

**Barman- Blender**

Numer usługi 2025/10/28/161251/3110878

**5 600,00 PLN** brutto

5 600,00 PLN netto

147,37 PLN brutto/h

147,37 PLN netto/h

Open Bar Tomasz  
Szczęsny

★★★★★ 4,9 / 5

260 ocen

📍 Sanok / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 38 h

📅 16.02.2026 do 20.02.2026

## Informacje podstawowe

**Kategoria**

Inne / Gastronomia

**Grupa docelowa usługi**

Kurs Barman z egzaminem nadającym kwalifikację "Serwis napojów mieszanych i alkoholi (Barman - blender)" adresowany jest do osób, które:

- pracują już w gastronomii lub hotelarstwie;
- chcą uzyskać nową kwalifikację lub przekwalifikować się;
- są nauczycielami przedmiotów zawodowych w szkołach gastronomicznych;
- są absolwentami szkół zawodowych z obszaru hotelarstwa i gastronomii
- są zainteresowane tematyką szkolenia.

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 kwalifikację w tym zakresie.

**Minimalna liczba uczestników**

10

**Maksymalna liczba uczestników**

20

**Data zakończenia rekrutacji**

15-02-2026

**Forma prowadzenia usługi**

stacjonarna

**Liczba godzin usługi**

38

**Podstawa uzyskania wpisu do BUR**

Znak Jakości TGLS Quality Alliance

# Cel

## Cel edukacyjny

Kurs Barman z egzaminem nadającym kwalifikację "Serwis napojów mieszanych i alkoholi (Barman - blender)" przygotowuje do samodzielnej pracy w zawodzie barmana w branży gastronomicznej w restauracjach, kawiarniach, pubach, barach i innych punktach gastronomicznych typu sale bankietowe, czy eventowe.

## 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 | <ul style="list-style-type: none"><li>- charakteryzuje i rozróżnia typy mocnych alkoholi (wódki czyste, wódki gatunkowe aromatyzowane, wódki gatunkowe naturalne)</li><li>- charakteryzuje i rozróżnia typy win (gronowe, wermuty, wina południowe, musujące)</li><li>- charakteryzuje i rozróżnia inne rodzaje alkoholi fermentowanych (piwo,cydry, kumys, miód pitny)</li><li>- charakteryzuje typy dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy)</li><li>- omawia i charakteryzuje składniki napojów mieszanych (składniki główne, modyfikatory, bonifikatory, składniki dodatkowe, składniki przyprawowe, składniki szprycerujące, dodatki dekoracyjne, dodatki komplementarne)</li></ul> | Test teoretyczny                     |
|                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
|                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Obserwacja w warunkach symulowanych  |

| Efekty uczenia się                                                | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Metoda walidacji                     |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Przygotowuje i podaje mieszane napoje alkoholowe i alkohole       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienia i charakteryzuje techniki przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych (np. shakerowania)</li> <li>- omawia i dobiera szkło do typu napoju</li> <li>- omawia i dobiera sprzęt i narzędzia do przygotowania danego typu napoju</li> <li>- 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);</li> <li>- przygotowuje do podania i podaje alkohole (jeden z listy: wódka czysta, whisky/whiskey, brandy, piwo)</li> </ul> | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
|                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Obserwacja w warunkach symulowanych  |
|                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Test teoretyczny                     |
|                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Test teoretyczny                     |
|                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
| Przygotowuje i podaje mieszane napoje bezalkoholowe (soft drinks) | <ul style="list-style-type: none"> <li>- omawia techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie)</li> <li>- omawia trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, fit drinks)</li> <li>- podaje receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych (Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin)</li> <li>- przygotowuje napój bezalkoholowy według podanych preferencji gościa (np. smoothie)</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
|                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Obserwacja w warunkach symulowanych  |
|                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Obserwacja w warunkach symulowanych  |
|                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Test teoretyczny                     |
|                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Test teoretyczny                     |

| Efekty uczenia się                  | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Metoda walidacji                     |
|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Omawia rodzaje drobnych przekąsek   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienia i charakteryzuje rodzaje drobnych przekąsek stosowanych w barze</li> <li>- podaje propozycje przekąsek, które można przygotować w barze</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
|                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Obserwacja w warunkach symulowanych  |
|                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Test teoretyczny                     |
|                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Test teoretyczny                     |
| Przygotowuje drobne przekąski       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- przygotowuje przykładową zimną przekąskę z dbałością o estetykę serwowania, np. tartinki, koreczki, roladki</li> <li>- serwuje wybrane przekąski w barze</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
|                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Obserwacja w warunkach symulowanych  |
| Charakteryzuje zasady obsługi gości | <ul style="list-style-type: none"> <li>- omawia zasadę gościnności w pracy barmana</li> <li>- omawia zasady etyki w pracy barmana (np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość)</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Test teoretyczny                     |
|                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
|                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Obserwacja w warunkach symulowanych  |
|                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Test teoretyczny                     |
| Stosuje się do zasad obsługi gości  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- zadaje pytania służące identyfikacji potrzeb gościa</li> <li>- zadaje pytania służące zebraniu opinii na temat przygotowanego napoju mieszanego</li> <li>- prezentuje przygotowany napój, omawiając użyte składniki, ich pochodzenie oraz sposób wykorzystania</li> <li>- omawia sposoby dbania o dobre relacje z gośćmi (np. zwroty grzecznościowe, sposoby rozładowania stresu, anegdoty)</li> <li>- omawia przykładowe trudne i nietypowe sytuacje w pracy barmana i podaje propozycje rozwiązań</li> <li>- omawia prawne uwarunkowania serwowania alkoholu gościom</li> </ul> | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
|                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Obserwacja w warunkach symulowanych  |

