



Podkarpacka
Akademia

Przedsiębiorczości
Katarzyna Podraza

★★★★★ 4,9 / 5

3 370 ocen

Kurs - Serwis napojów mieszanych i alkoholi wraz z egzaminem.

Numer usługi 2026/01/05/127923/3238915

📍 Tarnobrzeg / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 48 h

📅 07.04.2026 do 11.04.2026

7 200,00 PLN brutto

7 200,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Grupę docelową usługi stanowią:

- absolwenci szkół profilu gastronomicznym, hotelarskim, turystycznym,
- pracownicy branży gastronomicznej, hotelarskiej (lokal gastronomiczne, cocktail barach, puby, restauracje, hotele, kawiarnie itp)
- nauczyciele przedmiotów zawodowych w szkołach gastronomicznych,
- osoby posiadające kompetencje w zakresie serwisu napojów mieszanych i alkoholi, ale nieposiadające potwierdzonej kwalifikacji,

Osoby zgłaszające się do udziału w kursie wykonują pre test pozwalający na ocenę wiedzy, dzięki czemu poziom kursu jest dostosowywany do poziomu wiedzy Uczestników/czek.

Od Uczestników/czek wymagana jest:

- podstawowa wiedza z zakresu serwisu napojów mieszanych i alkoholi badana na podstawie pre testu,
- podstawowe umiejętności w zakresie serwisu napojów mieszanych i alkoholi,
- nie wymagane jest wylegitymowanie się doświadczeniem w pracy w zawodzie.

Minimalna liczba uczestników

10

Maksymalna liczba uczestników

18

Data zakończenia rekrutacji

03-04-2026

Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	48
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

Usługa przygotowuje Uczestników/czki do samodzielnej pracy. Usługa przygotowuje Uczestnika/czkę do samodzielnego przygotowywania i serwowania napojów mieszanych alkoholowych i bezalkoholowych obejmujących dobór technik, sprzętu i szkła, tworzenie receptur oraz obsługę gości zgodnie z zasadami profesjonalnej obsługi.

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
Posługuje się wiedzą dotyczącą alkoholi, napojów alkoholowych i dodatków.	a) charakteryzuje typy mocnych alkoholi (wódki czyste, wódki gatunkowe aromatyzowane, wódki gatunkowe naturalne)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	b) rozróżnia typy mocnych alkoholi (wódki czyste, wódki gatunkowe aromatyzowane, wódki gatunkowe naturalne)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	c) charakteryzuje typy win (gronowe, wermuty, wina południowe, musujące)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	d) rozróżnia typy win (gronowe, wermuty, wina południowe, musujące)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	e) charakteryzuje inne rodzaje alkoholi fermentowanych (piwo, cydrylic, kumys, miód pitny)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	f) rozróżnia inne rodzaje alkoholi fermentowanych (piwo, cydrylic, kumys, miód pitny)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
	g) charakteryzuje typy dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	h) omawia składniki napojów mieszanych (składniki główne, modyfikatory, bonifikatory, składniki dodatkowe, składniki przyprawowe, składniki szprycerujące, dodatki dekoracyjne, dodatki komplementarne)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	i) charakteryzuje składniki napojów mieszanych (składniki główne, modyfikatory, bonifikatory, składniki dodatkowe, składniki przyprawowe, składniki szprycerujące, dodatki dekoracyjne, dodatki komplementarne)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje mieszane napoje alkoholowe i alkohole.	a) wymienia techniki przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych (np. shakerowania)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	c) omawia szkło do typu napoju	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	d) dobiera szkło do typu napoju	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
	e) omawia sprzęt i narzędzia do przygotowania danego typu napoju	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	f) dobiera sprzęt i narzędzia do przygotowania danego typu napoju	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
	g) 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)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
	h) przygotowuje do podania alkohole (jeden z listy: wódka czysta, whisky/whiskey, brandy, piwo)	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	i) 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 symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	j) przygotowuje autorski mieszany napój alkoholowy według podanych preferencji gościa	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Podaje mieszane napoje alkoholowe i alkohole.	a) podaje alkohole (jeden z listy: wódka czysta, whisky/whiskey, brandy, piwo)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	b) podaje 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) c) podaje autorski mieszany napój alkoholowy według podanych preferencji gościa	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany

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

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

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

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 symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	c) prezentuje przygotowany napój (użyte składniki, ich pochodzenie oraz sposób wykorzystania)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	d) omawia sposoby dbania o dobre relacje z gośćmi (np. zwroty grzecznościowe, sposoby rozładowania stresu, anegdoty)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
	e) omawia przykładowe trudne i nietypowe sytuacje w pracy barmana	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	f) podaje propozycje rozwiązań trudnych i nietypowych sytuacji w pracy barmana	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
	g) omawia prawne uwarunkowania serwowania alkoholu gościom	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

