



## Szkolenie: Barman–Barista – praktyczne techniki barmańskie i baristyczne.

Numer usługi 2025/12/19/161978/3222859

7 500,00 PLN brutto

7 500,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

DEVELEDUM  
SPÓŁKA Z  
OGRANICZONĄ  
ODPOWIEDZIALNOŚĆ  
CIĄ

★★★★★ 4,8 / 5

1 527 ocen

📍 Białystok / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 50 h

📅 25.03.2026 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/baristy 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 mobilnego barmaństwa.

Minimalna liczba uczestników

5

Maksymalna liczba uczestników

20

Data zakończenia rekrutacji

24-03-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

50

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 usługi jest przygotowanie uczestników do samodzielnego świadczenia usług w zakresie barmaństwa, baristyki, tj. do przygotowywania napojów alkoholowych i bezalkoholowych, kawy i napojów kawowych . Usługa przygotowuje również do profesjonalnej obsługi gościa.

**Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji**

| Efekty uczenia się                                                | Kryteria weryfikacji                                                                              | Metoda walidacji                    |
|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Określa rolę i odpowiedzialność mobilnego barmana                 | wyjaśnia kluczowe obowiązki mobilnego barmana                                                     | Test teoretyczny                    |
|                                                                   | opisuje znaczenie odpowiedzialnej konsumpcji alkoholu                                             | Test teoretyczny                    |
| Rozpoznaje i ocenia jakość alkoholi                               | rozdziela różne rodzaje alkoholi (wódki, giny, rumy, tequile, whisky, likiery)                    | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                   | ocenia jakość alkoholu, rozpoznaje jego cechy i różnice między alkoholami premium a standardowymi | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                   | analizuje alkohole pod kątem sensorycznym                                                         | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Stosuje techniki miksowania i korzystania ze sprzętu barmańskiego | obsługuje sprzęt barmański, taki jak shaker, muddler, strainer, jigger                            | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                   | stosuje podstawowe techniki barmańskie: shaking, stirring, muddling, layering                     | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                   | przygotowuje podstawowe koktajle                                                                  | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                   | przygotowuje klasyczne koktajle, takie jak Martini, Margarita, Mojito, Old Fashioned              | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Przygotowuje drinki zgodnie z wiedzą o klasycznych koktajlach     | opisuje historię i znaczenie klasycznych koktajli                                                 | Test teoretyczny                    |
|                                                                   | tworzy koktajle zgodnie z klasycznymi przepisami                                                  | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Stosuje zasady higieny i BHP w pracy mobilnego barmana            | określa przepisy sanitarne i higieniczne dotyczące pracy z żywnością i napojami                   | Test teoretyczny                    |
|                                                                   | bezpiecznie używa sprzętu barmańskiego                                                            | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                   | stosuje zasady odpowiedzialnej konsumpcji alkoholu                                                | Obserwacja w warunkach symulowanych |

| Efekty uczenia się                                                     | Kryteria weryfikacji                                                                   | Metoda walidacji                    |
|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Serwuje kawę zgodnie z wiedzą baristyczną                              | rozpoznaje i omawia różne rodzaje ziaren kawy oraz ich pochodzenie                     | Test teoretyczny                    |
|                                                                        |                                                                                        | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                        | opisuje i stosuje różne metody parzenia kawy (espresso, aeropress, drip, itd.)         | Test teoretyczny                    |
|                                                                        |                                                                                        | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                        | przygotowuje i ocenia jakość kawy na podstawie smaku, aromatu i wyglądu                | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Stosuje techniki flair i w sposób kreatywny realizuje sztukę barmańską | spienia mleko do odpowiedniej konsystencji, idealnej do latte art                      | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                        | tworzy podstawowe wzory w kawie, takie jak serce, rozeta, tulipan                      | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                        | tworzy autorskie koktajle i prezentuje je w oryginalny sposób                          | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Posługuje się wiedzą z zakresu molekularnego barmaństwa.               | wymienia i opisuje podstawowe i zaawansowane techniki flair bartendingu                | Test teoretyczny                    |
|                                                                        | łączy techniki flair z serwowaniem koktajli w praktyce                                 | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                        | definiuje pojęcia i techniki molekularnej mixologii                                    | Test teoretyczny                    |
| Dekoruje drinki techniką garnirowania                                  | omawia narzędzia i składniki używane do przygotowania molekularnych drinków            | Test teoretyczny                    |
|                                                                        | nacina owoce i tworzy z nich dekoracje                                                 | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                        | wykorzystuje w dekoracjach różne elementy, np. parasolki, szpilki, ozdobne kostki lodu | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                        | tworzy unikalne garnitury dla drinków                                                  | Obserwacja w warunkach symulowanych |

# 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 Sp. z o.o.         |
| Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR  | Nie                                  |
| Nazwa Podmiotu certyfikującego                          | ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.         |
| Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR         | Nie                                  |

# Program

Program szkolenia obejmuje wszystkie kluczowe elementy związane z pracą mobilnego barmana, łącząc teorię z praktycznymi ćwiczeniami, co pozwoli uczestnikom na pełne zrozumienie i opanowanie wymaganego zakresu umiejętności.

