



INTEGRUM SPÓŁKA
Z OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,8 / 5

1 110 ocen

Podstawy pracy barmańskiej i miksologii – techniki, klasyczne koktajle i organizacja pracy za barem

Numer usługi 2026/01/09/52104/3248869

📍 Zielona Góra / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 32 h

📅 16.02.2026 do 19.02.2026

4 730,00 PLN brutto

4 730,00 PLN netto

147,81 PLN brutto/h

147,81 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do osób dorosłych zainteresowanych zdobyciem kompetencji barmańskich. Jest odpowiednie dla osób początkujących oraz dla tych, którzy chcą uporządkować i uzupełnić wiedzę teoretyczną i praktyczną. Udział w szkoleniu nie wymaga wcześniejszego doświadczenia.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	15-02-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	32
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 „Podstawy pracy barmańskiej i miksologii – techniki, klasyczne koktajle i organizacja pracy za barem” przygotowuje do samodzielnego wykonywania klasycznych koktajli

alkoholowych, organizacji pracy przy barze oraz obsługi gościa, a także do rozpoznawania alkoholi i zasad komponowania koktajli bezalkoholowych i low-alcohol.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje podstawowe zasady pracy barmańskiej oraz rodzaje alkoholi i napojów stosowanych w koktajlach.	Rozpoznaje techniki barmańskie, grupy alkoholi, style whisky i rumu oraz cechy koktajli bezalkoholowych i low-alcohol.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Charakteryzuje zasady budowy i skład klasycznych koktajli.	Wskazuje składniki i sposób budowy wybranych klasycznych drinków.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Wykonuje czynności barmańskie z zachowaniem kontroli porcji i płynności ruchów.	Nalewa alkohol i wykonuje czynności barmańskie w sposób płynny, uporządkowany i bezpieczny.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje klasyczne koktajle alkoholowe zgodnie z recepturą.	Przygotowuje klasyczny koktajl alkoholowy z zachowaniem właściwych proporcji i techniki.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje drinki specjalistyczne zgodnie z zasadami ich budowy.	Przygotowuje drink typu Sour, Spritz, Collins, zachowując poprawną kolejność i proporcje składników.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Charakteryzuje zasady obsługi gościa oraz organizacji pracy przy barze.	Rozpoznaje prawidłowe zasady obsługi gościa i organizacji stanowiska barmańskiego.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Stosuje podstawowe elementy flair w pracy za barem.	Wykonuje proste elementy flair z zachowaniem bezpieczeństwa.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Tworzy autorski koktajl na bazie alkoholu z wykorzystaniem poznanych technik.	Komponuje autorski koktajl zgodnie z zasadami miksologii.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

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

Program szkolenia

1. Podstawy pracy barmańskiej i techniki koktajlowe **TEORIA**
2. Nalewanie, kontrola porcji i podstawy pracy za barem **PRAKTYKA**
3. Alkoholoznawstwo I – alkohole w koktajlach **TEORIA**
4. Podstawy miksologii I klasyczne drinki popularne **TEORIA**
5. klasyczne drinki popularne (Negroni, Long Island Ice Tea) **PRAKTYKA**
6. Whisky – style, charakterystyka i zastosowanie **TEORIA**
7. Koktajle na bazie whisky – praktyka (Old Fashioned, Manhattan, Mint Julep) **PRAKTYKA**
8. Drinki typu Sour – warianty i zastosowanie (Whisky Sour, Wódka Sour) **PRAKTYKA**
9. Rum – style, historia **TEORIA**
10. Klasyczne koktajle rumowe (Mojito, Daiquiri) **PRAKTYKA**
11. Obsługa gościa przy barze i podstawy sprzedaży **TEORIA**
12. Elementy flair i praca za barem **PRAKTYKA**
13. Drinki typu Spritz i Collins (Hugo, John Collins) **PRAKTYKA**
14. Podstawy miksologii II + klasyczne drinki (Martini Pornstar, Kamikaze, Caipirosca) **PRAKTYKA**
15. Koktajle bezalkoholowe i low-alcohol **TEORIA**
16. Organizacja pracy przy barze podczas serwisu koktajli **PRAKTYKA**
17. Autorskie koktajle i wolna praktyka **PRAKTYKA**
18. Pewność pracy za barem – płynność ruchów i kontrola techniki **PRAKTYKA**
19. Walidacja

Szkolenie skierowane jest do osób dorosłych zainteresowanych zdobyciem kompetencji barmańskich. Jest odpowiednie dla osób początkujących oraz dla tych, którzy chcą uporządkować i uzupełnić wiedzę teoretyczną i praktyczną. Udział w szkoleniu nie wymaga wcześniejszego doświadczenia.

