



BAR MOBILNY
Grzegorz Miąc

★★★★★ 5,0 / 5

275 ocen

Szkolenie Barmańsko-Kulinarne

Numer usługi 2026/01/10/165646/3250192

📍 Stary Kęblów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 66 h

📅 21.02.2026 do 05.03.2026

9 000,00 PLN brutto

9 000,00 PLN netto

136,36 PLN brutto/h

136,36 PLN netto/h

161,11 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	- Osoby pracujące w branży HoReCa, chcące podnieść swoje kwalifikacje, - Osoby bezrobotne lub planujące przebranżowienie, - Osoby wchodzące na rynek pracy, które chcą zdobyć nowy zawód, - Pracownicy restauracji, barów, hoteli i innych punktów gastronomicznych.
Minimalna liczba uczestników	8
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	20-02-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	66
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat VCC Akademia Edukacyjna

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest rozwinięcie praktycznych umiejętności w zakresie przygotowywania potraw i koktajli zgodnie z aktualnymi trendami gastronomicznymi. Szkolenie ma na celu podniesienie jakości obsługi a także kreatywności. Uczestnicy zdobędą wiedzę i umiejętności niezbędne do obsługi gości, serwowania potraw i napojów, przygotowywania drinków oraz pracy w zespole i z klientem.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozumie zasady higieny i BHP w pracy barmana, Potrafi rozpoznać i stosować podstawowy sprzęt barmański (shakery, miarki, szkło)	Demonstruje stosowanie zasad higieny i BHP - Poprawne użycie sprzętu barmańskiego	Obserwacja w warunkach symulowanych
Opanowuje podstawowe techniki barmańskie: shake, stir, muddle Rozróżnia rodzaje alkoholi i ich cechy	Uczestnik wykonuje techniki barmańskie bzdgodnie z instrukcją, rozpoznaje alkohole w ćwiczeniach praktycznych	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wymienia receptury oraz tworzy klasyczne koktajle	Uczestnik zna popularne drinki i ich składniki, prezentuje drinki i dekoruje koktajle	Obserwacja w warunkach symulowanych
Zna zaawansowane techniki barmańskie: layering, flaming, double strain Potrafi stworzyć kartę drinków i komponować smaki	Prawidłowo wykonuje techniki zaawansowane, poprawnie opracowuje przykładową kartę, drinków z zachowaniem balansu smaków	Obserwacja w warunkach symulowanych
Rozumie zasady dekoracji drinków i estetyki podania, zna standardy obsługi barowej, potrafi stosować dodatki i ćwiczyć szybkość pracy	Estetycznie przygotowuje drinki z dekoracją, demonstruje znajomości standardów obsługi barowej, ćwiczenia szybkościowe wykonuje poprawnie	Obserwacja w warunkach symulowanych
Zna podstawy miksologii nowoczesnej, potrafi przygotować koktajle autorskie i stosować garnish, rozumie znaczenie estetyki i prezentacji drinków	Prawidłowo przygotowuje nowoczesny koktajl według własnej receptury, poprawnie używa technik dekoracji i prezentacji	Obserwacja w warunkach symulowanych
Zna zasady odpowiedzialnej sprzedaży alkoholu i komunikacji z klientem, potrafi symulować sytuacje barowe	Prawidłowo wykonuje ćwiczenia praktyczne w symulacjach pracy za barem	Obserwacja w warunkach symulowanych
Zna standardy obsługi kelnerskiej i savoir-vivre przy stole, potrafi wykonać serwis talerzowy, półmiskowy, francuski i serwis napojów	Demonstruje prawidłowe nakrycie stołu i obsługi kelnerskiej, poprawnie wykonuje wszystkie rodzaje serwisu	Obserwacja w warunkach symulowanych
Tworzy dania kuchni tradycyjnej w nowej odsłonie.	Umiejętne łączy smaki i tekstury, dobiera aromaty wg poznanych metod oraz układa dania na talerzu przy wykorzystaniu wiedzy z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Omawia i wykonuje klasyczne i alternatywne dania jednogarnkowe.	Tworzy dania jednogarnkowe: gulasze, zapiekanki	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Potrafi przygotować dania kuchni bankietowej oraz finger food.	Charakteryzuje i przygotowuje dania finger food oraz bankietowe na zimno i na ciepło.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Potrafi samodzielnie wykonać tradycyjne zimne przystawki kuchni polskiej	Przygotowuje potrawy zgodnie z recepturą i z wykorzystaniem odpowiednich technik	Obserwacja w warunkach symulowanych

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

Usługa będzie prowadzona w godzinach dydaktycznych . 1 godzina zajęć = 45minut

Przerwy nie wliczają się w liczbę godzin usługi.

Walidacja wlicza się w liczbę godzin usługi.