Program przewiduje 50 godz/dyd szkolenia (teoria 13 godz + praktyka 35 godz) + 2 godz/dyd egzaminu. Podczas szkolenia przewidziane są przerwy, które nie wliczają się w czas trwania usługi.

### PROGRAM SZKOLENIA

#### MODUŁ I 10 godz/dyd

##### Wprowadzenie do roli mobilnego barmana i podstawy barmaństwa 1godz/dyd

- Rola i odpowiedzialności mobilnego barmana
- Omówienie celów szkolenia

##### Towaroznawstwo 3 godz/dyd

- Rodzaje alkoholi: wódki, giny, rumy, tequile, whisky, likiery itp.
- Różnice między alkoholami premium a standardowymi
- Rozpoznawanie i ocena jakości alkoholi

##### Sprzęt barmański i techniki miksowania 2 godz/dyd

- Przegląd niezbędnego sprzętu: shaker, muddler, strainer, jigger, itd.
- Podstawowe techniki barmańskie: shaking, stirring, muddling, layering

##### Podstawowe koktajle i ich historia 2 godz/dyd

- Klasyczne koktajle: Martini, Margarita, Mojito, Old Fashioned, itd.
- Historia i znaczenie klasycznych koktajli

##### Przepisy BHP i zasady higieny w pracy mobilnego barmana 2 godz/dyd

- Przepisy sanitarne i higieniczne w pracy z żywnością i napojami
- Bezpieczne użycie sprzętu barmańskiego
- Omówienie zasad odpowiedzialnej konsumpcji alkoholu

## **MODUŁ II 10 godz/dyd**

### **Wprowadzenie do barmaństwa w stylu flair 1 godz/dyd**

- Historia i ewolucja flair bartendingu
- Rodzaje flair: working flair vs. exhibition flair
- Podstawowe techniki flair – praktyczne ćwiczenia

### **Bezpieczeństwo i kontrola podczas pokazów flair 2 godz/dyd**

- Techniki minimalizujące ryzyko wypadków
- Zasady odpowiedzialności i bezpieczeństwa podczas pokazów

### **Tworzenie efektownych koktajli 2godz/dyd**

- Wprowadzenie do kreatywności w tworzeniu koktajli
- Sposoby na oryginalne prezentacje napojów
- Praktyczne warsztaty z tworzenia autorskich koktajli

### **Zaawansowane techniki flair 3 godz/dyd**

- Zaawansowane techniki i metody trików flair - praktyka
- Połączenie flair z serwowaniem koktajli – praktyka

### **Organizacja i prowadzenie pokazów barmańskich 2 godz/dyd**

- Planowanie i przygotowanie do pokazu flair
- Elementy choreografii i muzyki w pokazach
- Praktyczne ćwiczenia – symulacja pokazu

## **MODUŁ III 10 godz/dyd**

### **Molekularne barmaństwo: 2godz/dyd**

- Wprowadzenie do podstawowych pojęć i technik molekularnej mixologii.
- Omówienie narzędzi i składników używanych do przygotowania drinków molekularnych.

### **Techniki molekularne: 2 godz/dyd**

- Sferyfikacja: nauka przygotowywania kulek sferyfikowanych za pomocą różnych technik.
- Suchy lód
- Emulsje: tworzenie pianek i emulsji z wykorzystaniem speniaczy
- Galary i żele: gelifikacja płynów i tworzenie żelów o różnych teksturach.

### **Kreatywne garnirowanie: 2 godz/dyd**

- Dekoracyjne nacinanie owoców.
- Wykorzystanie elementów dekoracyjnych, takich jak parasolki, szpilki i ozdobne kostki lodu.
- Tworzenie unikalnych garnitur dla drinków.

### **Praktyczne ćwiczenia: 4 godz/dyd**

- Wykorzystanie technik molekularnych do przygotowania wybranych drinków.
- Próba różnych kombinacji smakowych i tekstur.

