



Diamond Car - Karol  
Różycki

★★★★★ 5,0 / 5

92 oceny

## Serwis napojów mieszanych i alkoholi - Barman Blender - szkolenie wraz z egzaminem

Numer usługi 2026/01/12/170027/3251656

📍 Dębica

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 38:00 h

📅 09.05.2026 do 17.05.2026

5 700,00 PLN brutto

5 700,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

### Kategoria

Inne / Gastronomia

### Grupa docelowa usługi

Usługa skierowana jest do osób dorosłych, które:

- pracują już w gastronomii lub hotelarstwie;
- chcą uzyskać nową kwalifikację lub przekwalifikować się;
- są nauczycielami przedmiotów zawodowych w szkołach gastronomicznych;
- są absolwentami szkół zawodowych z obszaru hotelarstwa i gastronomii.

Usługa nie wymaga wcześniejszego wykształcenia kierunkowego ani doświadczenia zawodowego.

Warunkiem wzięcia udziału w szkoleniu jest pełnoletność (ukończony 18 rok życia).

### Minimalna liczba uczestników

5

### Maksymalna liczba uczestników

16

### Data zakończenia rekrutacji

08-05-2026

### Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

### Liczba godzin usługi

38

### Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Certyfikat ISO 21001: 2018 Organizacje edukacyjne – „Systemy zarządzania dla organizacji edukacyjnych – wymagania ze wskazówkami dotyczącymi użytkownika”

# Cel

## Cel edukacyjny

Celem usługi jest przygotowanie uczestników do uzyskania kwalifikacji rynkowej „Serwis napojów mieszanych i alkoholi” w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji poprzez nabycie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych z zakresu przygotowywania i serwowania napojów mieszanych alkoholowych i bezalkoholowych, obsługi gości oraz organizacji pracy na stanowisku barmańskim, a także przygotowanie do pozytywnego przejścia procesu walidacji i certyfikacji.

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

| Efekty uczenia się   | Kryteria weryfikacji   | Metoda walidacji        |
|--|--|-------------------------|
| Posługuje się wiedzą dotyczącą alkoholi, napojów alkoholowych i dodatków | a)charakteryzuje i rozróżnia typy mocnych alkoholi (wódki czyste, wódki gatunkowe aromatyzowane, wódki gatunkowe naturalne)<br>b)charakteryzuje i rozróżnia typy win (gronowe, wermuty, wina południowe, musujące)<br>c)charakteryzuje i rozróżnia inne rodzaje alkoholi fermentowanych (piwo, cydry, kumys, miód pitny)<br>d)charakteryzuje typy dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy) | Test teoretyczny        |
|  | e)omawia i charakteryzuje składniki napojów mieszanych (składniki główne, modyfikatory, bonifikatory, składniki dodatkowe, składniki przyprawowe, składniki szprycerujące, dodatki dekoracyjne, dodatki komplementarne)  | Wywiad ustrukturyzowany |

| Efekty uczenia się  | Kryteria weryfikacji  | Metoda walidacji                    |
|---|---|-------------------------------------|
| Przygotowuje i podaje mieszane napoje alkoholowe i alkohole       | a)wymienia i charakteryzuje techniki przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych (np. shakerowania)<br>b)omawia i dobiera szkło do typu napoju<br>c)omawia i dobiera sprzęt i narzędzia do przygotowania danego typu napoju<br>d)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); przygotowuje do podania i podaje alkohole (jeden z listy: wódka czysta, whisky/whiskey, brandy, piwo)<br>e)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)<br>f)przygotowuje autorski mieszany napój alkoholowy według podanych preferencji gościa (moc, typ alkoholu, słodycz, kwasowość, gorycz) | Test teoretyczny                    |
|   |   | Wywiad ustrukturyzowany             |
|   |   | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Przygotowuje i podaje mieszane napoje bezalkoholowe (soft drinks) | a)omawia techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie)<br>b)omawia trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, fit drinks)<br>c)podaje receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych (Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin)<br>d)przygotowuje napój bezalkoholowy według podanych preferencji gościa (np. smoothie)   | Test teoretyczny                    |
|   |   | Wywiad ustrukturyzowany             |
|   |   | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Omawia rodzaje drobnych przekąsek                                 | a) wymienia i charakteryzuje rodzaje drobnych przekąsek stosowanych w barze<br>b)podaje propozycje przekąsek, które można przygotować w barze   | Test teoretyczny                    |
|   |   | Wywiad ustrukturyzowany             |

