Możliwość dofinansowania

SERWIS NAPOJÓW MIESZANYCH I ALKOHOLI BARMAN BLENDER WRAZ Z EGZAMINEM I CERTYFIKATEM

Numer usługi 2025/12/01/21586/3183470

5 800,00 PLN brutto
5 800,00 PLN netto
145,00 PLN brutto/h
145,00 PLN netto/h

Centrum Językowe Cosmopolitan Aneta Zajdel

4,8 / 5

69 ocen

Krosno / stacjonarna
Usługa szkoleniowa
40 h
21.03.2026 do 29.03.2026

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 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 barmaństwa.
Minimalna liczba uczestników	8
Maksymalna liczba uczestników	25
Data zakończenia rekrutacji	20-03-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	40
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości TGLS Quality Alliance

Cel

Cel edukacyjny

Profesjonalne stanowisko barmańskie: techniki, koktajle i obsługa klienta - szkolenie przygotowuje uczestników do samodzielnego przygotowywania koktajli zgodnie z recepturami i standardami oraz do obsługiwania gości, budując pozytywne relacje, doradzając w wyborze drinków, uwzględniając preferencje klienta.

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
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad swobodny
	b. charakteryzuje i rozróżnia typy win (gronowe, wermuty, wina południowe, musujące)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad swobodny
	c. charakteryzuje i rozróżnia inne rodzaje alkoholi fermentowanych (piwo, cydry, kumys, miód pitny)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad swobodny
	d. charakteryzuje typy dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad swobodny
	e. omawia i charakteryzuje składniki napojów mieszanych (składniki główne, modyfikatory, bonifikatory, składniki dodatkowe, składniki przyprawowe, składniki szprycerujące, dodatki dekoracyjne, dodatki komplementarne)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad swobodny

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)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad swobodny
	b. omawia i dobiera szkło do typu napoju	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad swobodny
	c. omawia i dobiera sprzęt i narzędzia do przygotowania danego typu napoju	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad swobodny
	d. 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)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad swobodny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
	e. przygotowuje mieszany napój alkoholowy (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)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad swobodny
	f. przygotowuje autorski mieszany napój alkoholowy według podanych preferencji gościa (moc, typ alkoholu, słodycz, kwasowość, gorycz)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad swobodny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje i podaje mieszane napoje bezalkoholowe (soft drinks)	a. omawia techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad swobodny
	b. omawia trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, fit drinks)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad swobodny
	c. podaje receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych (Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad swobodny
	d. przygotowuje napój bezalkoholowy według podanych preferencji gościa (np. smoothie)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad swobodny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Omawia rodzaje drobnych przekąsek	a. wymienia i charakteryzuje rodzaje drobnych przekąsek stosowanych w barze	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad swobodny
	b. podaje propozycje przekąsek, które można przygotować w barze	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad swobodny
Przygotowuje drobne przekąski	a. przygotowuje przykładową zimną przekąskę z dbałością o estetykę serwowania, np. tartinki, koreczki, roladki	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad swobodny
	b. serwuje wybrane przekąski w barze	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad swobodny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje zasady obsługi gości	a. omawia zasadę gościnności w pracy barmana	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad swobodny
	b. omawia zasady etyki w pracy barmana (np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad swobodny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje się do zasad obsługi gości	a. zadaje pytania służące identyfikacji potrzeb gościa	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad swobodny
	b. zadaje pytania służące zebraniu opinii na temat przygotowanego napoju mieszanego	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad swobodny
	c. prezentuje przygotowany napój, omawiając użyte składniki, ich pochodzenie oraz sposób wykorzystania	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad swobodny
	d. omawia sposoby dbania o dobre relacje z gośćmi (np. zwroty grzecznościowe, sposoby rozładowania stresu, anegdoty)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad swobodny
	e. omawia przykładowe trudne i nietypowe sytuacje w pracy barmana i podaje propozycje rozwiązań	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad swobodny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
	f. omawia prawne uwarunkowania serwowania alkoholu gościom	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad swobodny

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 spółka z o.o.
Nazwa Podmiotu certyfikującego	ICVC Certyfikacja spółka z o.o.

Program

Szkolenie adresowane jest do osób pracujących lub chcących pracować gastronomii lub hotelarstwie; nauczycieli przedmiotów zawodowych w szkołach gastronomicznych, osób chcą uzyskać nową kwalifikację lub przekwalifikować się; absolwentów szkół zawodowych z obszaru hotelarstwa i gastronomii a także dla wszystkich osób zainteresowanych tematyką szkolenia.

Szkolenie odpowiednie jest dla osób na każdym poziomie zaawansowania. Skierowane jest zarówno do osób posiadających doświadczenie w pracy w punktach gastronomicznych jak i osób bez doświadczenia zawodowego w przedmiocie szkolenia zainteresowanych tematyką szkolenia i chcących uzyskać kwalifikacje w tym zakresie.

W szkoleniu mogą uczestniczyć wyłącznie osoby pełnoletnie.

Zagadnienia poruszane podczas szkolenia:

1. Przygotowanie i podawanie alkoholi, mieszanych napojów alkoholowych oraz bezalkoholowych (soft drinks)

1.1 Informacje na tematalkoholi, napojów alkoholowych i dodatków

1.2Przygotowywanie i podawanie mieszanych napoji alkoholowych i alkoholi

1.3Przygotowywanie i podawanie mieszanych napoji bezalkoholowych (soft drinks)

2. Przygotowanie przekąsek

2.1 Rodzaje drobnych przekąsek - omówienie

2.2 Przygotowywanie drobnych przekąsek

3. Obsługiwanie gości

3.1 Zasady obsługi gości

3.2 Praktyczna obsługa gości wg zasad

4. Egzamin zewnętrzny

W trakcie realizacji usługi rozwojowej, przeprowadzona jest weryfikacja postępów oraz ocena osiągnięcia efektów uczenia się w formie okresowego podsumowania dokonywane grupowo lub indywidualnie z Uczestnikami.