Dzień 1

- Jak odświeżyć domowe przepisy (pierogi, kluski, zupy).
- Nowe sposoby podania klasycznych dań.
- Sezonowe produkty z ogródka i spiżarni w nietypowych rolach.
- Warsztat: przygotowanie tradycyjnej potrawy w wersji nowoczesnej.

Dzień 2

- Gulasze, zapiekanki, dania z patelni i pieca.
- Szybkie, sycące i efektowne obiady.
- Warsztat: przygotowanie obiadu jednogarnkowego + estetyczne podanie.
- Finger foodi małe przekąski

- Mini-kanapki, tartinki, roladki i koreczki.
- Szybkie pasty i smarowidła do pieczywa.
- Sałatki w wersji imprezowej.
- Warsztat: przygotowanie zestawu kolorowych przekąsek.

Dzień 3

- Rolady, mięsa pieczone, pasztety, faszerowane warzywa.
- Jak przygotować potrawy „na zapas” i odgrzać bez utraty smaku.
- Dekoracja półmisek i talerzy.
- Warsztat: danie główne + zestaw dodatków na przyjęcie.

Dzień 4

- Wprowadzenie do pracy barmana, higiena, BHP
- Sprzęt barmański: shakery, miarki, szkło
- Podstawowe techniki barmańskie: shake, stir, muddle
- Techniki barmańskie – ćwiczenia
- Rodzaje alkoholi: whisky, rum, gin, tequila, likiery
- Klasyczne koktajle: Cuba Libre, Mojito
- Ćwiczenia praktyczne – koktajle klasyczne

Dzień 5

- Zaawansowane techniki: layering, flaming, double strain
- Tworzenie karty drinków, dobór smaków, balans
- Dekoracje i estetyka, obsługa gościa – komunikacja
- Standardy serwisu barowego
- Dodatki: lód, zioła, syropy, "speed bar" – trening szybkościowy

Dzień 6

- Miksologia nowoczesna – wprowadzenie
- Koktajle autorskie – teoria i praktyka
- Garnish, estetyka drinków i prezentacja koktajli
- Odpowiedzialna sprzedaż alkoholu, trudny klient – komunikacja
- Symulacje sytuacji barowych, praca za barem – ćwiczenia

Dzień 7

- Standardy obsługi kelnerskiej
- Nakrywanie stołu – podstawy, Savoir-vivre przy stole
- Serwis talerzowy, serwis półmiskowy
- Serwis francuski, serwis napojów
- Walidacja