| Efekty uczenia się                  | Kryteria weryfikacji   | Metoda walidacji                    |
|-------------------------------------|--|-------------------------------------|
| Przygotowuje drobne przekąski       | a)przygotowuje przykładową zimną przekąskę z dbałością o estetykę serwowania, np. tartinki, koreczki, roladki<br>b)serwuje wybrane przekąski w barze   | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                     |  | Wywiad ustrukturyzowany             |
| Charakteryzuje zasady obsługi gości | a)omawia zasadę gościnności w pracy barmana<br>b)omawia zasady etyki w pracy barmana (np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość)   | Wywiad ustrukturyzowany             |
| Stosuje się do zasad obsługi gości  | a)zadaje pytania służące identyfikacji potrzeb gościa<br>b)zadaje pytania służące zebraniu opinii na temat przygotowanego napoju mieszanego<br>c)prezentuje przygotowany napój, omawiając użyte składniki, ich pochodzenie oraz sposób wykorzystania<br>d)omawia sposoby dbania o dobre relacje z gośćmi (np. zwroty grzecznościowe, sposoby rozładowania stresu, anegdoty)<br>e)omawia przykładowe trudne i nietypowe sytuacje w pracy barmana i podaje propozycje rozwiązań<br>f)omawia prawne uwarunkowania serwowania alkoholu gościom | Prezentacja                         |
|                                     |  | Test teoretyczny                    |

## Kwalifikacje

### Kwalifikacje włączone do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji

|  |   |
|--|---|
| Kwalifikacje                           | Serwis napojów mieszanych i alkoholi    |
| Kod kwalifikacji zarejestrowanej w ZRK | 12636                                   |
| Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację  | Centrum Szkolenia Barmanów Jerzy Czapla |
| Nazwa Podmiotu certyfikującego         | Centrum Szkolenia Barmanów Jerzy Czapla |

# Program

Szkolenie składa się z 38 godzin dydaktycznych. Prowadzone jest w formie stacjonarnej i obejmuje części teoretyczne i praktyczne.

Każdego dnia przewidziane są 2 przerwy: kawowa (15 min.) i obiadowa (30 min.), które **nie są wliczone w czas szkolenia**.

Szkolenie jest przeznaczone dla osób dorosłych (18+), które chcą zdobyć lub potwierdzić kwalifikację „Serwis napojów mieszanych i alkoholi” w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji i planują pracę w gastronomii, hotelarstwie lub branży eventowej albo chcą się przekwalifikować.

Zajęcia będą prowadzone zarówno indywidualnie jak i w grupach - na jedno stanowisko przypada maksymalnie 3 osobowa grupa.

Liczba godzin zajęć praktycznych: 24, teoretycznych: 10. Walidacja: 4 godziny.

Czas trwania usługi: 38 godzin dydaktycznych (szkoleniowych) (4 dni).

1 godzina szkoleniowa to 45 minut.

DZIEŃ 1 - 10 godzin

- Moduł 1. Wprowadzenie, organizacja pracy, BHP - 2 godz. (teoria)
- Moduł 2. Towaroznawstwo alkoholi i surowców - 3 godz. (teoria)
- Moduł 3. Podstawowe techniki barmańskie - 5 godz. (praktyka)

DZIEŃ 2 - 10 godzin

- Moduł 4. Klasyczne koktajle alkoholowe - 2 godz. (teoria)
- Moduł 5. Przygotowywanie koktajli klasycznych - 8 godz. (praktyka)

DZIEŃ 3 - 9 godzin

- Moduł 6. Napoje bezalkoholowe i trendy - 1 godz. (teoria)
- Moduł 7. Autorskie kompozycje i przekąski barowe - 2 godz. (teoria)
- Moduł 8. Praktyka: napoje bezalkoholowe, autorskie i przekąski - 6 godz. (praktyka)

