

**Szkolenie: MOBILE EVENT BARMAN - trzy filary doskonałej obsługi gościa.**

Numer usługi 2025/10/29/161978/3113549

7 500,00 PLN brutto

7 500,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

DEVELEDUM
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,8 / 5

1 124 oceny

📍 Białystok / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 50 h

📅 10.12.2025 do 14.12.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do osób, które chcą zdobyć kwalifikacje do pracy w lokalach gastronomicznych na stanowisku barmana/baristy/sommelier jak również do osób, które planują pracować w charakterze mobilnego barmana prowadząc własną działalność oraz osób już pracujących w branży gastronomicznej, które chcą podnieść swoje kwalifikacje zawodowe z zakresu mobilnego barmaństwa.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	09-12-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	50
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

Celem usługi jest przygotowanie uczestników do samodzielnego świadczenia usług w zakresie barmaństwa, baristyki oraz sommelierstwa, tj. do przygotowywania napojów alkoholowych i bezalkoholowych. Usługa przygotowuje również do profesjonalnej obsługi gościa.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Określa rolę i odpowiedzialność mobilnego barmana	wyjaśnia kluczowe obowiązki mobilnego barmana	Test teoretyczny
	opisuje znaczenie odpowiedzialnej konsumpcji alkoholu	Test teoretyczny
	rozróżnia różne rodzaje alkoholi (wódki, giny, rumy, tequile, whisky, likiery)	Obserwacja w warunkach symulowanych
Rozpoznaje i ocenia jakość alkoholi	ocenia jakość alkoholu, rozpoznaje jego cechy i różnice między alkoholami premium a standardowymi	Obserwacja w warunkach symulowanych
	analizuje alkohole pod kątem sensorycznym	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje techniki miksowania i korzystania ze sprzętu barmańskiego	obsługuje sprzęt barmański, taki jak shaker, muddler, strainer, jigger	Obserwacja w warunkach symulowanych
	stosuje podstawowe techniki barmańskie: shaking, stirring, muddling, layering	Obserwacja w warunkach symulowanych
	przygotowuje podstawowe koktajle	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje drinki zgodnie z wiedzą o klasycznych koktajlach	przygotowuje klasyczne koktajle, takie jak Martini, Margarita, Mojito, Old Fashioned	Obserwacja w warunkach symulowanych
	opisuje historię i znaczenie klasycznych koktajli	Test teoretyczny
	tworzy koktajle zgodnie z klasycznymi przepisami	Obserwacja w warunkach symulowanych
	określa przepisy sanitarne i higieniczne dotyczące pracy z żywnością i napojami	Test teoretyczny
	bezpiecznie używa sprzętu barmańskiego	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje zasady higieny i BHP w pracy mobilnego barmana	stosuje zasady odpowiedzialnej konsumpcji alkoholu	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Serwuje kawę zgodnie z wiedzą baristyczną	rozpoznaje i omawia różne rodzaje ziaren kawy oraz ich pochodzenie	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	opisuje i stosuje różne metody parzenia kawy (espresso, aeropress, drip, itd.)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	przygotowuje i ocenia jakość kawy na podstawie smaku, aromatu i wyglądu	Obserwacja w warunkach symulowanych
	spienia mleko do odpowiedniej konsystencji, idealnej do latte art	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje umiejętności i wiedzę sommeliera podczas serwowania wina	tworzy podstawowe wzory w kawie, takie jak serce, rozeta, tulipan	Obserwacja w warunkach symulowanych
	wymienia i charakteryzuje podstawowe typy win (białe, czerwone, różowe, musujące, deserowe)	Test teoretyczny
	przeprowadza degustację wina, ocenia barwę, aromat i smak.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	dobiera wino do potraw	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje techniki flair i w sposób kreatywny realizuje sztukę barmańską	otwiera i serwuje wino zgodnie z zasadami etykiety	Obserwacja w warunkach symulowanych
	tworzy autorskie koktajle i prezentuje je w oryginalny sposób	Obserwacja w warunkach symulowanych
	wymienia i opisuje podstawowe i zaawansowane techniki flair bartendingu	Test teoretyczny
	łączy techniki flair z serwowaniem koktajli w praktyce	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Buduje markę osobistą jako mobilny barman	tworzy skuteczne portfolio i prezentuje je w mediach społecznościowych	Obserwacja w warunkach symulowanych
	wyjaśnia znaczenie rekomendacji i nawiązuje kontakty w branży (networking)	Test teoretyczny Obserwacja w warunkach symulowanych
	określa elementy profesjonalnego wizerunku i wykorzystuje je w praktyce	Test teoretyczny Obserwacja w warunkach symulowanych
	definiuje formalności i wymogi prawne związane z prowadzeniem działalności mobilnego barmana	Test teoretyczny
	zarządza zamówieniami i zapasami w różnych miejscach pracy	Obserwacja w warunkach symulowanych
Zarządza działalnością mobilnego barmana	tworzy i zarządza ofertami dla różnych eventów, dostosowuje je do potrzeb klientów	Obserwacja w warunkach symulowanych
Posługuje się wiedzą z zakresu molekularnego barmaństwa.	definiuje pojęcia i techniki molekularnej mixologii	Test teoretyczny
	omawia narzędzia i składniki używane do przygotowania molekularnych drinków	Test teoretyczny
Dekoruje drinki techniką garnirowania	nacina owoce i tworzy z nich dekoracje	Obserwacja w warunkach symulowanych
	wykorzystuje w dekoracjach różne elementy, np. parasolki, szpilki, ozdobne kostki lodu	Obserwacja w warunkach symulowanych
	tworzy unikalne garnitury dla drinków	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