## Kwalifikacje

### Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

|              |                                      |
|--------------|--------------------------------------|
| Kwalifikacje | Serwis napojów mieszanych i alkoholi |
|--------------|--------------------------------------|

|                                                                |                            |
|----------------------------------------------------------------|----------------------------|
| <b>Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji</b> | 12636                      |
| <b>Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację</b>                   | Centrum Szkolenia Barmanów |
| <b>Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR</b>  | Nie                        |
| <b>Nazwa Podmiotu certyfikującego</b>                          | Centrum Szkolenia Barmanów |
| <b>Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR</b>         | Nie                        |

## Program

Kurs Barman z egzaminem nadającym kwalifikację "Serwis napojów mieszanych i alkoholi (Barman - blender)" przygotowuje do samodzielnej pracy w zawodzie barmana w branży gastronomicznej w restauracjach, kawiarniach, pubach, barach i innych punktach gastronomicznych typu sale bankietowe, czy eventowe. Grupa docelowa usługi: Kurs Barman z egzaminem nadającym kwalifikację "Serwis napojów mieszanych i alkoholi (Barman - blender)" adresowany jest do osób, które: - pracują już w gastronomii lub hotelarstwie; - chcą uzyskać nową kwalifikację lub przekwalifikować się; - są nauczycielami przedmiotów zawodowych w szkołach gastronomicznych; - są absolwentami szkół zawodowych z obszaru hotelarstwa i gastronomii - są zainteresowane tematyką szkolenia. 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 kwalifikację w tym zakresie. Warunki organizacyjne dla przeprowadzenia szkolenia: Zalecana minimalna liczba osób na szkoleniu: 10 Zalecana maksymalna liczba osób na szkoleniu: 20 Sala powinna zapewniać odpowiednią ilość miejsc siedzących oraz umożliwiać przeprowadzenie części praktycznej szkolenia (m.in. dostęp do bieżącej wody). W sali powinny znajdować się stoły lub miejsca zawierające dołączone pulpity na których uczestnicy będą mogli zapisywać notatki. Układ stołów: dowolny Zajęcia będą prowadzone z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie i grupowo. Szkolenie trwa 38 godzin szkoleniowych (1 godz. szkoleniowa = 45 min). W trakcie realizacji kursu zostały zaplanowane przerwy, nie są wliczone w czas trwania usługi szkoleniowej. W dniu zakończenia kursu zostanie przeprowadzony egzamin zewnętrzny. Egzamin zewnętrzny potwierdzający uzyskane kwalifikacje włączone do ZSK, przeprowadzony zostanie przez zewnętrzną jednostkę certyfikującą - Centrum Szkolenia Barmanów. Osoby, które zdadzą egzamin zewnętrzny otrzymają Certyfikat potwierdzający uzyskanie kwalifikacji "Serwis napojów mieszanych i alkoholi Barman – blender"

Zagadnienia poruszane podczas szkolenia / zakres i tematyka szkolenia:

1. Wprowadzenie do zawodu barmana, etyka zawodowa (2 godz.lekc.): - obowiązki barmana- cechy osobowe, wizerunek- postawa za barem- praca w zespole
2. Obsługa gości/klientów, przyjęcie zamówienia, profesjonalny serwis, rozliczenie (3 godz.lekc.): - zasady gościnności w pracy barmana- zasady etyki w pracy barmana (np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość)- identyfikacja potrzeb gościa- zebranie opinii na temat przygotowanego napoju mieszanego- prezentacja przygotowanego napoju, omówienie użytych składników, ich pochodzenie oraz sposób wykorzystania- sposoby dbania o dobre relacje z gośćmi (np. zwroty grzecznościowe, sposoby rozładowania stresu, anegdoty)- przykładowe trudne i nietypowe sytuacje w pracy barmana i podaje propozycje rozwiązań- prawne uwarunkowania serwowania alkoholu gościom
3. Sprzęt i narzędzia do przygotowania napojów alkoholowych i bezalkoholowych ( 3 godz. lekc.): - rodzaje miar, jednostki- szkło, pojemności i nazewnictwo.
4. Podstawowa wiedza dotycząca alkoholi napojów alkoholowych i dodatków (6 godz. lekc)- typy mocnych alkoholi (wódki czyste, wódki gatunkowe aromatyzowane, wódki gatunkowe naturalne)- typy win (gronowe, wermuty, wina południowe, musujące)- inne rodzaje alkoholi fermentowanych (piwo, cydry, kumys, miód pitny)- typy dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy)- składniki napojów mieszanych (składniki główne, modyfikatory, bonifikatory, składniki dodatkowe, składniki przyprawowe, składniki szprycerujące, dodatki dekoracyjne, dodatki komplementarne)