Warunki organizacyjne realizacji szkolenia:

Zalecana minimalna liczba osób na szkoleniu: 8

Zalecana maksymalna liczba osób na szkoleniu: 25

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 powinny być prowadzone z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie i grupowo.

Zajęcia prowadzone są w formie wykładu oraz warsztatów (zajęć praktycznych).

Podczas warsztatów uczestnicy będą przygotowywać napoje samodzielnie lub w grupach, ale pod okiem szkoleniowca, który nadzoruje ich pracę, poprawiając lub pomagając jeśli jest taka potrzeba.

Zaplecze organizacyjno-logistyczne obejmuje wszystkie elementy niezbędne do prawidłowego przeprowadzenia zajęć praktycznych, w szczególności wyposażenie techniczne i materiały szkoleniowe. W skład wyposażenia wchodzą m.in.: lodówko-zamrażarka zapewniająca odpowiednie warunki przechowywania produktów, kostkarka do lodu lub lód niezbędny do przygotowywania napojów, profesjonalny sprzęt barmański oraz odpowiednie szkło barowe dostosowane do różnych rodzajów napojów. Uczestnicy mają również do dyspozycji szeroki wybór alkoholi, napojów bezalkoholowych oraz dodatków (takich jak owoce, syropy itp.), niezbędnych do odtwarzania receptur i tworzenia własnych kompozycji.

WALIDACJA:

Walidacja prowadzona jest przez zewnętrzny podmiot wpisany do Zintegrowanego Rejestru Kwalifikacji. Wymagania dotyczące walidacji i podmiotów ją realizujących przedstawiamy poniżej:

Metody stosowane w walidacji

Etap weryfikacji efektów uczenia się składa się z części teoretycznej i części praktycznej.

Wszystkie efekty uczenia się wskazane dla kwalifikacji weryfikowane są za pomocą następujących metod: test wiedzy; obserwacja (w warunkach symulowanych lub rzeczywistych); rozmowa z komisją walidacyjną (rozmowa ma mieć każdorazowo charakter uzupełniający).

Instytucja certyfikująca powołuje komisję, która odpowiada za przebieg weryfikacji efektów uczenia się.

Komisja walidacyjna składa się z co najmniej dwóch członków.

Przewodniczący komisji musi spełniać łącznie następujące warunki:

- mieć ukończony kurs pedagogiczny potwierdzony stosownym certyfikatem lub ukończone studia pedagogiczne potwierdzone stosownym dyplomem;

- mieć ukończoną szkołę o kierunku gastronomicznym (co najmniej zasadniczą lub technikum lub szkołę wyższą) potwierdzoną stosownym świadectwem;

- mieć udokumentowane co najmniej 5-letnie doświadczenie pracy na stanowisku barmana;

- mieć udokumentowane co najmniej 5-letnie doświadczenie w realizacji szkoleń z zakresu branży gastronomicznej w okresie 5 lat bezpośrednio poprzedzających wpis na listę egzaminatorów (np. poprzez referencje);

- mieć udokumentowane co najmniej 10-letnie doświadczenie w pracy w branży gastronomicznej.

Członek komisji musi spełniać co najmniej trzy warunki spośród wszystkich określonych dla przewodniczącego komisji.

Sposób prowadzenia walidacji oraz warunki organizacyjne i materialne niezbędne do prawidłowego prowadzenia walidacji:

Instytucja prowadząca walidację zapewnia wydzielone stanowisko egzaminacyjne z dostępem do:

- bieżącej wody;

- wszystkich gatunków alkoholi umożliwiających wykonanie zadań opisanych w efektach uczenia się wymaganych dla kwalifikacji;

- dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy, dodatki komplementarne, kostki lodu);

- szkła i sprzętu barmańskiego umożliwiającego wykonanie zadań opisanych w efektach uczenia się wymaganych dla kwalifikacji;

- składników potrzebnych do przygotowania przekąsek.

Instytucja prowadząca walidację zapewnia możliwość odwołania się od decyzji kończącej walidację.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 4

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 4 Serwis napojów mieszanych i alkoholi	Ihor Kuntsiv	21-03-2026	09:00	19:00	10:00
2 z 4 Serwis napojów mieszanych i alkoholi	Ihor Kuntsiv	22-03-2026	09:00	19:00	10:00
3 z 4 Serwis napojów mieszanych i alkoholi	Ihor Kuntsiv	28-03-2026	09:00	19:00	10:00
4 z 4 Serwis napojów mieszanych i alkoholi	Ihor Kuntsiv	29-03-2026	09:00	19:00	10:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena

Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	145,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	145,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	1 000,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	1 000,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	1 500,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	1 500,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1

1 z 1

Ihor Kuntsiv

barman barista z wieloletnim doświadczeniem

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe, np. skrypty oraz materiały do wykonywania zajęć praktycznych (w tym: urządzenia i narzędzia oraz materiały zużywalne niezbędne do realizacji programu szkolenia).

Warunki uczestnictwa

osoby pełnoletnie

Adres

ul. Składowa 9
38-400 Krosno
woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe

Kontakt

ANETA ZAJDEL

E-mail zajdelaneta@gmail.com
Telefon (+48) 531 454 076