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 65

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 65 Jak odświeżyć domowe przepisy: pierogi, kluski, zupy – podejście nowoczesne	Dawid Kozioł	21-02-2026	09:00	10:30	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 65 Nowe sposoby podania klasycznych dań (forma, struktura, porcja)	Dawid Kozioł	21-02-2026	10:30	12:00	01:30
3 z 65 Przerwa	Dawid Kozioł	21-02-2026	12:00	12:15	00:15
4 z 65 Sezonowe produkty z ogródka i spiżarni w nietypowych rolach	Dawid Kozioł	21-02-2026	12:15	13:45	01:30
5 z 65 Kompozycja talerza: balans smaków, kolorów i tekstur	Dawid Kozioł	21-02-2026	13:45	15:15	01:30
6 z 65 Przerwa	Dawid Kozioł	21-02-2026	15:15	15:30	00:15
7 z 65 Organizacja pracy w kuchni, planowanie przygotowań	Dawid Kozioł	21-02-2026	15:30	17:00	01:30
8 z 65 Przygotowanie do warsztatu kulinarnego	Dawid Kozioł	21-02-2026	17:00	18:30	01:30
9 z 65 Przerwa	Dawid Kozioł	21-02-2026	18:30	18:45	00:15
10 z 65 Warsztat: tradycyjna potrawa w wersji nowoczesnej	Dawid Kozioł	21-02-2026	18:45	20:15	01:30
11 z 65 Idea dań jednogarnkowych – planowanie i logistyka	Dawid Kozioł	22-02-2026	09:00	10:30	01:30
12 z 65 Gulasze, zapiekanki, dania z patelni i pieca	Dawid Kozioł	22-02-2026	10:30	12:00	01:30
13 z 65 Przerwa	Dawid Kozioł	22-02-2026	12:00	12:15	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
14 z 65 Szybkie, sycące i efektowne obiady	Dawid Kozioł	22-02-2026	12:15	13:45	01:30
15 z 65 Techniki skracające czas gotowania	Dawid Kozioł	22-02-2026	13:45	15:15	01:30
16 z 65 Przerwa	Dawid Kozioł	22-02-2026	15:15	15:30	00:15
17 z 65 Estetyczne podanie dań jednogarnkowych	Dawid Kozioł	22-02-2026	15:30	17:00	01:30
18 z 65 Przygotowanie do warsztatu	Dawid Kozioł	22-02-2026	17:00	18:30	01:30
19 z 65 Przerwa	Dawid Kozioł	22-02-2026	18:30	18:45	00:15
20 z 65 Warsztat: obiad jednogarnkowy + prezentacja dania	Dawid Kozioł	22-02-2026	18:45	20:15	01:30
21 z 65 Finger food – zasady i zastosowanie	Dawid Kozioł	27-02-2026	09:00	10:30	01:30
22 z 65 Mini-kanapki, tartinki, roladki, koreczki	Dawid Kozioł	27-02-2026	10:30	12:00	01:30
23 z 65 Przerwa	Dawid Kozioł	27-02-2026	12:00	12:15	00:15
24 z 65 Szybkie pasty i smarowidła do pieczywa	Dawid Kozioł	27-02-2026	12:15	13:45	01:30
25 z 65 Sałatki w wersji imprezowej	Dawid Kozioł	27-02-2026	13:45	15:15	01:30
26 z 65 Przerwa	Dawid Kozioł	27-02-2026	15:15	15:30	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
27 z 65 Dania główne na spotkania rodzinne i święta	Dawid Kozioł	27-02-2026	15:30	17:00	01:30
28 z 65 Dekoracja półmisków i talerzy	Dawid Kozioł	27-02-2026	17:00	18:30	01:30
29 z 65 Przerwa	Dawid Kozioł	27-02-2026	18:30	18:45	00:15
30 z 65 Warsztat: danie główne + finger food	Dawid Kozioł	27-02-2026	18:45	20:15	01:30
31 z 65 Wprowadzenie do pracy barmana, higiena, BHP	Grzegorz Miąc	28-02-2026	09:00	10:30	01:30
32 z 65 Sprzęt barmański: shakery, miarki, szkło	Grzegorz Miąc	28-02-2026	10:30	12:00	01:30
33 z 65 Przerwa	Grzegorz Miąc	28-02-2026	12:00	12:15	00:15
34 z 65 Podstawowe techniki: shake, stir, muddle	Grzegorz Miąc	28-02-2026	12:15	13:45	01:30
35 z 65 Ćwiczenia technik barmańskich	Grzegorz Miąc	28-02-2026	13:45	15:15	01:30
36 z 65 Przerwa	Grzegorz Miąc	28-02-2026	15:15	15:30	00:15
37 z 65 Rodzaje alkoholi: whisky, rum, gin, tequila, likiery	Grzegorz Miąc	28-02-2026	15:30	17:00	01:30
38 z 65 Klasyczne koktajle: Cuba Libre, Mojito	Grzegorz Miąc	28-02-2026	17:00	18:30	01:30
39 z 65 Przerwa	Grzegorz Miąc	28-02-2026	18:30	18:45	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
40 z 65 Ćwiczenia praktyczne – koktajle klasyczne	Grzegorz Miąc	28-02-2026	18:45	20:15	01:30
41 z 65 Zaawansowane techniki: layering, flaming, double strain	Grzegorz Miąc	01-03-2026	09:00	10:30	01:30
42 z 65 Tworzenie karty drinków – dobór smaków	Grzegorz Miąc	01-03-2026	10:30	12:00	01:30
43 z 65 Przerwa	Grzegorz Miąc	01-03-2026	12:00	12:15	00:15
44 z 65 Dekoracje i estetyka drinków	Grzegorz Miąc	01-03-2026	12:15	13:45	01:30
45 z 65 Standardy serwisu barowego	Grzegorz Miąc	01-03-2026	13:45	15:15	01:30
46 z 65 Przerwa	Grzegorz Miąc	01-03-2026	15:15	15:30	00:15
47 z 65 Dodatki: lód, zioła, syropy	Grzegorz Miąc	01-03-2026	15:30	17:00	01:30
48 z 65 „Speed bar” – trening szybkościowy	Grzegorz Miąc	01-03-2026	17:00	18:30	01:30
49 z 65 Przerwa	Grzegorz Miąc	01-03-2026	18:30	18:45	00:15
50 z 65 Symulacje pracy za barem	Grzegorz Miąc	01-03-2026	18:45	20:15	01:30
51 z 65 Miksologia nowoczesna – wprowadzenie	Grzegorz Miąc	04-03-2026	09:00	10:30	01:30
52 z 65 Koktajle autorskie – teoria	Grzegorz Miąc	04-03-2026	10:30	12:00	01:30
53 z 65 Przerwa	Grzegorz Miąc	04-03-2026	12:00	12:15	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
54 z 65 Koktajle autorskie – praktyka	Grzegorz Miąc	04-03-2026	12:15	13:45	01:30
55 z 65 Garnish i prezentacja koktajli	Grzegorz Miąc	04-03-2026	13:45	15:15	01:30
56 z 65 Przerwa	Grzegorz Miąc	04-03-2026	15:15	15:30	00:15
57 z 65 Odpowiedzialna sprzedaż alkoholu	Grzegorz Miąc	04-03-2026	15:30	17:00	01:30
58 z 65 Trudny klient – komunikacja	Grzegorz Miąc	04-03-2026	17:00	18:30	01:30
59 z 65 Przerwa	Grzegorz Miąc	04-03-2026	18:30	18:45	00:15
60 z 65 Symulacje sytuacji barowych	Grzegorz Miąc	04-03-2026	18:45	20:15	01:30
61 z 65 Standardy obsługi kelnerskiej	Grzegorz Miąc	05-03-2026	09:00	09:45	00:45
62 z 65 Nakrywanie stołu – podstawy, Savoir-vivre przy stole	Grzegorz Miąc	05-03-2026	09:45	10:30	00:45
63 z 65 Serwis talerzowy i półmiskowy	Grzegorz Miąc	05-03-2026	10:30	11:15	00:45
64 z 65 Przerwa	Grzegorz Miąc	05-03-2026	10:30	10:45	00:15
65 z 65 Walidacja	-	05-03-2026	11:15	12:00	00:45

