



BIAŁECKI Sp. z o.o.

★★★★★ 4,6 / 5

1 063 oceny

KURS BARMAŃSKI I STOPNIA

Numer usługi 2025/12/02/5133/3186572

📍 Kraków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 24 h

📅 30.01.2026 do 01.02.2026

2 800,00 PLN brutto

2 800,00 PLN netto

116,67 PLN brutto/h

116,67 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Osoby pełnoletnie chcące podnieść własne kwalifikacje
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	29-01-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	24
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 jest rozwój wiedzy i praktycznych umiejętności barmana w zakresie pracy za barem. Kurs ma również na celu zwiększenie kompetencji miękkich zawodowych i obejmuje szeroki zakres wiedzy, który pomoże Ci stać się profesjonalnym barmanem.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
--------------------	----------------------	------------------

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik posiada wiedzę i umiejętności praktyczne z zakresu wyposażenia baru, rodzajów alkoholi oraz ich zastosowania w drinkach. Uczestnik posiada wiedzę i umiejętności praktyczne z zakresu połączeń smakowych, zasad komponowania koktajli i doboru składników.	Potrafi dobrać połączenia smakowe oraz zna zasad komponowania koktajli i doboru składników.	Test teoretyczny
Uczestnik potrafi profesjonalnie dbać o gości, komunikować się z nimi oraz zarządzać przestrzenią baru.	Potrafi wykorzystać kompetencje miękkie w rozmowie z gośćmi, stosuje techniki aktywnego słuchania; przestrzega zasad bhp oraz zasady utrzymania czystości w miejscu pracy.	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

lp.	Tematyka zajęć	liczba godzin zajęć edukacyjnych
1.	Podstawy barmaństwa	2
2.	Teoria miksologii	4
3.	Techniki barmańskie	10

4.	Obsługa gościa	5
5.	Higiena i bezpieczeństwo	3

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 7

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 7 Podstawy barmaństwa	Kacper Bogacz	30-01-2026	10:00	12:00	02:00
2 z 7 Teoria miksologii	Kacper Bogacz	30-01-2026	12:00	16:00	04:00
3 z 7 Techniki barmańskie	Kacper Bogacz	30-01-2026	16:00	18:00	02:00
4 z 7 Techniki barmańskie	Kacper Bogacz	31-01-2026	08:00	16:00	08:00
5 z 7 Obsługa gościa	Kacper Bogacz	01-02-2026	08:00	13:00	05:00
6 z 7 Higiena i bezpieczeństwo	Kacper Bogacz	01-02-2026	13:00	16:00	03:00
7 z 7 Walidacja.	-	01-02-2026	16:00	18:00	02:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	116,67 PLN
Koszt osobogodziny netto	116,67 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Kacper Bogacz

Założyciel i trener Polskiej Szkoły Barmanów. Właściciel agencji eventowo-barmańskiej X-DRINK. Przeszkolił osobiście kilkuset barmanów, którzy obecnie pracują w koktajlbarach i restauracjach. Nierzadko wielu z nich zostało finalistami i zwycięzcami konkursów barmańskich. Sędzia konkursów barmańskich krajowych i zagranicznych. Obecnie pełni funkcję Vice Prezydenta Stowarzyszenia Polskich Barmanów. Autor licznych publikacji w pismach branżowych, miłośnik miksologii. Na co dzień zarządza zespołem kilkudziesięciu barmanów. Coroczny uczestnik zjazdów International Bartenders Association na całym świecie. A przede wszystkim czynny barman od 18 lat. III miejsce na światowym konkursie koktajli - Open World Cocktail Competition na Sycylii z 2025r. Barman Roku Polski 2024r.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

- zeszyt
- długopis
- materiały szkoleniowe

Warunki uczestnictwa

Wymagania:

- ukończone 18 lat
- wykształcenie minimum podstawowe

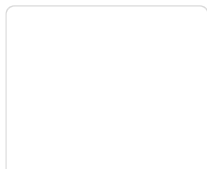
Adres

ul. Balicka 73
30-149 Kraków
woj. małopolskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Marcin Tur

E-mail m.tur@bialecki.pl



Telefon (+48) 512 322 959