



Barman- Blender

Numer usługi 2025/10/28/161251/3112157

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

📅 08.01.2026 do 11.01.2026

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 kwalifikacje w tym zakresie.

Minimalna liczba uczestników

10

Maksymalna liczba uczestników

20

Data zakończenia rekrutacji

07-01-2026

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	- 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, cydrylicy, kumys, miód pitny) - charakteryzuje typy dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	- omawia i charakteryzuje składniki napojów mieszanych (składniki główne, modyfikatory, bonifikatory, składniki dodatkowe, składniki przyprawowe, składniki szprycerujące, dodatki dekoracyjne, dodatki komplementarne)	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"> - 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 mieszane napoje alkoholowe (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, gorzyc) 	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Test teoretyczny</p> <p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
Przygotowuje i podaje mieszane napoje bezalkoholowe (soft drinks)	<ul style="list-style-type: none"> - 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) 	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Test teoretyczny</p>

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

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
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Centrum Szkolenia Barmanów
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	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, cydrylicy, 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, słodycz, 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

Sanok

woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Katarzyna Szczęsna

E-mail kursy@kursybarmanskie.pl

Telefon (+48) 506 617 312