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
-------------	------

Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	9 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	9 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	136,36 PLN
Koszt osobogodziny netto	136,36 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

Dawid Kozioł

Mam 7 letnie doświadczenie w szkoleniach i egzaminowaniu w branży gastronomicznej, zdobyte na różnych stanowiskach, w tym jako barman i kucharz. Posiadam certyfikaty VCC kucharz, barman które potwierdzają moje umiejętności i kwalifikacje w tych dziedzinach. Przez lata pracy od roku 2007 zdobyłem praktyczną wiedzę, która pozwala mi nie tylko efektywnie pełnić swoje obowiązki, ale także angażować się w szkolenie i rozwój innych.

Jako założyciel projektu Checs4guestLublin, zajmuję się organizowaniem szkoleń i egzaminów zawodowych z zakresu dwóch kluczowych kwalifikacji – „kucharz” oraz „barman”. Projekt ten pozwala mi dzielić się moją pasją i doświadczeniem z innymi, oferując kompleksowe kursy przygotowujące uczestników do zdobycia certyfikatów zawodowych. Zawsze staram się, aby moje szkolenia miały charakter praktyczny, umożliwiając uczestnikom naukę umiejętności, które będą mogli wykorzystać bezpośrednio w pracy. Moje podejście opiera się na praktycznych ćwiczeniach, interaktywnych warsztatach oraz testach, które pozwalają uczestnikom zdobywać wiedzę i doświadczenie, które zostaje z nimi na lata.

Doświadczenie i kwalifikacje zostały zdobyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą wprowadzenia szczegółowych danych dot. oferowanej usługi.



2 z 2

Grzegorz Miąc

Posiadam 6-letnie doświadczenie jako szkoleniowiec, zweryfikowane certyfikatem VCC, który potwierdza moje kwalifikacje i umiejętności w branży gastronomicznej. Przez lata ukończyłem wiele kursów doskonalących i na bieżąco śledzę najnowsze trendy w gastronomii. Mam 16-letnie doświadczenie w branży gastronomicznej jako barman, kelner i barista, zdobyte w różnych restauracjach i lokalach. Przez lata pracy obsługiwałem gości na najwyższym poziomie, dbając o ich komfort oraz budując pozytywną atmosferę. Moja pasja do poznawania ludzi sprawia, że potrafię dostosować ofertę do indywidualnych preferencji klientów, doradzając im zarówno w wyborze napojów, jak i dań.

Jako barman posiadam szeroką wiedzę na temat alkoholi oraz technik miksologii. Potrafię przygotować zarówno klasyczne koktajle, jak i autorskie kompozycje, dbając o ich estetykę i jakość. Mam doświadczenie w zarządzaniu barem, inwentaryzacji oraz współpracy z dostawcami, co pozwala mi utrzymać płynność pracy i wysokie standardy obsługi.

Doświadczenie i kwalifikacje zostały zdobyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą wprowadzenia szczegółowych danych dot. oferowanej usługi.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe

Materiały - skrypt, notes, długopis

Informacje dodatkowe

Wymagana frekwencja 80% potwierdzona podpisami na liście obecności zajęć zgodnie z harmonogramem.

Usługi szkoleniowe finansowane w co najmniej 70% ze środków publicznych są zwolnione z podatku od towarów i usług (VAT) na podstawie § 3 ust. 1 pkt. 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r.

Adres

Stary Kęblów 23B
08-430 Stary Kęblów
woj. mazowieckie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Grzegorz Miąc

E-mail grzegorzmiac@gmail.com

Telefon (+48) 500 099 261