



ECO LEARNING
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

51 ocen

Szkolenie barmańskie, serwis napojów mieszanych i alkoholi - szkolenie kończące się egzaminem

Numer usługi 2025/11/18/177032/3154881

📍 Białystok / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 50 h

📅 08.12.2025 do 18.12.2025

7 650,00 PLN brutto

7 650,00 PLN netto

153,00 PLN brutto/h

153,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Turystyka i hotelarstwo

Grupa docelowa usługi

Grupą docelową są osoby, 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.

Minimalna liczba uczestników

3

Maksymalna liczba uczestników

15

Data zakończenia rekrutacji

07-12-2025

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 edukacyjnym jest nabycie przez uczestników praktycznej wiedzy i umiejętności w zakresie serwisu napojów mieszanych i alkoholi, co pozwoli im rozpocząć pracę w branży gastronomicznej lub podnieść swoje kwalifikacje zawodowe. Uczestnicy poznają rodzaje alkoholi, techniki barmańskie, zasady komponowania drinków oraz standardy profesjonalnej obsługi klienta.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik zna typy alkoholi, napojów i przekąsek oraz zasady serwowania	Uczestnik rozróżnia rodzaje alkoholi i przekąsek	Test teoretyczny
	Uczestnik opisuje techniki przygotowania napojów	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Uczestnik wskazuje zasady podawania i bezpieczeństwa	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik przygotowuje i podaje napoje mieszane	Uczestnik dobiera składniki i proporcje	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Uczestnik stosuje prawidłowe techniki przygotowywania napojów mieszanych	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Uczestnik dekoruje napoje	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Uczestnik przestrzega zasad higieny	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik tworzy autorskie kompozycje napojów i przekąski	Uczestnik opracowuje recepturę	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Uczestnik dobiera formę prezentacji	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Uczestnik przygotowuje przekąskę stosowną do napoju	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik przygotowuje i podaje drobne przekąski	Uczestnik omawia rodzaje przekąsek	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Uczestnik przygotowuje przekąski do napojów	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Uczestnik prezentuje wybraną przekąskę	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik obsługuje gości zgodnie z kulturą picia i pracą zespołową	Uczestnik komunikuje się z gościem	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad swobodny
	Uczestnik współpracuje z zespołem	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Uczestnik dba o komfort klienta	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Uczestnik stosuje zasady kulturalnej obsługi	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik postępuje zgodnie z przepisami i edukuje w zakresie kultury picia	Uczestnik identyfikuje sytuacje ryzykowne	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Uczestnik reaguje na trudne przypadki	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Uczestnik stosuje się do obowiązujących przepisów prawa dotyczących serwowania i konsumpcji napojów alkoholowych.	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Uczestnik edukuje klientów o zasadach spożywania alkoholu	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych

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 z siedzibą w Wielbarku, kod pocztowy 12-160 ul.1 Maja 1 lokal 16, NIP 645-198-26-98
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Centrum Szkolenia Barmanów Jerzy Czapla z siedzibą w Wielbarku, kod pocztowy 12-160 ul.1 Maja 1 lokal 16, NIP 645-198-26-98
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

Część teoretyczna:

1. Wprowadzenie do alkoholologii (rodzaje alkoholi, proces produkcji)
2. Techniki mieszania i przygotowywania napojów
3. Zasady komponowania smaków i aromatów
4. Obsługa gości i standardy serwisu
5. BHP, ergonomia i higiena pracy
6. Marketing i zarządzanie wizerunkiem baru
7. Psychologia obsługi i trudny klient
8. Walidacja - egzamin teoretyczny, Instytucja walidująca: Centrum Szkolenia Barmanów Jerzy Czapla z siedzibą w Wielbarku, kod pocztowy 12-160, ul.1 Maja 1 lokal 16, NIP 645-198-26-98

Część praktyczna:

1. Praca ze sprzętem barmańskim i szkłem
2. Wykonywanie klasycznych koktajli IBA
3. Tworzenie autorskich kompozycji napojów
4. Techniki dekorowania i garnirowania
5. Symulacje obsługi i rozwiązywanie problemów
6. Organizacja i prowadzenie eventów specjalnych
7. Techniki sprzedażowe i up-selling
8. Walidacja - egzamin praktyczny, Instytucja walidująca: Centrum Szkolenia Barmanów Jerzy Czapla z siedzibą w Wielbarku, kod pocztowy 12-160, ul.1 Maja 1 lokal 16, NIP 645-198-26-98

Metody interaktywne i aktywizujące:

1. Ćwiczenia praktyczne w małych grupach
2. Demonstracje i pokazy na żywo
3. Symulacje obsługi gości
4. Burza mózgów przy tworzeniu autorskich receptur
5. Case study - analiza trudnych sytuacji w obsłudze klienta
6. Wzajemna ocena uczestników podczas ćwiczeń praktycznych
7. Konkursy barmańskie
8. Sesje pytań i odpowiedzi
9. Wspólne rozwiązywanie problemów

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 28

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 28 Wprowadzenie do alkoholologii, BHP i higiena	Hubert Jankowski	08-12-2025	18:00	20:00	02:00
2 z 28 Techniki mieszania napojów	Mateusz Wysocki	09-12-2025	15:00	17:30	02:30
3 z 28 Przerwa (przerwa nie wchodzi w czas trwania szkolenia)	Mateusz Wysocki	09-12-2025	17:30	17:45	00:15
4 z 28 Techniki mieszania napojów	Mateusz Wysocki	09-12-2025	17:45	20:15	02:30
5 z 28 Praktyka mieszania napojów	Mateusz Wysocki	10-12-2025	15:00	17:00	02:00
6 z 28 Przerwa (przerwa nie wchodzi w czas trwania szkolenia)	Mateusz Wysocki	10-12-2025	17:00	17:15	00:15
7 z 28 Praktyka mieszania napojów	Mateusz Wysocki	10-12-2025	17:15	19:15	02:00
8 z 28 Praktyka dekorowania	Hubert Jankowski	11-12-2025	15:00	17:30	02:30
9 z 28 Przerwa (przerwa nie wchodzi w czas trwania szkolenia)	Hubert Jankowski	11-12-2025	17:30	17:45	00:15
10 z 28 Praktyka dekorowania	Hubert Jankowski	11-12-2025	17:45	20:15	02:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
11 z 28 Zarządzanie barem	Hubert Jankowski	13-12-2025	09:00	13:00	04:00
12 z 28 Przerwa (przerwa nie wchodzi w czas trwania szkolenia)	Hubert Jankowski	13-12-2025	13:00	13:15	00:15
13 z 28 Obsługa gości przy barze	Hubert Jankowski	13-12-2025	13:15	17:15	04:00
14 z 28 Working Flair – efektowne techniki pracy za barem	Mateusz Wysocki	14-12-2025	09:00	13:00	04:00
15 z 28 Przerwa (przerwa nie wchodzi w czas trwania szkolenia)	Mateusz Wysocki	14-12-2025	13:00	13:15	00:15
16 z 28 Praktyka z gośćmi	Mateusz Wysocki	14-12-2025	13:15	17:15	04:00
17 z 28 Praktyka mieszania napojów	Hubert Jankowski	15-12-2025	15:00	17:00	02:00
18 z 28 Przerwa (przerwa nie wchodzi w czas trwania szkolenia)	Hubert Jankowski	15-12-2025	17:00	17:15	00:15
19 z 28 Praktyka dekorowania	Hubert Jankowski	15-12-2025	17:15	19:15	02:00
20 z 28 Marketing w barze	Hubert Jankowski	16-12-2025	15:00	17:00	02:00
21 z 28 Przerwa (przerwa nie wchodzi w czas trwania szkolenia)	Hubert Jankowski	16-12-2025	17:00	17:15	00:15
22 z 28 Prawo i odpowiedzialność barmana	Hubert Jankowski	16-12-2025	17:15	19:15	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
23 z 28 Zarządzanie barem	Hubert Jankowski	17-12-2025	15:00	17:00	02:00
24 z 28 Przerwa (przerwa nie wchodzi w czas trwania szkolenia)	Hubert Jankowski	17-12-2025	17:00	17:15	00:15
25 z 28 Obsługa gości – sytuacje trudne	Hubert Jankowski	17-12-2025	17:15	20:15	03:00
26 z 28 Powtórka materiału i case study	Mateusz Wysocki	18-12-2025	15:00	17:30	02:30
27 z 28 Przerwa (przerwa nie wchodzi w czas trwania szkolenia)	Mateusz Wysocki	18-12-2025	17:30	17:45	00:15
28 z 28 Walidacja - egzamin końcowy	-	18-12-2025	17:45	20:15	02:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	7 650,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	7 650,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	153,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	153,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	200,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	200,00 PLN

