

**Barman - szkolenie wraz z egzaminem.**

Numer usługi 2026/01/05/157763/3239369

6 450,00 PLN brutto

6 450,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

Polska Akademia

Grilla i BBQ Piotr

Bassara, Nicole

Bassara-Witusik s.c.

★★★★★ 5,0 / 5

931 ocen

📍 Mielec / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 43 h

📅 20.03.2026 do 31.03.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi**1. Funkcje:**

- Uczestnicy kursu będą odpowiedzialni za przygotowywanie wysokiej jakości napoje alkoholowe i bezalkoholowe.
- Mogą to być barmani, bariści, kelnerzy, właściciele restauracji itp.

2. Doświadczenie:

- Nie jest wymagane doświadczenie zawodowe w gastronomii, ale podstawowe umiejętności przygotowania koktajli są mile widziane.
- Kurs jest otwarty dla osób z różnym poziomem doświadczenia.

3. Zakres zadań:

- Przygotowywanie różnorodnych napojów alkoholowych, bezalkoholowych, kompozycji itp. Zdobienie i prezentacja napojów.
- Organizacja pracy za barem.

4. Wiedza i umiejętności:

- Podstawowa wiedza z zakresu serwisu napojów mieszanych i alkoholi (oceniana na podstawie pretestu).
- Umiejętność łączenia smaków i tekstur.
- Kreatywność i innowacyjność w tworzeniu unikalnych receptur.

Kurs jest dostosowany do różnych poziomów wiedzy i umiejętności, a celem jest rozwijanie umiejętności potrzebnych do tworzenia wyjątkowych napojów alkoholowych i bezalkoholowych.

Minimalna liczba uczestników

4

Maksymalna liczba uczestników

16

Data zakończenia rekrutacji	19-03-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	43
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 „Barman - szkolenie wraz z egzaminem” przygotowuje do samodzielnej pracy na stanowisku Barman oraz uzyskania kwalifikacji. Kurs ma na celu podniesienie jakości usług gastronomicznych, rozwijanie umiejętności zawodowych pracowników, a także dostosowywanie się do zmieniających się potrzeb i oczekiwań klientów na rynku.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia rodzaje shakersów i narzędzi barowych oraz ich zastosowanie w przyrządzaniu drinków	Wymienia i opisuje różnice między cobbler shakerem a boston shakerem	Test teoretyczny
	Identyfikuje prawidłowe zastosowanie łyżeczki barowej, muddlera i jiggera	Test teoretyczny
Wyjaśnia proces destylacji i rektyfikacji alkoholu oraz klasyfikuje rodzaje napojów alkoholowych	Charakteryzuje etapy destylacji spirytusu i proces rektyfikacji	Test teoretyczny
	Opisuje rodzaje piw, wódek i brandy oraz zasady ich produkcji	Test teoretyczny
Klasyfikuje rodzaje szkieł do koktajli i przyporządkowuje je odpowiednim drinkom	Wymienia i opisuje przeznaczenie poszczególnych typów szkieł barowych	Test teoretyczny
	Dobiera właściwe szkło do konkretnych koktajli na podstawie ich charakterystyki	Test teoretyczny
Rozróżnia składniki koktajli klasycznych i nowoczesnych oraz zasady ich komponowania	Wymienia składniki i proporcje popularnych koktajli alkoholowych	Test teoretyczny
	Opisuje różnice między aperitifem a digestifem oraz moment ich podania	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje stanowisko pracy barowej zgodnie z zasadami higieny i organizacji	Organizuje narzędzia barowe i składniki w logicznym porządku	Test teoretyczny
	Stosuje procedury czyszczenia i dezynfekcji stanowiska oraz narzędzi	Test teoretyczny
Przyrządza koktajle klasyczne i nowoczesne z dokładnością i sprawnością	Miesza składniki w prawidłowych proporcjach z użyciem shakers i łyżeczki	Test teoretyczny
	Dobiera technikę przygotowanie na podstawie receptury koktajlu	Test teoretyczny
Serwuje napoje alkoholowe we właściwych temperaturach i prezentacji	Obsługuje narzędzia do chłodzenia i podgrzewania szkieł	Test teoretyczny
	Dobiera rodzaj i temperaturę szkła do charakterystyki napoju	Test teoretyczny
	Wykorzystuje muddler do rozcierania składników na potrzebne fragmenty	Test teoretyczny
	Obsługuje narzędzia barowe do tworzenia efektów wizualnych i tekstury napojów	Test teoretyczny
Komunikuje się z gośćmi i poleca napoje dostosowane do ich preferencji	Zadaje pytania o preferencje i ograniczenia gościa	Test teoretyczny
	Rekomenduje koktajle na podstawie preferencji smakowych i ograniczeń	Test teoretyczny
	Działa szybko i precyzyjnie podczas obsługi wielu gości jednocześnie	Test teoretyczny
	Utrzymuje spokój i profesjonalizm w sytuacjach dużego natężenia pracy	Test teoretyczny
	Zachowuje empatię i zainteresowanie dla każdego klienta	Test teoretyczny
	Koordynuje pracę z kelnerami i innymi barmanami	Test teoretyczny
Pracuje zespołowo z innymi pracownikami baru i obsługi gastronomicznej	Wspiera kolegów i dzieli się wiedzą o drinkach i procedurach	Test teoretyczny
Wykazuje zaangażowanie w jakość obsługi i zadowolenie klienta	Dbą o wygląd stanowiska i bieżące porządku	Test teoretyczny
	Udziela fachowych porad bez pośpiechu i z zainteresowaniem	Test teoretyczny

