



Podkarpacka  
Akademia

Przedsiębiorczości  
Katarzyna Podraza

★★★★★ 4,9 / 5

3 020 ocen

## Kurs - Serwis napojów mieszanych i alkoholi wraz z egzaminem.

Numer usługi 2025/11/20/127923/3161175

📍 Leżajsk / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 37 h

📅 16.02.2026 do 20.02.2026

5 550,00 PLN brutto

5 550,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

### Kategoria

Inne / Gastronomia

### Grupa docelowa usługi

Grupę docelową usługi stanowią:

- absolwenci szkół profilu gastronomicznym, hotelarskim, turystycznym,
- pracownicy branży gastronomicznej, hotelarskiej (lokalne gastronomiczne, cocktail barach, puby, restauracje, hotele, kawiarnie itp)
- nauczyciele przedmiotów zawodowych w szkołach gastronomicznych,
- osoby posiadające kompetencje w zakresie serwisu napojów mieszanych i alkoholi, ale nieposiadające potwierdzonej kwalifikacji,

Osoby zgłaszające się do udziału w kursie wykonują pre test pozwalający na ocenę wiedzy, dzięki czemu poziom kursu jest dostosowywany do poziomu wiedzy Uczestników/czek.

Od Uczestników/czek wymagana jest:

- podstawowa wiedza z zakresu serwisu napojów mieszanych i alkoholi badana na podstawie pre testu,
- podstawowe umiejętności w zakresie serwisu napojów mieszanych i alkoholi,
- nie wymagane jest wylegitymowanie się doświadczeniem w pracy w zawodzie.

### Minimalna liczba uczestników

7

### Maksymalna liczba uczestników

15

### Data zakończenia rekrutacji

13-02-2026

|                                 |                                                                                                                  |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Forma prowadzenia usługi        | stacjonarna                                                                                                      |
| Liczba godzin usługi            | 37                                                                                                               |
| 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 kursu jest przygotowanie Uczestników/czek do samodzielnego przygotowania mieszanych napojów alkoholowych oraz bezalkoholowych wg gotowych receptur oraz tworząc autorskie receptury. Osoba posiadająca kwalifikację "Serwis napojów mieszanych i alkoholi" dobiera adekwatne techniki, sprzęt i szkło do typu napoju. Przygotowuje i serwuje gościom drobne przekąski. Jest przygotowana do profesjonalnej obsługi gości. W swojej pracy stosuje się do zasad etyki obowiązujących barmanów.

## 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. | a) charakteryzuje i rozróżnia typy mocnych alkoholi (wódki czyste, wódki gatunkowe aromatyzowane, wódki gatunkowe naturalne)                                                                                             | Test teoretyczny                    |
|                                                                           | b) charakteryzuje i rozróżnia typy win (gronowe, wermuty, wina południowe, musujące)                                                                                                                                     | Wywiad ustrukturyzowany             |
|                                                                           | c) charakteryzuje i rozróżnia inne rodzaje alkoholi fermentowanych (piwo, cydrylic, kumys, miód pitny)                                                                                                                   |                                     |
|                                                                           | d) charakteryzuje typy dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy)                                                                                                    | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                           | e) omawia i charakteryzuje składniki napojów mieszanych (składniki główne, modyfikatory, bonifikatory, składniki dodatkowe, składniki przyprawowe, składniki szprycerujące, dodatki dekoracyjne, dodatki komplementarne) |                                     |

| Efekty uczenia się                                                 | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Metoda walidacji                           |
|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| Przygotowuje i podaje mieszane napoje alkoholowe i alkohole.       | a) wymienia i charakteryzuje techniki przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych (np. shakerowania)<br>b) omawia i dobiera szkło do typu napoju<br>c) omawia i dobiera sprzęt i narzędzia do przygotowania danego typu napoju<br>d) podaje receptury wskazanych mieszanych napojów alkoholowych według klasyfikacji IBA - official cocktails (klasyfikacja Międzynarodowego Stowarzyszenia Barmanów); przygotowuje do podania i podaje alkohole<br>e) przygotowuje mieszany napój alkoholowy<br>f) przygotowuje autorski mieszany napój alkoholowy według podanych preferencji gościa | Test teoretyczny                           |
|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Wywiad ustrukturyzowany                    |
|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Obserwacja w warunkach symulowanych        |
| Przygotowuje i podaje mieszane napoje bezalkoholowe (soft drinks). | a) omawia techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie)<br>b) omawia trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, fit drinks)<br>c) podaje receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych (Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin)<br>d) przygotowuje napój bezalkoholowy według podanych preferencji gościa (np. smoothie)                                                                                                                                                  | Test teoretyczny                           |
|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Wywiad ustrukturyzowany                    |
|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Obserwacja w warunkach symulowanych        |
|                                                                    | a) wymienia i charakteryzuje rodzaje drobnych przekąsek stosowanych w barze<br>b) podaje propozycje przekąsek, które można przygotować w barze                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Prezentacja<br><br>Wywiad ustrukturyzowany |
| Przygotowuje drobne przekąski.                                     | a) przygotowuje przykładową zimną przekąskę z dbałością o estetykę serwowania, np. tartinki, koreczki, roladki<br>b) serwuje wybrane przekąski w barze                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Test teoretyczny                           |
|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Wywiad ustrukturyzowany                    |
| Charakteryzuje zasady obsługi gości.                               | a) omawia zasadę gościnności w pracy barmana<br>b) omawia zasady etyki w pracy barmana (np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Test teoretyczny                           |
|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Wywiad ustrukturyzowany                    |

