



Izba Rzemieślnicza,
oraz Małej i Średniej
Przedsiębiorczości
w Tarnowie

★★★★★ 4,7 / 5

36 ocen

Barman - Barista

Numer usługi 2025/12/01/55869/3184423

📍 Tarnów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 32 h

📅 08.12.2025 do 17.12.2025

4 200,00 PLN brutto

4 200,00 PLN netto

131,25 PLN brutto/h

131,25 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Małopolski Pociąg do kariery
Grupa docelowa usługi	Szkolenie „Barman–Barista” skierowane jest do osób chcących poznać nowy zawód oraz zdobyć praktyczne kompetencje w branży gastronomicznej. Program przeznaczony jest w szczególności dla: - osób rozpoczynających swoją karierę zawodową, poszukujących pierwszych kwalifikacji, - osób planujących zmianę zawodu i chcących wejść do branży horeca, - osób bez wcześniejszego doświadczenia barmańskiego lub balistycznego,
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	6
Data zakończenia rekrutacji	04-12-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	32
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 szkolenia „Barman–Barista” jest przygotowanie uczestników do samodzielnej pracy na stanowisku barmana i baristy poprzez nabycie wiedzy teoretycznej oraz praktycznych umiejętności w zakresie przygotowywania napojów alkoholowych, bezalkoholowych i kaw specjalistycznych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik posiada wiedzę z zakresu podstaw miksologii i baristyki, w tym klasyfikacji napojów, metod parzenia kawy, zasad przygotowania stanowiska pracy oraz wyposażenia baru i kawiarni.	poprawnie opisuje podstawowe grupy koktajli i napojów, potrafi wymienić główne metody parzenia kawy i omówić ich różnice, wyjaśnia zasady przygotowania stanowiska barmańskiego i baristycznego, wskazuje prawidłowe temperatury serwowania napojów oraz odpowiedni dobór szkła, omawia proces powstawania kawy (pochodzenie, obróbka, palenie).	Test teoretyczny
Uczestnik potrafi praktycznie wykonać standardowe koktajle alkoholowe i bezalkoholowe, przygotować espresso oraz napoje kawowe (w tym kawy mleczne i podstawowe latte art), stosując właściwe techniki i zasady serwowania.	wykonuje co najmniej kilka koktajli według standardowych receptur z zachowaniem prawidłowej techniki, dobiera odpowiednie szkło, sprzęt i składniki do danego napoju, przygotowuje poprawne espresso (konsystencja, czas ekstrakcji, crema), spienia mleko do właściwej tekstury i temperatury, wykonuje minimum jeden podstawowy wzór latte art (serce/rozetę/tulipana), prawidłowo prezentuje i serwuje przygotowane napoje.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik wykazuje kompetencje zawodowe, takie jak organizacja pracy przy barze, dbałość o higienę i bezpieczeństwo, profesjonalna obsługa gościa oraz prawidłowa prezentacja i podanie przygotowanych napojów.	utrzymuje porządek i higienę na stanowisku pracy podczas zadania praktycznego, przestrzega zasad bezpieczeństwa i obsługi sprzętu, pracuje w tempie pozwalającym na efektywną obsługę gości, komunikuje się uprzejmie i profesjonalnie z „klientem” (symulacja obsługi), prezentuje gotowe napoje zgodnie ze standardami wizualnymi i jakościowymi.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

DZIEŃ 1 – BLOK BARMAŃSKI (8 godzin)

1. Wiadomości wstępne – przygotowanie baru do obsługi konsumenckiej (6 godz.)

- Wprowadzenie do zawodu barmana
- Obowiązki barmana
- Kolejność czynności przygotowawczych baru do obsługi
- Przygotowanie owoców i dodatków komplementarnych
- Przygotowanie sprzętu barmańskiego i zastawy barowej
- Zapoznanie się z wyposażeniem baru

2. Stanowisko barmana – serwowanie napojów i klasyfikacja (2 godz.)

- Klasyfikacja napojów mieszanych
- Podstawowe informacje o winach
- Podział alkoholi i ogólne zasady serwowania
- Zasady doboru szkła
- Temperatury serwowania napojów alkoholowych i bezalkoholowych

DZIEŃ 2 – BLOK BARMAŃSKI (8 godzin)

1. Stanowisko barmana – przygotowywanie i serwowanie drinków (4 godz.)

- Technologia i towaroznawstwo napojów
- Przygotowywanie i serwowanie drinków oraz napojów bezalkoholowych
- Klasyfikacja koktajli:
 - Short drink
 - Long drink
 - Diverse drink
 - Hot drinks

