



Karolina Kolańska
Twoje Gastro

★★★★★ 4,8 / 5

29 ocen

Szkolenie Barmańskie

Numer usługi 2025/12/12/148235/3209450

📍 Wrocław / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 21 h

📅 23.03.2026 do 25.03.2026

2 289,00 PLN brutto

2 289,00 PLN netto

109,00 PLN brutto/h

109,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Kierunek - Rozwój
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do barmanów i baristów pracujących w lokalach gastronomicznych, pubach, cocktail barach, hotelach oraz obiektach eventowych, a także do osób rozpoczynających pracę w zawodzie barmana. Program dedykowany jest również właścicielom lokali gastronomicznych, managerom oraz osobom nadzorującym pracę baru, którzy chcą podnieść kompetencje zespołu barmańskiego, usprawnić organizację pracy za barem oraz zwiększyć jakość obsługi gości i sprzedaż napojów. Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu "Małopolski pociąg do kariery - sezon 1" i dla Uczestników Projektu "Nowy start w Małopolsce z EURESem".
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	7
Data zakończenia rekrutacji	20-03-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	21
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 kompetencji uczestników w zakresie profesjonalnej pracy za barem, w szczególności przygotowywania i serwowania napojów zgodnie ze standardami barmańskimi, organizacji stanowiska pracy, komunikacji z gościem oraz zwiększania sprzedaży poprzez świadome i etyczne techniki sprzedażowe.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik zna zasady gościnności oraz rolę i standardy pracy barmana w różnych typach lokali gastronomicznych.	wyjaśnia, czym jest gościnność w pracy barmana	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	opisuje rolę barmana jako gospodarza baru	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	zna podstawowe zasady savoir-vivre barmana	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Wskazuje docelową grupę oraz realizuje plan marketingowy	Analizuje trendy gastronomiczne oraz preferencje konsumentów, by stworzyć innowacyjne i atrakcyjne menu.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik potrafi prawidłowo przygotować stanowisko pracy barmańskiej zgodnie z zasadami ergonomii i organizacji pracy.	poprawnie przygotowuje stanowisko barmańskie do pracy	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	stosuje zasady ergonomii pracy za barem	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik zna rodzaje szkła barowego oraz ich zastosowanie w serwowaniu napojów i koktajli. Uczestnik potrafi zastosować podstawowe techniki przygotowywania koktajli zgodnie ze standardami barmańskimi.	rozróżnia podstawowe rodzaje szkła barowego	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	dobiera odpowiednie szkło do rodzaju napoju lub koktajlu	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	rozróżnia techniki: build, shake, stir, muddle, blend, throw	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	dobiera właściwą technikę do rodzaju koktajlu	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

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

I Dzień

- Gościnność – po co gość przychodzi do baru?
- Savoir-vivre barmana – praca barmana w różnych typach lokali gastronomicznych. Kim tak naprawdę jest barman?
- Ergonomia pracy za barem
- Przygotowanie stanowiska barmańskiego
- Prezentacja sprzętu barmańskiego
- Rodzaje szkła barowego – charakterystyka, zastosowanie
- Profesjonalne sposoby przygotowywania koktajli:
- BUILD, SHAKE, BLEND, THROW, STIR, MUDDLE
- Lód i piana, przyjaciel barmana – znaczenie lodu w koktajlach
- Poznaj swoje flow barmańskie – praca nad stylem pracy
- Jak zacząć swoją przygodę z miksowaniem?
- Geneza i podział alkoholi – towaroznawstwo

II Dzień

- Krótka historia drinka i koktajlu
- Alkohole bazowe/produkty i dodatki do koktajli
- Budowa koktajlu – łączenie smaków
- Podział koktajli
- Jak degustować alkohol?
- Miksowanie koktajli na bazie Rumu, Wódki, Ginu, Whisky, Tequili oraz różnego rodzaju likierów smakowych – część I
- Miksowanie koktajli na bazie wina musującego
- Koktajle na bazie świeżych owoców przyrządzane techniką MUDDLE lub za pomocą blendera
- Techniki dekorowania drinków i koktajli

III Dzień

- Miksowanie koktajli na bazie Rumu, Wódki, Ginu, Whisky, Tequili, oraz różnego rodzaju likierów smakowych – część II
- Przyrządzanie szotów warstwowych
- Przygotowywanie koktajli bezalkoholowych – baza koktajlowa
- Podawanie płonącego likieru sambuca
- Sposoby przygotowania własnych syropów do koktajli oraz infuzji alkoholowych
- Wykorzystanie produktów homemade do koktajli
- Sztuka flair – wprowadzenie

Walidacja - test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem

1 godzina szkolenia = 60 minut

Czas trwania zajęć łącznie z przerwami nie przekracza 7 godzin zegarowych w ciągu jednego dnia.