DZIEŃ 4 - 9 godzin

- Moduł 9. Powtórzenie i organizacja walidacji - 1 godz. (teoria)
- Moduł 10. Zaawansowana praktyka barmańska - 4 godz. (praktyka)
- Moduł 11. WALIDACJA ZSK - 4 godz. (walidacja)

## Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 24

| Przedmiot / temat  | Prowadzący  | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--|-------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <b>1 z 24</b><br>Wprowadzenie, organizacja pracy, BHP (teoria) | Adam Słowik | 09-05-2026            | 08:00               | 09:30               | 01:30         |
| <b>2 z 24</b><br>Towaroznawstwo alkoholi i surowców (teoria)   | Adam Słowik | 09-05-2026            | 09:30               | 11:45               | 02:15         |

| Przedmiot / temat  | Prowadzący  | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--|-------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <b>3 z 24</b> Przerwa kawowa                                   | Adam Słowik | 09-05-2026            | 11:45               | 12:00               | 00:15         |
| <b>4 z 24</b> Podstawowe techniki barmańskie (praktyka)        | Adam Słowik | 09-05-2026            | 12:00               | 14:15               | 02:15         |
| <b>5 z 24</b> Przerwa obiadowa                                 | Adam Słowik | 09-05-2026            | 14:15               | 14:45               | 00:30         |
| <b>6 z 24</b> Podstawowe techniki barmańskie (praktyka)        | Adam Słowik | 09-05-2026            | 14:45               | 16:15               | 01:30         |
| <b>7 z 24</b> Klasyczne koktajle alkoholowe (teoria)           | Adam Słowik | 10-05-2026            | 08:00               | 09:30               | 01:30         |
| <b>8 z 24</b> Przygotowywanie koktajli klasycznych (praktyka)  | Adam Słowik | 10-05-2026            | 09:30               | 11:45               | 02:15         |
| <b>9 z 24</b> Przerwa kawowa                                   | Adam Słowik | 10-05-2026            | 11:45               | 12:00               | 00:15         |
| <b>10 z 24</b> Przygotowywanie koktajli klasycznych (praktyka) | Adam Słowik | 10-05-2026            | 12:00               | 14:15               | 02:15         |
| <b>11 z 24</b> Przerwa obiadowa                                | Adam Słowik | 10-05-2026            | 14:15               | 14:45               | 00:30         |
| <b>12 z 24</b> Przygotowywanie koktajli klasycznych (praktyka) | Adam Słowik | 10-05-2026            | 14:45               | 16:15               | 01:30         |
| <b>13 z 24</b> Napoje bezalkoholowe i trendy (teoria)          | Adam Słowik | 16-05-2026            | 08:00               | 08:45               | 00:45         |

| Przedmiot / temat   | Prowadzący  | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---|-------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <b>14 z 24</b> Autorskie kompozycje i przekąski (teoria)    | Adam Słowik | 16-05-2026            | 08:45               | 10:15               | 01:30         |
| <b>15 z 24</b> Przerwa kawowa                               | Adam Słowik | 16-05-2026            | 10:15               | 10:30               | 00:15         |
| <b>16 z 24</b> Praktyka (napoje i przekąski)                | Adam Słowik | 16-05-2026            | 10:30               | 12:45               | 02:15         |
| <b>17 z 24</b> Przerwa obiadowa                             | Adam Słowik | 16-05-2026            | 12:45               | 13:15               | 00:30         |
| <b>18 z 24</b> Praktyka (napoje i przekąski)                | Adam Słowik | 16-05-2026            | 13:15               | 15:30               | 02:15         |
| <b>19 z 24</b> Powtórzenie i organizacja walidacji (teoria) | Adam Słowik | 17-05-2026            | 08:00               | 08:45               | 00:45         |
| <b>20 z 24</b> Zaawansowana praktyka barmańska              | Adam Słowik | 17-05-2026            | 08:45               | 11:00               | 02:15         |
| <b>21 z 24</b> Przerwa kawowa                               | Adam Słowik | 17-05-2026            | 11:00               | 11:15               | 00:15         |
| <b>22 z 24</b> Zaawansowana praktyka barmańska              | Adam Słowik | 17-05-2026            | 11:15               | 12:00               | 00:45         |
| <b>23 z 24</b> Przerwa obiadowa                             | Adam Słowik | 17-05-2026            | 12:00               | 12:30               | 00:30         |
| <b>24 z 24</b> WALIDACJA ZSK                                | -           | 17-05-2026            | 12:30               | 15:30               | 03:00         |