## **MODUŁ IV 10 godz/dyd**

### **Krótkie wprowadzenie do świata kawy 1 godz/dyd**

- Historia kawy – od Etiopii, przez Bliski Wschód, do współczesnych trendów.
- Podstawowe pojęcia: „specialty coffee”, jakość ziarna, świeżość palenia.
- Rola baristy – profesjonalizm, precyzja, higiena i organizacja pracy.

### **Rodzaje ziaren kawy i ich pochodzenie 1 godz/dyd**

- Arabica vs. Robusta – różnice smakowe, uprawa, właściwości.
- Najważniejsze regiony produkcji kawy (Ameryka Łacińska, Afryka, Azja).
- Wpływ terroir na smak: wysokość upraw, gleba, klimat.

- Procesy obróbki (washed, natural, honey) i ich wpływ na profil smakowy.

#### Podstawowe metody parzenia kawy 4 godz/dyd

- **Espresso** – zasady ekstrakcji, parametry, proporcje, wpływ mielenia.
- **Aeropress** – metody klasyczna i odwrócona, zmienne wpływające na smak.
- **Drip / V60** – techniki zalewania, gradacja mielenia, dobór filtrów.
- Inne metody: Chemex, French Press, Moka, cold brew.
- Porównanie ekstrakcji – jak technika wpływa na smak.

#### Praktyczne przygotowanie kawy 4 godz/dyd

- Dobór ziaren do metody.
- Ustawienie młynka, regulacja stopnia mielenia.
- Ćwiczenie powtarzalności zaparzania.
- Diagnostowanie błędów w ekstrakcji (kanałowanie, nad-/niedoparzenie).

#### MODUŁ V 10 godz/dyd

##### Techniki spieniania mleka 2 godz/dyd

- Rodzaje mleka i ich wpływ na teksturę (pełne, roślinne, UHT vs świeże).
- Temperatura mleka – znaczenie dla smaku i struktury.
- Tworzenie mikro pianki – technika „rozciągania” i „uszczelniania”.

##### Podstawy Latte Art 2 godz/dyd

- Prawidłowe nalewanie mleka
- Pozycja dzbanka i filiżanki, kontrola przepływu mleka.
- Kontrast pomiędzy mlekiem a kremą espresso.

##### Tworzenie podstawowych wzorów 2 godz/dyd

- **Serce** – nauka kontroli strumienia i symetrii.
- **Rozeta** – praca nad ruchem dłoni i równym rozkładaniem wzoru.
- **Tulipan** – technika wielowarstwowego nalewania.

##### Ćwiczenia praktyczne 2 godz/dyd

- Seria powtarzalnych praktyk z obserwacją błędów.
- Praca na różnych rodzajach mleka i espresso.
- Wskazówki dotyczące ergonomii pracy i płynnych ruchów.

##### Egzamin 2 godz/dyd

Podczas zajęć praktycznych Uczestnicy pracują w parach/indywidualnie przy przygotowanych stanowiskach pracy. Metody stosowane podczas zajęć: pogadanka, burza mózgów, praca w parach, praca indywidualna, metody integracyjne grupy.

Organizator zapewnia dostęp do mobilnego baru wyposażonego w niezbędny sprzęt i akcesoria barmańskie, baristyczne, tj. szklanki, kieliszki, shaker, miarki barowe, sitka, łyżeczki barowe, mieszadła, moździerz, słomki, tace, korkociągi, filiżanki, ekspres, środki czystości i inne. Podczas szkolenia Uczestnicy będą korzystać z zapewnionych produktów spożywczych niezbędnych do zajęć praktycznych przewidzianych w programie szkolenia, np. alkohole, owoce, kawy, soki, lód, mleko.

Szkolenie kończy się uzyskaniem kwalifikacji ZRK Serwis napojów mieszanych

Koszt egzaminu zawarty jest w cenie szkolenia

Usługa kończy się również uzyskaniem Zaświadczenia o ukończeniu udziału w usłudze rozwojowej

## 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 | 7 500,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto  | 7 500,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto                 | 150,00 PLN   |
| Koszt osobogodziny netto                  | 150,00 PLN   |
| W tym koszt walidacji brutto              | 307,50 PLN   |
| W tym koszt walidacji netto               | 307,50 PLN   |
| W tym koszt certyfikowania brutto         | 307,50 PLN   |
| W tym koszt certyfikowania netto          | 307,50 PLN   |

# Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

## Tomasz Kołodziejczyk

Od ponad 15 lat związany z branżą gastronomiczną, w szczególności z obszarem serwisu napojów alkoholowych i kawowych. Na co dzień prowadzi klub „Mewa Towarzyska” w Sopocie, gdzie odpowiada zarówno za część administracyjną, jak i barową. Równolegle od kilku lat współpracuje z Fundacją VCC jako egzaminator w kwalifikacjach „Serwis napojów mieszanych i alkoholi” oraz „Przygotowanie i podawanie kawy oraz napojów kawowych”.