2. Ogólne zasady sporządzania napojów mieszanych – alkoholowych i bezalkoholowych (4 godz.)

- Dobór szkła i sprzętu
- Przygotowanie ingrediencji
- Prezentacja butelek
- Kolejność wlewania składników
- Techniki sporządzania napojów mieszanych
- Serwowanie i prezentacja gotowych koktajli

DZIEŃ 3 – BLOK BARISTA (8 godzin)

1. Wiadomości wstępne – historia i pochodzenie kawy (4 godz.)

- Wprowadzenie do zawodu baristy
- Obowiązki baristy
- Wyposażenie kawiarni oraz podstawy konserwacji sprzętu
- Gatunki i odmiany kawy, pochodzenie, uprawa
- Metody zbioru i obróbki kawy
- Pochodzenie kawy a smak
- Procesy palenia kawy

2. Metody parzenia kawy – espresso i techniki baristyczne (4 godz.)

- Metody parzenia kawy
- Espresso – zasada 4M
- Co wpływa na jakość espresso
- Techniki sporządzania espresso i podstawowe błędy

DZIEŃ 4 – BLOK BARISTA (8 godzin)

1. Kawy mleczne i latte art (4 godz.)

- Latte i sztuka spieniania mleka
- Wylewanie podstawowych wzorów latte art:
 - Serce
 - Rozeta
 - Tulipan

2. Alternatywne metody parzenia kawy + kawy z dodatkami (4 godz.)

- Alternatywne metody parzenia kawy:
 - Drip Hario V60
 - AeroPress
 - Chemex
 - Kalita Wave
 - Przykładowe receptury

- Techniki łączenia kawy z alkoholem i innymi produktami

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 5

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 5 1. Wiadomości wstępne – przygotowanie baru do obsługi konsumenckiej (6 godz.) 2. Stanowisko barmana – serwowanie napojów i klasyfikacja (2 godz.)	Matusz Buczek	08-12-2025	08:00	15:15	07:15
2 z 5 1. Stanowisko barmana – przygotowywanie i serwowanie drinków (4 godz.) 2. Ogólne zasady sporządzania napojów mieszanych – alkoholowych i bezalkoholowych (4 godz.)	Matusz Buczek	09-12-2025	08:00	15:15	07:15
3 z 5 1. Wiadomości wstępne – historia i pochodzenie kawy (4 godz.) 2. Metody parzenia kawy – espresso i techniki baristyczne (4 godz.)	Matusz Buczek	15-12-2025	08:00	15:15	07:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 5 1. Kawy mleczne i latte art (4 godz.) 2. Alternatywne metody parzenia kawy + kawy z dodatkami (4 godz.)	Matusz Buczek	17-12-2025	08:00	15:15	07:15
5 z 5 walidacja	-	17-12-2025	15:15	15:45	00:30

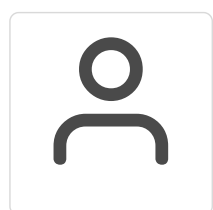
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 200,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	131,25 PLN
Koszt osobogodziny netto	131,25 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Matusz Buczek

wykszałcenie wyższe, wieloletnie doświadczenie zawodowe

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

wszystkie produkty potrzebne do kursu zapewnia Izba Rzemieślnicza,

Warunki uczestnictwa

Osoby pełnoletnie

Informacje dodatkowe

Usługa kierowana również do Uczestników Projektów Małopolski Pociąg do Kariery / Nowy Start w Małopolsce z EURESEM oraz innych projektów.

Po kursie uczestnicy przystępują do walidacji wewnętrznej. Otrzymuje zaświadczenie o nabytych kompetencjach

Po zakończeniu kursu uczestnik otrzymuje zaświadczenie wydane z Izby Rzemieślniczej o ukończonym kursie w ilości 75 godzin po 45 minut, co dwie godziny przerwa 15 minut ,po 6 godzinach przerwa 45 minut

Adres

ul. Jana Kochanowskiego 32

33-100 Tarnów

woj. małopolskie

Izba Rzemieślnicza, oraz Małej i Średniej Przedsiębiorczości w Tarnowie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe

Kontakt



Anna Wojnar

E-mail szkolenia@izbarzemieslnicza.tarnow.pl

Telefon (+48) 735 961 872