W tym koszt certyfikowania brutto

146,00 PLN

W tym koszt certyfikowania netto

146,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

Mateusz Wysocki

Mateusz Wysocki - Barman, przedsiębiorca

Doświadczenie zawodowe zdobyte nie wcześniej niż 5 lat wstecz:

- 15 lat doświadczenia w branży od 2012 roku do teraz
- Właściciel i prowadzący The Little Hell Pub, funkcjonujący od 2013 do teraz
- Certyfikowany szkoleniowiec (ponad 1000h szkoleń od 2018), w tym przeprowadzone 3 szkolenia "Szkolenie barmańskie, serwis napojów mieszanych i alkoholi - szkolenie kończące się egzaminem" w 2025 roku
- Specjalizacja: klasyczne koktajle, flair bartending
- W latach 2020-2025 przeszkolił ponad 100 barmanów pracujących w całej Polsce
- Stały współpracownik szkół gastronomicznych
- Autor programów szkoleniowych dla sieci hotelarskich



2 z 2

Hubert Jankowski

Doświadczenie zawodowe/kwalifikacje nabyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą publikacji usługi w BUR:

- Barman, Przedsiębiorca
- 6 lat pracy jako barman
- 3 lata pracy jako menadżer pubu
- Właściciel i prowadzący The Little Hell Pub, funkcjonujący od 2013
- Certyfikowany szkoleniowiec (ponad 3000h szkoleń od 2018)
- Specjalizacja: flair bartending, koktaile nowoczesne
- W latach 2020-2025 przeszkolił ponad 100 barmanów pracujących w całej Polsce
- Stały współpracownik szkół gastronomicznych

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały wykorzystywane w czasie zajęć:

1. Profesjonalny sprzęt barmański (shakery, łyżki barmańskie, miarki, muddlery)
2. Szkło barowe różnych typów
3. Alkohole (wódka, gin, whisky, rum, tequila, likiery)
4. Napoje bezalkoholowe (woda, soki, cola)
5. Syropy barmańskie
6. Soki i napoje bezalkoholowe
7. Owoce i dodatki do dekoracji

8. Łód gastronomiczny
9. Dodatkowe akcesoria barmańskie

Każdy z uczestników po ukończeniu szkolenia otrzyma prezentację multimedialną, podręcznik barmański z recepturami oraz podsumowanie szkolenia.

Warunki uczestnictwa

1. Ukończony 18 rok życia
2. Uczestnik po przystąpieniu do szkolenia zobowiązany jest do udziału w przynajmniej 80% zajęć. Sposób potwierdzenia frekwencji:
Lista obecności

Informacje dodatkowe

1. Jednostka czasowa: 1 godzina = 60 minut
2. Do uzyskania certyfikatu/zaświadczenia wymagane jest uczestnictwo w minimum 80% zajęć
3. Obecność uczestników potwierdzona będzie imienną listą obecności na każdym spotkaniu

Adres

ul. Lipowa 4/1
15-369 Białystok
woj. podlaskie

Miejsce realizacji usługi jest inne niż siedziba wykonawcy. Szkolenie odbędzie się w:

Little Hell Pub, Ul. Lipowa 4, 15-427 Białystok

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Kacper Moskwa

E-mail k.moskwa@polskiklasteroze.pl

Telefon (+48) 796 174 310