Usługa „Podstawy pracy barmańskiej i miksologii – techniki, klasyczne koktajle i organizacja pracy za barem” przygotowuje do samodzielnego wykonywania klasycznych koktajli alkoholowych, organizacji pracy przy barze oraz obsługi gościa, a także do rozpoznawania alkoholi i zasad komponowania koktajli bezalkoholowych i low-alcohol.

1 godzina zajęć = godziny dydaktyczne tj. 45 minut. Przerwy nie są wliczone w czas usługi rozwojowej. Szkolenie składa się z 12 godzin teoretycznych oraz 20 godzin praktycznych.

Na zakończenie szkolenia Uczestnicy będą zobligowani do wypełnienia testu przeprowadzonego za pomocą platformy EDUREO AI z automatycznie generowanym wynikiem. Uczestnicy otrzymają link do testu na telefon komórkowy.

Walidacja praktycznej części szkolenia nastąpi na podstawie obserwacji w warunkach symulowanych.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 32

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 32 Podstawy pracy barmańskiej i techniki koktajlowe	RAFAŁ PACUŁA	16-02-2026	15:00	15:45	00:45
2 z 32 Podstawy pracy barmańskiej i techniki koktajlowe	RAFAŁ PACUŁA	16-02-2026	15:45	16:30	00:45
3 z 32 Nalewanie, kontrola porcji i podstawy pracy za barem	RAFAŁ PACUŁA	16-02-2026	16:35	17:20	00:45
4 z 32 Nalewanie, kontrola porcji i podstawy pracy za barem	RAFAŁ PACUŁA	16-02-2026	17:20	18:05	00:45
5 z 32 Alkoholoznawstwo I – alkohole w koktajlach	RAFAŁ PACUŁA	16-02-2026	18:10	18:55	00:45
6 z 32 Alkoholoznawstwo I – alkohole w koktajlach	RAFAŁ PACUŁA	16-02-2026	18:55	19:40	00:45
7 z 32 Podstawy miksologii I klasyczne drinki popularne	RAFAŁ PACUŁA	16-02-2026	19:45	20:30	00:45
8 z 32 klasyczne drinki popularne (Negroni, Long Island Ice Tea)	RAFAŁ PACUŁA	16-02-2026	20:30	21:15	00:45
9 z 32 Whisky – style, charakterystyka i zastosowanie	RAFAŁ PACUŁA	17-02-2026	15:00	15:45	00:45
10 z 32 Whisky – style, charakterystyka i zastosowanie	RAFAŁ PACUŁA	17-02-2026	15:45	16:30	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
11 z 32 Koktajle na bazie whisky – praktyka (Old Fashioned, Manhattan, Mint Julep)	RAFAŁ PACUŁA	17-02-2026	16:35	17:20	00:45
12 z 32 Koktajle na bazie whisky – praktyka (Old Fashioned, Manhattan, Mint Julep)	RAFAŁ PACUŁA	17-02-2026	17:20	18:05	00:45
13 z 32 Drinki typu Sour – warianty i zastosowanie (Whisky Sour, Wódka Sour)	RAFAŁ PACUŁA	17-02-2026	18:10	18:55	00:45
14 z 32 Drinki typu Sour – warianty i zastosowanie (Whisky Sour, Wódka Sour)	RAFAŁ PACUŁA	17-02-2026	18:55	19:40	00:45
15 z 32 Rum – style, historia	RAFAŁ PACUŁA	17-02-2026	19:45	20:30	00:45
16 z 32 Klasyczne koktajle rumowe (Mojito, Daiquiri)	RAFAŁ PACUŁA	17-02-2026	20:30	21:15	00:45
17 z 32 Obsługa gościa przy barze i podstawy sprzedaży	RAFAŁ PACUŁA	18-02-2026	15:00	15:45	00:45
18 z 32 Obsługa gościa przy barze i podstawy sprzedaży	RAFAŁ PACUŁA	18-02-2026	15:45	16:30	00:45
19 z 32 Elementy flair i praca za barem	RAFAŁ PACUŁA	18-02-2026	16:35	17:20	00:45
20 z 32 Elementy flair i praca za barem	RAFAŁ PACUŁA	18-02-2026	17:20	18:05	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
21 z 32 Drinki typu Spritz i Collins (Hugo, John Collins)	RAFAŁ PACUŁA	18-02-2026	18:10	18:55	00:45
22 z 32 Drinki typu Spritz i Collins (Hugo, John Collins)	RAFAŁ PACUŁA	18-02-2026	18:55	19:40	00:45
23 z 32 Podstawy miksologii II + klasyczne drinki (Martini Pornstar, Kamikaze, Caipirosca)	RAFAŁ PACUŁA	18-02-2026	19:45	20:30	00:45
24 z 32 Podstawy miksologii II + klasyczne drinki (Martini Pornstar, Kamikaze, Caipirosca)	RAFAŁ PACUŁA	18-02-2026	20:30	21:15	00:45
25 z 32 Koktajle bezalkoholowe i low-alcohol	RAFAŁ PACUŁA	19-02-2026	13:00	13:45	00:45
26 z 32 Koktajle bezalkoholowe i low-alcohol	RAFAŁ PACUŁA	19-02-2026	13:45	14:30	00:45
27 z 32 Organizacja pracy przy barze podczas serwisu koktajli	RAFAŁ PACUŁA	19-02-2026	14:35	15:20	00:45
28 z 32 Autorskie koktajle i wolna praktyka	RAFAŁ PACUŁA	19-02-2026	15:20	16:05	00:45
29 z 32 Autorskie koktajle i wolna praktyka	RAFAŁ PACUŁA	19-02-2026	16:10	16:55	00:45
30 z 32 Pewność pracy za barem – płynność ruchów i kontrola techniki	RAFAŁ PACUŁA	19-02-2026	16:55	17:40	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
31 z 32 Pewność pracy za barem – płynność ruchów i kontrola techniki	RAFAŁ PACUŁA	19-02-2026	17:45	18:30	00:45
32 z 32 Walidacja	-	19-02-2026	18:35	19:20	00:45