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

1. Znajomość rodzajów shakersów i narzędzi barowych oraz ich zastosowanie w przyrządzaniu drinków
2. Znajomość procesu destylacji i rektyfikacji alkoholu oraz klasyfikacji rodzajów napojów alkoholowych
3. Znajomość klasyfikacji rodzajów szkieł do koktajli i przyporządkowywanie ich odpowiednim drinkom
4. Znajomość składników koktajli klasycznych i nowoczesnych oraz zasady ich komponowania
5. Umiejętność przygotowywania stanowiska pracy barowej zgodnie z zasadami higieny i organizacji
6. Umiejętność przyrządzania koktajli klasycznych i nowoczesnych z dokładnością i sprawnością
7. Umiejętność serwowania napojów alkoholowych we właściwych temperaturach i prezentacji
8. Umiejętność obsługi narzędzi barowych do tworzenia efektów wizualnych i tekstur napojów
9. Komunikowanie się z gośćmi i polecanie napojów dostosowanych do ich preferencji
10. Utrzymywanie spokoju i profesjonalizmu w sytuacjach dużego natężenia pracy
11. Praca zespołowa z innymi pracownikami baru i obsługi gastronomicznej
12. Wykazywanie zaangażowania w jakość obsługi i zadowolenie klienta
13. Powtórzenie wiadomości
14. Walidacja

Ze względu na tematykę szkolenia oraz założone cele zajęcia będą miały charakter warsztatowy (aktywizujący), prowadzone będą w formie wykładów, ćwiczeń, treningów oraz poprzez symulacje, ćwiczenia indywidualne i grupowe, odgrywanie ról, burzę mózgów z wykorzystaniem nowoczesnych metod w dużym stopniu nastawionych na ćwiczenia, aktywność uczestników.

Poziom wiedzy kursantów zostanie zbadany na początku szkolenia, poprzez przeprowadzenie

pre-testu,

natomiast przyrost wiedzy po odbyciu kursu zweryfikowany zostanie na podstawie

post-testu

.

Każdy uczestnik dostanie możliwość oceny szkolenia, zakresu tematycznego, trenera, wyczerpanego zakresu tematycznego poprzez wypełnienie anonimowej

ankiety

.

Certyfikat **ICVC/BN 20008.19** potwierdza nabycie przez uczestnika szkolenia wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych właściwych dla obszaru: BARMAN

Ze względu na warsztatowy charakter zajęć przerwy nie są wliczane w czas trwania usługi (szkolenia).

Szkolenie przeprowadzone zostanie w wymiarze 43 godzin dydaktycznych.

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	6 450,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	6 450,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały szkoleniowe (skrypt, teczkę, notes, długopis, fartuch) zapewnia wykonawca usługi.

Warunki uczestnictwa

Szkolenie przeznaczone dla osób pełnoletnich, które ukończyły 18 lat.

W przypadku uczestników z dofinansowaniem do szkolenia, warunki uczestnictwa są określone w Regulaminie rekrutacji i uczestnictwa w projekcie u Operatora Projektu, u którego będą składane dokumenty rekrutacyjne.

Informacje dodatkowe

Harmonogram zawiera godziny dydaktyczne (45 minut).

Podstawa zwolnienia z VAT:

Dofinansowanie co najmniej w 70% - zgodnie z treścią § 3 ust. 1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (Dz. U. z 2013 r. poz. 1722 ze zm.).

Adres

Mielec

39-300 Mielec

woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Pracownia warsztatowa wyposażona jest w odpowiedni sprzęt gastronomiczny adekwatny do typu szkolenia

Kontakt



Elżbieta Kruczek

E-mail biuro@pau.edu.pl

Telefon (+48) 794 773 599