Kwalifikacje

Serwis napojów mieszanych i alkoholi

Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji	12636
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Nie
Nazwa Podmiotu certyfikującego	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Nie

Program

Program szkolenia obejmuje wszystkie kluczowe elementy związane z pracą mobilnego barmana, łącząc teorię z praktycznymi ćwiczeniami, co pozwoli uczestnikom na pełne zrozumienie i opanowanie wymaganego zakresu umiejętności.

Program przewiduje 50 godz/dyd szkolenia (teoria 13 godz + praktyka 35 godz) + 2 godz/dyd egzaminu. Podczas szkolenia przewidziane są przerwy, które nie wliczają się w czas trwania usługi.

Dzień 1

Wprowadzenie do roli mobilnego barmana i podstawy barmaństwa

- Rola i odpowiedzialności mobilnego barmana
- Omówienie celów szkolenia

Towaroznawstwo

- Rodzaje alkoholi: wódki, giny, rumy, tequile, whisky, likiery itp.
- Różnice między alkoholami premium a standardowymi
- Rozpoznawanie i ocena jakości alkoholi

Sprzęt barmański i techniki miksowania

- Przegląd niezbędnego sprzętu: shaker, muddler, strainer, jigger, itd.
- Podstawowe techniki barmańskie: shaking, stirring, muddling, layering
- Praktyczne ćwiczenia z technik miksowania

Podstawowe koktajle i ich historia

- Klasyczne koktajle: Martini, Margarita, Mojito, Old Fashioned, itd.
- Historia i znaczenie klasycznych koktajli
- Praktyczne przygotowanie wybranych koktajli

Przepisy BHP i zasady higieny w pracy mobilnego barmana

- Przepisy sanitarne i higieniczne w pracy z żywnością i napojami
- Bezpieczne użycie sprzętu barmańskiego
- Omówienie zasad odpowiedzialnej konsumpcji alkoholu

Dzień 2

Podstawy kawy i barista

- Krótkie wprowadzenie do świata kawy
- Rodzaje ziaren kawy i ich pochodzenie
- Podstawowe metody parzenia kawy: espresso, aeropress, drip, itd.

- Praktyczne przygotowanie kawy na różne sposoby

Latte Art

- Techniki spieniania mleka
- Tworzenie prostych wzorów w kawie: serce, rozeta, tulipan
- Ćwiczenia praktyczne

Sommelier – wprowadzenie do świata wina

- Krótka historia i klasyfikacja win
- Podstawy degustacji wina: ocena barwy, aromatu, smaku
- Rodzaje win: białe, czerwone, różowe, musujące, deserowe

Serwowanie wina i dobór do potraw

- Techniki otwierania i serwowania wina
- Zasady doboru wina do potraw
- Praktyczne ćwiczenia z serwowania i degustacji win

Praca z klientem – obsługa na wysokim poziomie

- Sztuka komunikacji z klientem
- Zrozumienie potrzeb klienta i personalizacja oferty
- Zarządzanie trudnymi sytuacjami

Dzień 3

Wprowadzenie do barmaństwa w stylu flair

- Historia i ewolucja flair bartendingu
- Rodzaje flair: working flair vs. exhibition flair
- Podstawowe techniki flair – praktyczne ćwiczenia

Bezpieczeństwo i kontrola podczas pokazów flair

- Techniki minimalizujące ryzyko wypadków
- Zasady odpowiedzialności i bezpieczeństwa podczas pokazów

Tworzenie efektownych koktajli

- Wprowadzenie do kreatywności w tworzeniu koktajli
- Sposoby na oryginalne prezentacje napojów
- Praktyczne warsztaty z tworzenia autorskich koktajli

Zaawansowane techniki flair

- Zaawansowane techniki i metody trików flair - praktyka
- Połączenie flair z serwowaniem koktajli – praktyka

Organizacja i prowadzenie pokazów barmańskich

- Planowanie i przygotowanie do pokazu flair
- Elementy choreografii i muzyki w pokazach
- Praktyczne ćwiczenia – symulacja pokazu

Dzień 4

Molekularne barmaństwo:

- Wprowadzenie do podstawowych pojęć i technik molekularnej mixologii.
- Omówienie narzędzi i składników używanych do przygotowania drinków molekularnych.

