mateusz Gola	20-02-2026	09:00	15:00	06:00
6 z 8 Intensywne zajęcia praktyczne	Mateusz Gola	23-02-2026	09:00	15:00	06:00
7 z 8 Przygotowanie do walidacji	Mateusz Gola	24-02-2026	09:00	13:00	04:00
8 z 8 walidacja - termin może ulec zmianie	-	25-02-2026	09:00	14:00	05:00

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

Każdy uczestnik szkolenia otrzymuje komplet materiałów dydaktycznych niezbędnych do realizacji zajęć oraz utrwalania wiedzy i umiejętności.

Materiały szkoleniowe obejmują:

- skrypt szkoleniowy w formie papierowej lub elektronicznej (PDF), zawierający zagadnienia teoretyczne omawiane podczas kursu,
- zestaw receptur koktajli klasycznych i współczesnych,
- materiały pomocnicze dotyczące towaroznawstwa (alkohole, dodatki barmańskie),

materiały do zajęć praktycznych (produkty barmańskie, szkło, sprzęt barmański – udostępniane na czas szkolenia),

materiały piśmiennicze do notatek.

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