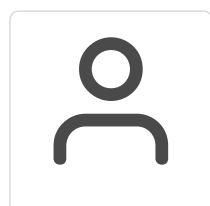
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 730,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 730,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	147,81 PLN
Koszt osobogodziny netto	147,81 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

RAFAŁ PACUŁA

Prowadzący od ponad 15 lat jest aktywnie związany z branżą barmańską, posiadając szerokie i aktualne doświadczenie zdobywane w rzeczywistych warunkach pracy baru stacjonarnego oraz podczas wydarzeń specjalnych. Od wielu lat odpowiada za organizację i nadzór nad funkcjonowaniem baru w Klubie Studenckim „U Ojca”, gdzie realizuje zadania związane z zarządzaniem operacyjnym, planowaniem pracy zespołu oraz utrzymywaniem spójnych standardów obsługi.

W codziennej pracy zajmuje się organizacją i ergonomią stanowiska barmańskiego, optymalizacją pracy baru, koordynacją zespołu oraz przygotowaniem baru do pracy w warunkach zwiększonego obciążenia i dużej frekwencji. Równolegle od ponad czterech lat prowadzi działalność gospodarczą w zakresie obsługi barmańskiej eventów, wesel i wydarzeń okolicznościowych, co zapewnia mu stały kontakt z aktualnymi realiami pracy barmańskiej poza lokalem stacjonarnym.

Specjalizuje się w przygotowywaniu drinków i koktajli w oparciu o klasyczne receptury, praktycznej miknologii użytkowej oraz znajomości kategorii alkoholi i zasad ich zastosowania w pracy

barmańskiej. Posiada certyfikaty potwierdzające kwalifikacje zawodowe oraz przygotowanie merytoryczne w zakresie pracy barmańskiej.

Prowadzący posiada nieprzerwane i ciągłe doświadczenie z zakresu tematyki od co najmniej 5 lat.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Zapewniamy wszystkie niezbędne środki i akcesoria do przeprowadzenia szkolenia na najwyższym poziomie. Nie są przewidziane materiały szkoleniowe w formie skryptów, prezentacji oraz książki.

Informacje dodatkowe

cena usługi nie zawiera kosztów dojazdu i zakwaterowania, w razie ich wystąpienia uczestnik ponosi je we własnym zakresie.

Uczestnicy korzystający z dofinansowania są zobowiązani do obecności na minimum 80% zajęć, co musi zostać potwierdzone listą obecności.

Podatek VAT

Usługa szkoleniowa o charakterze szkolenia zawodowego jest zwolniona z podatku VAT w przypadku gdy dofinansowanie ze środków publicznych wynosi co najmniej 70%. W innej sytuacji do ceny netto doliczane jest 23% VAT Podstawa: §3 ust. 1 pkt. 14 roz. Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. w spr.zwolnień od podatku od towarów i usług (...)

(Dz.U. z 2018 r., poz. 701)

Liczba godzin szkolenia przedstawiona jest w wymiarze godzin dydaktycznych nie uwzględniając przerw.

Adres

ul. Profesora Zygmunta Szafrana 8
65-001 Zielona Góra
woj. lubuskie

Kontakt



TOMASZ GŁADYSZ

E-mail gladysz@integrumgroup.pl

Telefon (+48) 509 791 482