| Efekty uczenia się                  | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Metoda walidacji |
|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Stosuje się do zasad obsługi gości. | a) zadaje pytania służące identyfikacji potrzeb gościa<br>b) zadaje pytania służące zebraniu opinii na temat przygotowanego napoju mieszanego<br>c) prezentuje przygotowany napój, omawiając użyte składniki, ich pochodzenie oraz sposób wykorzystania<br>d) omawia sposoby dbania o dobre relacje z gośćmi (np. zwroty grzecznościowe, sposoby rozładowania stresu, anegdoty)<br>e) omawia przykładowe trudne i nietypowe sytuacje w pracy barmana i podaje propozycje rozwiązań<br>f) omawia prawne uwarunkowania serwowania alkoholu gościom | 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 Jerzy Czapla |
| Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR  | Tak                                     |
| Nazwa Podmiotu certyfikującego                          | Centrum Szkolenia Barmanów Jerzy Czapla |
| Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR         | Tak                                     |

## Program

### Kurs obejmuje następujący zakres tematyczny:

1. Przygotowanie i podawanie alkoholi, mieszanych napojów alkoholowych oraz bezalkoholowych (soft drinks).
2. Przygotowanie przekąsek.
3. Obsługiwanie gości.

Kurs prowadzony będzie w formie warsztatowej, zakładającej aktywny udział Uczestników/czek i przeprowadzenie ćwiczeń praktycznych.

**Od Uczestników/czek wymagana jest:**

- ukończone 18 lat.
- podstawowa wiedza z zakresu serwisu napojów mieszanych i alkoholi badana na podstawie pre testu,
- podstawowe umiejętności w zakresie serwisu napojów mieszanych i alkoholi,
- nie wymagane jest wylegitymowanie się doświadczeniem w pracy w zawodzie.

**Warunki organizacyjne dla przeprowadzenia Kursu:**

- a) maksymalna liczba Uczestników/czek kursu: 15
- b) liczba stanowisk warsztatowych: każdy z Uczestników/czek posiada własne stanowisko warsztatowe

Jedna godzina oznacza jedną godzinę lekcyjną (45 min.).

Czas trwania usługi to 37 h, przerwy są dodatkowym czasem.

Kurs obejmuje 9 godzin zajęć teoretycznych oraz 24 godziny zajęć praktycznych.

Po zakończeniu kursu zostanie przeprowadzony zewnętrzny egzamin potwierdzający nabycie kwalifikacji zawodowych.

# 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 | 5 550,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto  | 5 550,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto                 | 150,00 PLN   |
| Koszt osobogodziny netto                  | 150,00 PLN   |
| W tym koszt walidacji brutto              | 1 000,00 PLN |

|                                   |              |
|-----------------------------------|--------------|
| W tym koszt walidacji netto       | 1 000,00 PLN |
| W tym koszt certyfikowania brutto | 200,00 PLN   |
| W tym koszt certyfikowania netto  | 200,00 PLN   |

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Marcin Niekurzak

Pasjonat, profesjonalista. Ponad 15 lat doświadczenia w prowadzeniu szkoleń dla barmanów i baristów, zarówno stacjonarnie, mobilnie, jak i online. Wciąż podnosi swoje kwalifikacje zawodowe, poprzez udział w licznych szkoleniach, warsztatach. 17 lat doświadczenia jako lider zespołu / koordynator operacyjny.

Trener posiada umiejętność prostej, przystępnej komunikacji z uczestnikami usługi rozwojowej. Podczas realizacji usługi rozwojowej stosuje zapisy Standardów dostępności dla polityki spójności 2021 – 2027. Posiada doświadczenie w realizacji usługi rozwojowych dla osób ze szczególnymi potrzebami.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy/czki kursu otrzymają materiały szkoleniowe, tj.:

- skrypt,
- notes, teczka, długopis.

### Warunki uczestnictwa

W przypadku kursów dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w kursie jest spełnienie warunków przedstawionych przez danego Operatora, do którego składane będą dokumenty o dofinansowanie usługi rozwojowej.

### Informacje dodatkowe

W efekcie ukończenia kursu Uczestnicy/czki uzyskają certyfikat ukończenia kursu, potwierdzający nabycie kwalifikacji 12636.

## Adres

ul. Adama Mickiewicza 67  
37-300 Leżajsk

woj. podkarpackie

37-300 Leżajsk, ul. Mickiewicza 67

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Uczestnicy będą mieli zapewnione profesjonalne, w pełni wyposażone stanowisko pracy.

## Kontakt



**Katarzyna Podraza**

**E-mail** [kpodraza@pap.rzeszow.pl](mailto:kpodraza@pap.rzeszow.pl)

**Telefon** (+48) 500 073 316