Techniki molekularne:

- Sferyfikacja: nauka przygotowywania kulek sferyfikowanych za pomocą różnych technik.
- Suchy lód
- Emulsje: tworzenie pianek i emulsji z wykorzystaniem speniaczy

- Galary i żele: gelifikacja płynów i tworzenie żelów o różnych teksturach.

Kreatywne garniowanie:

- Dekoracyjne nacinanie owoców.
- Wykorzystanie elementów dekoracyjnych, takich jak parasolki, szpilki i ozdobne kostki lodu.
- Tworzenie unikalnych garnitur dla drinków.

Praktyczne ćwiczenia:

- Wykorzystanie technik molekularnych do przygotowania wybranych drinków.
- Próba różnych kombinacji smakowych i tekstur.

Dzień 5

Budowanie marki osobistej jako mobilny barman

- Elementy skutecznego wizerunku zawodowego
- Tworzenie portfolio i obecność w mediach społecznościowych
- Znaczenie rekomendacji i networking

Zasady prowadzenia działalności mobilnego barmana

- Formalności i wymogi prawne
- Logistyka i organizacja pracy w różnych miejscach
- Zarządzanie zamówieniami i zapasami

Tworzenie menu i oferty dla różnych eventów

- Zasady doboru napojów do różnych rodzajów wydarzeń
- Tworzenie tematycznych menu koktajlowych
- Praktyczne ćwiczenia z tworzenia oferty dla klienta

Praca z klientem korporacyjnym i indywidualnym

- Różnice w obsłudze klienta korporacyjnego i indywidualnego
- Personalizacja usług w zależności od potrzeb klienta
- Praktyczne ćwiczenia – scenariusze sytuacyjne

Egzamin

Podczas zajęć praktycznych Uczestnicy pracują w parach/indywidualnie przy przygotowanych stanowiskach pracy. Metody stosowane podczas zajęć: pogadanka, burza mózgów, praca w parach, praca indywidualna, metody integracyjne grupy.

Organizator zapewnia dostęp do mobilnego baru wyposażonego w niezbędny sprzęt i akcesoria barmańskie, baristyczne i sommelierskie, tj. szklanki, kieliszki, shaker, miarki barowe, sitka, łyżeczki barowe, mieszadła, moździerze, słomki, tace, korkociągi, filiżanki, środki czystości i inne. Podczas szkolenia Uczestnicy będą korzystać z zapewnionych produktów spożywczych niezbędnych do zajęć praktycznych przewidzianych w programie szkolenia, np. alkohole, owoce, kawy, wina, soki, lód, mleko.

Szkolenie kończy się uzyskaniem

Szkolenie kończy się uzyskaniem kwalifikacji ZRK

Koszt egzaminu zawarty jest w cenie szkolenia

Usługa kończy się również uzyskaniem Zaświadczenia o ukończeniu udziału w usłudze rozwojowej Szkolenie: MOBILE EVENT BARMAN - trzy filary doskonałej obsługi gościa.

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	7 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	7 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	307,50 PLN
W tym koszt walidacji netto	307,50 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	307,50 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	307,50 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały potrzebne do realizacji szkolenia zapewnia organizator. W trakcie szkolenia Uczestnicy będą korzystać z materiałów m.in. soki, alkohole, owoce, sprzęt i akcesoria barmańskie (shaker, miarki barowe, szklanki i kieliszki, sitka, łyżeczki barowe, mieszadełka, młóździerze, słomki, tace i inne), środki czystości i sprzęty niezbędne do pełnego przygotowania do pracy w zawodzie. Uczestnik w ramach materiałów merytorycznych otrzyma skrypt z miejscem na notatki i długopis.

Warunki uczestnictwa

W przypadku szkoleń dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w szkoleniach jest założenie przez Uczestnika konta w Bazie Usług Rozwojowych oraz spełnienie warunków, które są przedstawione przez danego Operatora, do którego składane są dokumenty o dofinansowanie do usługi rozwojowej.

Informacje dodatkowe

Warunkiem ukończenia szkolenia (a zarazem otrzymania zaświadczenia o ukończeniu) jest frekwencja na poziomie minimum 80%.

Dostawca usługi codziennie prowadzi listę obecności.

Szkolenie kończy się uzyskaniem kwalifikacji ZRK

Usługa kończy się również uzyskaniem Zaświadczenia o ukończeniu udziału w usłudze rozwojowej Szkolenie: MOBILE EVENT BARMAN - trzy filary doskonałej obsługi gościa.

Adres

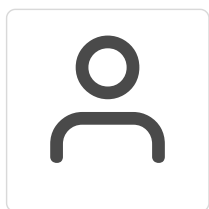
ul. Sienkiewicza 3
15-432 Białystok
woj. podlaskie

Klub SKY

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Jakub Dzieńkowski

E-mail biuro@develedum.pl

Telefon (+48) 666 610 564