Kwalifikacje	Serwis napojów mieszanych i alkoholi
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji	12636
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Centrum Szkolenia Barmanów Jerzy Czapla
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Centrum Szkolenia Barmanów Jerzy Czapla

Program

Kurs obejmuje następujący zakres tematyczny:

1. Przygotowanie i podawanie alkoholi, mieszanych napojów alkoholowych oraz bezalkoholowych (soft drinks).
2. Przygotowanie przekąsek.
3. Obsługiwanie gości.

Kurs prowadzony będzie w formie warsztatowej, zakładającej aktywny udział Uczestników/czek i przeprowadzenie ćwiczeń praktycznych.

Od Uczestników/czek wymagana jest:

- ukończone 18 lat,
- podstawowa wiedza z zakresu serwisu napojów mieszanych i alkoholi badana na podstawie pre testu,
- podstawowe umiejętności w zakresie serwisu napojów mieszanych i alkoholi,
- nie wymagane jest wylegitymowanie się doświadczeniem w pracy w zawodzie.

Warunki organizacyjne dla przeprowadzenia Kursu:

- a) maksymalna liczba Uczestników/czek kursu: 18
- b) liczba stanowisk warsztatowych: każdy z Uczestników/czek posiada własne stanowisko warsztatowe

Jedna godzina oznacza jedną godzinę lekcyjną (45 min.).

Czas trwania usługi to 48 h, przerwy są dodatkowym czasem.

Kurs obejmuje 9 h zajęć teoretycznych oraz 35 h zajęć praktycznych.

Po zakończeniu usługi szkoleniowej (maksymalna absencja na zajęciach wynosi 20%) zostanie przeprowadzona zewnętrzna walidacja oraz certyfikacja. Zachowane jest rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

Walidacja prowadzona jest przez zewnętrzny podmiot wpisany do Zintegrowanego Rejestru Kwalifikacji.

Proces walidacji przebiega dwuetapowo. W pierwszej części weryfikacji efektów uczenia się zastosowany jest test teoretyczny. W drugiej części stosowane są zadania praktyczne weryfikowane przy użyciu metody obserwacji – każdorazowo obserwacja połączona jest z rozmową z komisją (wywiad ustrukturyzowany)

W przypadku pozytywnego wyniku egzaminu, Uczestnicy/czki tego samego dnia otrzymują certyfikat.