W trakcie zajęć zaplanowane są przerwy.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 19

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 19 Gościnność i rola barmana	Dariusz Owczarek	23-03-2026	09:00	10:00	01:00
2 z 19 Organizacja i ergonomia pracy za barem	Dariusz Owczarek	23-03-2026	10:00	11:00	01:00
3 z 19 Przerwa	Dariusz Owczarek	23-03-2026	11:00	11:15	00:15
4 z 19 Szkło, lód i techniki barmańskie	Dariusz Owczarek	23-03-2026	11:15	13:00	01:45
5 z 19 Przerwa	Dariusz Owczarek	23-03-2026	13:00	13:45	00:45
6 z 19 Wprowadzenie do miksologii i alkoholi	Dariusz Owczarek	23-03-2026	13:45	16:00	02:15
7 z 19 Podstawy miksologii	Dariusz Owczarek	24-03-2026	09:00	11:00	02:00
8 z 19 Przerwa	Dariusz Owczarek	24-03-2026	11:00	11:15	00:15
9 z 19 Alkohole i degustacja	Dariusz Owczarek	24-03-2026	11:15	13:00	01:45
10 z 19 Przerwa	Dariusz Owczarek	24-03-2026	13:00	13:45	00:45
11 z 19 Miksowanie koktajli – praktyka	Dariusz Owczarek	24-03-2026	13:45	15:00	01:15
12 z 19 Estetyka i dekoracja	Dariusz Owczarek	24-03-2026	15:00	16:00	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
13 z 19 Zaawansowane techniki miksowania	Dariusz Owczarek	25-03-2026	09:00	11:00	02:00
14 z 19 Przerwa	Dariusz Owczarek	25-03-2026	11:00	11:15	00:15
15 z 19 Efekty specjalne i bezpieczeństwo	Dariusz Owczarek	25-03-2026	11:15	13:00	01:45
16 z 19 Przerwa	Dariusz Owczarek	25-03-2026	13:00	13:45	00:45
17 z 19 Produkty homemade	Dariusz Owczarek	25-03-2026	13:45	15:00	01:15
18 z 19 Wprowadzenie do flair	Dariusz Owczarek	25-03-2026	15:00	15:50	00:50
19 z 19 Walidacja - test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem	Dariusz Owczarek	25-03-2026	15:50	16:00	00:10

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 289,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 289,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	109,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	109,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Dariusz Owczarek

Podróż z barmaństwem rozpocząłem 13 lat temu i trwa ona do dziś. Ta niesamowita przygoda dała mi ogromne możliwości własnego rozwoju.

Uczestniczyłem w Mistrzostwach Świata Barmanów Flair, oraz brałem udział w ponad 80 konkursach barmańskich na całym świecie. Przez 13 lat swojej kariery wykonałem ponad 600 pokazów barmańskich Flair Show w całej Polsce.

Bazując na własnym doświadczeniu od ponad 8 lat pomagam barmanom lepiej i efektywniej przygotować swoje koktajle. Stworzyłem projekt „Bądź BARdziej Flair”, który ma na celu promocję barmaństwa jako sztuki. Jako pasjonat koktajli, kładę ogromny nacisk na wiedzę praktyczną, którą chętnie się z Wami podzielę, bo dzięki swojej pasji możesz zbudować dochodowy biznes, a ja Ci w Tym pomogę.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

- Autorskie materiały w wersji papierowej
- Certyfikat ukończenia szkolenia
- Narzędzia do sporządzania notatek: notes i długopis

Informacje dodatkowe

Godziny szkolenia: 9:00 - 16:00

Produkty, surowce oraz materiały niezbędne do przeprowadzenia części praktycznej szkolenia zapewnia organizator.

Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu "Małopolski pociąg do kariery - sezon 1" i dla Uczestników Projektu "Nowy start w Małopolsce z EURESem".

Adres

ul. Mielecka 31a
53-401 Wrocław
woj. dolnośląskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Stacja robocza do przygotowywania koktajli, wyposażona w niezbędny sprzęt barmański.

Kontakt



KAROLINA KOLAŃSKA

E-mail kontakt@twojegastro.com

Telefon (+48) 690 632 853