Jego ścieżka zawodowa obejmuje wieloletnie doświadczenie w pracy za barem, uczestnictwo w konkursach barmańskich oraz współpracy z marką Illy w zakresie szkoleń i serwisu kawowego. Specjalizuje się w szkoleniach baristycznych, serwisie napojów mieszanych, a także konsultacjach dotyczących standardów kawowych i alkoholowych w lokalach gastronomicznych. Prowadził wiele szkoleń i warsztatów baristycznych z zakresu parzenia kawy, sztuki latte Art, obsługi klienta kawiarnia i lokalu gastronomicznego.

Podczas szkoleń stawia na praktyczne eksperymentowanie, łączenie teorii z praktyką oraz indywidualne podejście do uczestników. Jego celem jest podnoszenie kompetencji zawodowych osób pracujących w gastronomii oraz rozwijanie ich pasji do świata kawy i miksologii. Posiada doświadczenie zawodowe zdobyte nie krócej niż 5 lat przed publikacją usługi rozwojowej.



2 z 2

## Paweł Tymoszuć

Swoją karierę barmańską rozpoczął w 2011 roku. Od tego czasu zdobywał doświadczenie i szkolił się w całej Polsce. Jego pasją stał się FLAIR, czyli efektowne podawanie koktajli. Przez 12 lat swojego doświadczenia brał udział w konkursach barmańskich w kraju i za granicą. Tworzy autorskie szkolenia, kursy i konkursy barmańskie, w których przekazuje swoją wiedzę i pasję dla młodszych adeptów sztuki barmańskiej. Do tej pory przeszkolił już setki osób. Od ponad 5 lat z powodzeniem prowadzi agencję barmańską ZAMIESZANI BAR EVENT, w ramach której zajmuje się serwisem i pokazami barmańskimi na różnego rodzaju eventach i imprezach okolicznościowych jak również prowadzi warsztaty i szkolenia z podstaw barmaństwa, technik flair, technik molekularnych oraz zaawansowanej dekoracji drinków. Na co dzień pełni rolę Managera baru w restauracji ENKLAWA w Białymstoku. Posiada doświadczenie w prowadzeniu szkoleń/kursów i warsztatów z zakresu barmańska nie krótsze niż 5 lat.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały potrzebne do realizacji szkolenia zapewnia organizator. W trakcie szkolenia Uczestnicy będą korzystać z materiałów m.in. soki, alkohole, owoce, sprzęt i akcesoria barmańskie (shaker, miarki barowe, szklanki i kieliszki, sitka, łyżeczki barowe, mieszadła, moździerz, słomki, tace i inne), filiżanki, ekspres, środki czystości i sprzęty niezbędne do pełnego przygotowania do pracy w zawodzie. Uczestnik w ramach materiałów merytorycznych otrzyma skrypt z miejscem na notatki i długopis.

### Warunki uczestnictwa

W przypadku szkoleń dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w szkoleniach jest założenie przez Uczestnika konta w Bazie Usług Rozwojowych oraz spełnienie warunków, które są przedstawione przez danego Operatora, do którego składane są dokumenty o dofinansowanie do usługi rozwojowej.

### Informacje dodatkowe

Warunkiem ukończenia szkolenia (a zarazem otrzymania zaświadczenia o ukończeniu) jest frekwencja na poziomie minimum 80%.

Dostawca usługi codziennie prowadzi listę obecności.

Szkolenie kończy się uzyskaniem kwalifikacji ZRK

Koszt egzaminu zawarty jest w cenie szkolenia

Usługa kończy się również uzyskaniem Zaświadczenia o ukończeniu udziału w usłudze rozwojowej

## Adres

ul. Sienkiewicza 3  
15-432 Białystok  
woj. podlaskie

Niebo nocą Ulica Henryka Sienkiewicza 3, 15-432 Białystok

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

## Kontakt



**Jakub Dzieńkowski**

**E-mail** [biuro@develedum.pl](mailto:biuro@develedum.pl)

**Telefon** (+48) 666 610 564