Po zakończonej usługi realizowane będzie wsparcie poszkoleniowe.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 30 Mocne alkohole, wina, alkohole fermentowane.	Mariusz Grzesik	07-04-2026	13:30	16:30	03:00
2 z 30 Przerwa	Mariusz Grzesik	07-04-2026	16:30	16:45	00:15
3 z 30 Składniki napojów mieszanych.	Mariusz Grzesik	07-04-2026	16:45	18:15	01:30
4 z 30 Techniki przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych.	Mariusz Grzesik	07-04-2026	18:15	19:45	01:30
5 z 30 Przerwa	Mariusz Grzesik	07-04-2026	19:45	20:00	00:15
6 z 30 Techniki przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych	Mariusz Grzesik	07-04-2026	20:00	21:30	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 30 Sprzęt i narzędzia do przygotowania napojów alkoholowych i bezalkoholowych . Dobór szkła.	Mariusz Grzesik	08-04-2026	11:40	13:10	01:30
8 z 30 Mieszane napoje alkoholowe - receptury i przygotowanie.	Mariusz Grzesik	08-04-2026	13:10	14:40	01:30
9 z 30 Przerwa	Mariusz Grzesik	08-04-2026	14:40	14:55	00:15
10 z 30 Mieszane napoje alkoholowe - receptury i przygotowanie.	Mariusz Grzesik	08-04-2026	14:55	17:55	03:00
11 z 30 Przerwa	Mariusz Grzesik	08-04-2026	17:55	18:10	00:15
12 z 30 Mieszane napoje alkoholowe - receptury i przygotowanie.	Mariusz Grzesik	08-04-2026	18:10	18:55	00:45
13 z 30 Mieszane napoje alkoholowe - receptury i przygotowanie.	Mariusz Grzesik	09-04-2026	12:30	15:30	03:00
14 z 30 Przerwa	Mariusz Grzesik	09-04-2026	15:30	15:45	00:15
15 z 30 Techniki i trendy przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych .	Mariusz Grzesik	09-04-2026	15:45	17:15	01:30
16 z 30 Mieszane napoje bezalkoholowe - receptury i przygotowanie.	Mariusz Grzesik	09-04-2026	17:15	18:45	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
17 z 30 Przerwa	Mariusz Grzesik	09-04-2026	18:45	19:00	00:15
18 z 30 Mieszane napoje bezalkoholowe - receptury i przygotowanie.	Mariusz Grzesik	09-04-2026	19:00	20:30	01:30
19 z 30 Mieszane napoje bezalkoholowe - receptury i przygotowanie.	Mariusz Grzesik	10-04-2026	11:40	13:10	01:30
20 z 30 Mieszane napoje bezalkoholowe - receptury i przygotowanie.	Mariusz Grzesik	10-04-2026	13:10	14:40	01:30
21 z 30 Przerwa	Mariusz Grzesik	10-04-2026	14:40	14:55	00:15
22 z 30 Drobne przekąski - przygotowanie i serwowanie.	Mariusz Grzesik	10-04-2026	14:55	17:55	03:00
23 z 30 Przerwa	Mariusz Grzesik	10-04-2026	17:55	18:10	00:15
24 z 30 Drobne przekąski - przygotowanie i serwowanie.	Mariusz Grzesik	10-04-2026	18:10	18:55	00:45
25 z 30 Gościnność w pracy barmana.	Mariusz Grzesik	10-04-2026	18:55	19:40	00:45
26 z 30 Zasady etyki w pracy barmana.	Mariusz Grzesik	11-04-2026	08:00	08:45	00:45
27 z 30 Obsługa gości.	Mariusz Grzesik	11-04-2026	08:45	11:00	02:15
28 z 30 Przerwa	Mariusz Grzesik	11-04-2026	11:00	11:15	00:15
29 z 30 Obsługa gości.	Mariusz Grzesik	11-04-2026	11:15	12:00	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
30 z 30 Walidacja	-	11-04-2026	12:00	15:00	03:00

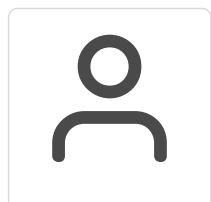
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	7 200,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	7 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	990,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	990,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	29,70 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	29,70 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Mariusz Grzesik

Trener posiada wykształcenie wyższe oraz przygotowanie pedagogiczne. Jest laureatem Konkursu Mistrzostw Polski Barmanów Flair – Wyborowa Drink Festiwal (II miejsce w latach 2006 i 2007) oraz uczestnikiem międzynarodowego Konkursu International Bartenders Association w Singapurze (2010).

Od wielu lat nieprzerwanie aktywny zawodowo jako barman i szkoleniowiec, systematycznie rozwija swoje kompetencje praktyczne oraz dydaktyczne, dostosowując je do aktualnych trendów rynkowych i potrzeb branży gastronomicznej. W ostatnich 5 latach regularnie podnosi swoje kwalifikacje oraz realizuje działalność szkoleniową w zawodzie barmana.

Posiada bogate doświadczenie zawodowe w pracy operacyjnej oraz w prowadzeniu szkoleń dla

osób dorosłych. Pasjonat zawodu, profesjonalista, skutecznie łączący wiedzę teoretyczną z praktyką.

Trener posiada umiejętność prostej, przystępnej komunikacji z uczestnikami usługi rozwojowej. Podczas realizacji usługi rozwojowej stosuje zapisy Standardów dostępności dla polityki spójności 2021 – 2027. Posiada doświadczenie w realizacji usługi rozwojowych dla osób ze szczególnymi potrzebami.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy/czki kursu otrzymają materiały szkoleniowe, tj.:

- skrypt,
- notes, teczka, długopis.

Warunki uczestnictwa

W przypadku kursów dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w kursie jest spełnienie warunków przedstawionych przez danego Operatora, do którego składane będą dokumenty o dofinansowanie usługi rozwojowej.

Informacje dodatkowe

W efekcie ukończenia kursu Uczestnicy/czki uzyskają certyfikat ukończenia kursu, potwierdzający nabycie kwalifikacji 12636.

Adres

ul. Mikołaja Kopernika 49
39-400 Tarnobrzeg
woj. podkarpackie

39-400 Tarnobrzeg, ul. Mikołaja Kopernika 49

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Uczestnicy będą mieli zapewnione profesjonalne, w pełni wyposażone stanowisko pracy.

Kontakt



KATARZYNA PODRAZA

E-mail kpodraza@pap.rzeszow.pl

Telefon (+48) 500 073 316