5. Przygotowanie i podanie mieszanych napojów alkoholowych i alkoholi (13 godz. lekc.): - techniki przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych (np. shakerowania)- dobór szkła do typu napoju- dobór sprzętu i narzędzi do przygotowania danego typu napoju\_- 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);- przygotowanie do podania i podanie alkoholi (wódka czysta, whisky/whiskey, brandy, piwo)- przygotowanie mieszanych napojów alkoholowych (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)- przygotowanie autorskiego mieszanego napoju alkoholowego według podanych preferencji gościa (moc, typ alkoholu, słodczy, kwasowość, gorycz)
6. Przygotowanie i podanie mieszanych napojów bezalkoholowych (soft drinks) (5 godz. lekc.): - techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie)- trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, fit drinks)- receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych (Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin)- przygotowanie napoju bezalkoholowego według podanych preferencji gościa (np. smoothie)
7. Przygotowanie przekąsek ( 3 godz. lekc.): - rodzaje drobnych przekąsek stosowanych w barze- propozycje przekąsek, które można przygotować w barze- przygotowanie przykładowych zimnych przekąsek z dbałością o estetykę serwowania, np. tartinki, koreczki, roladki- serwowanie przekąsek w barze
8. Walidacja i certyfikacja efektów szkolenia (3 godz. lekc)

# 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                 | 147,37 PLN   |
| Koszt osobogodziny netto                  | 147,37 PLN   |
| W tym koszt walidacji brutto              | 0,00 PLN     |
| W tym koszt walidacji netto               | 0,00 PLN     |

W tym koszt certyfikowania brutto

900,00 PLN

W tym koszt certyfikowania netto

900,00 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Tomek Szczęsny

Instruktor sztuki Barmańskiej – Baristycznej Instruktor Praktycznej Nauki Zawodu Szkolenia barmańskie, baristyczne prowadzi od 2006 roku. Wybrane doświadczenie zawodowe: 01/2016 – do chwili obecnej - Open Bar – właściciel, instruktor, trener barmaństwa 07/2006 - 01/2016 - Barman Service – trener, manager gastronomii, instruktor sztuki barmańskiej Posiadane kursy, szkolenia, certyfikaty: Instruktor praktycznej nauki zawodu Instruktor Sztuki Barmańskiej Barman II ST. Kelner/Barista – BarmanService Manager Gastronomii – BarmanService Master Class – Pitu Underberg - Profi service Shlumberger - Master Class Publikacje: Materiały szkoleniowe Kurs barmański I st Materiały szkoleniowe Kurs barmański II st Kurs kelnerski i baristyczny Artykuły Gastronomiczne i publikacje na portalach branżowych

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają skrypty w formie materiałów szkoleniowych.

Uczestnicy otrzymają wszelkie materiały szkoleniowe do części teoretycznej oraz praktycznej. Materiały do części teoretycznej - skrypt, notes, długopis Materiały do wykonywania zajęć praktycznych tj. urządzenia i narzędzia (szklanki, mieszadła oraz niezbędne wyposażenie baru) oraz materiały zużywalne niezbędne do realizacji szkolenia. Uczestnicy otrzymają wszelkie materiały niezbędne do przeprowadzenia certyfikacji zarówno do części teoretycznej jak i praktycznej egzaminu.

### Informacje dodatkowe

Uczestnicy otrzymają zaświadczenie o ukończeniu szkolenia pod warunkiem uczestnictwa w usłudze na poziomie co najmniej 80%. Uczestnicy obowiązkowo przystąpią do egzaminu nadającego kwalifikację "Serwis napojów mieszanych i alkoholi (Barman - blender)" na poziomie 4PRK. Egzamin certyfikujący składa się z dwóch części - teoretycznej oraz praktycznej. Osoby, które zdadzą egzamin zewnętrzny otrzymają certyfikat potwierdzający nabycie kwalifikacji "Serwis napojów mieszanych i alkoholi" wystawiony przez Centrum Szkolenia Barmanów. Uczestnicy przyjmują do wiadomości, że usługa może być poddana monitoringowi z ramienia Operatora lub PARP i wyrażają na to zgodę.

## Adres

Sanok

38-500 Sanok

woj. podkarpackie

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

## Kontakt



**Katarzyna Szczęsna**

**E-mail** [kursy@kursybarmanskie.pl](mailto:kursy@kursybarmanskie.pl)

**Telefon** (+48) 506 617 312