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny

Cena

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto</b> | 5 700,00 PLN |
| <b>Koszt przypadający na 1 uczestnika netto</b>  | 5 700,00 PLN |
| <b>Koszt osobogodziny brutto</b>                 | 150,00 PLN   |
| <b>Koszt osobogodziny netto</b>                  | 150,00 PLN   |
| <b>W tym koszt walidacji brutto</b>              | 1 000,00 PLN |
| <b>W tym koszt walidacji netto</b>               | 1 000,00 PLN |
| <b>W tym koszt certyfikowania brutto</b>         | 10,00 PLN    |
| <b>W tym koszt certyfikowania netto</b>          | 10,00 PLN    |

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Adam Słowik

Adam Słowik - trener, barman, specjalista w zakresie flair bartendingu, posiadający wieloletnie doświadczenie zawodowe w branży gastronomicznej i eventowej. Od kilkunastu lat realizuje szkolenia oraz pokazy barmańskie na rynku krajowym i międzynarodowym. Jest laureatem konkursów flair bartendingowych, co potwierdza wysoki poziom umiejętności praktycznych i scenicznych. W ostatnich 5 latach stale rozwija kompetencje poprzez prowadzenie szkoleń, udział w wydarzeniach branżowych oraz realizację pokazów na eventach komercyjnych. Pracuje z grupami o różnym poziomie zaawansowania, dostosowując metody dydaktyczne do aktualnych potrzeb rynku. Posiada doświadczenie w wystąpieniach publicznych, m.in. udział w programie „Mam Talent”, co przekłada się na umiejętność angażującego prowadzenia zajęć. Specjalizuje się w: - technikach flair bartendingu, - przygotowywaniu napojów mieszanych, -pracy pod presją czasu, -obsłudze klienta, - organizacji pracy stanowiska barmańskiego. Posiada również doświadczenie w organizacji wydarzeń branżowych oraz zarządzaniu zespołem.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają niezbędne materiały szkoleniowe (materiały informacyjne, długopisy, notesy).

Uczestnicy będą mieli zapewnione wyposażone stanowisko pracy.

### Warunki uczestnictwa

Usługa skierowana jest do osób dorosłych, które:

- pracują już w gastronomii lub hotelarstwie;
- chcą uzyskać nową kwalifikację lub przekwalifikować się;
- są nauczycielami przedmiotów zawodowych w szkołach gastronomicznych;
- są absolwentami szkół zawodowych z obszaru hotelarstwa i gastronomii.

Usługa nie wymaga wcześniejszego wykształcenia kierunkowego ani doświadczenia zawodowego.

Warunkiem wzięcia udziału w szkoleniu jest pełnoletność (ukończony 18 rok życia).

Celem edukacyjnym jest nabycie przez uczestników praktycznej wiedzy i umiejętności w zakresie serwisu napojów mieszanych i alkoholi, co pozwoli im rozpocząć pracę w branży gastronomicznej lub podnieść swoje kwalifikacje zawodowe. Uczestnicy poznają rodzaje alkoholi, techniki barmańskie, zasady komponowania drinków oraz standardy profesjonalnej obsługi klienta.

## Informacje dodatkowe

Po ukończeniu szkolenia uczestnicy/uczestniczki uzyskają certyfikat ukończenia kursu, potwierdzający nabycie kwalifikacji 12636.

## Adres

ul. Sportowa 26  
39-200 Dębica  
woj. podkarpackie

## Kontakt



**Diamond Car - Karol Różycki**

**E-mail** [diamondcarlezajsk@gmail.com](mailto:diamondcarlezajsk@gmail.com)

**Telefon** (+48) 459 118 222