



KG CONSULTING
Krzysztof Gregorek
★★★★★ 5,0 / 5
135 ocen

Szkolenie barmańskie I stopnia z uwzględnieniem zasad zrównoważonej gastronomii. Szkolenie kończące się uzyskaniem kwalifikacji.

Numer usługi 2026/01/25/190292/3282208

📍 Paniówki / stacjonarna
🏠 Usługa szkoleniowa
🕒 21 h
📅 11.04.2026 do 12.04.2026

5 200,00 PLN brutto
5 200,00 PLN netto
247,62 PLN brutto/h
247,62 PLN netto/h
161,11 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	- Osoby dorosłe (powyżej 18 roku życia) chcące zdobyć lub podnieść swoje kwalifikacje w zakresie wykonywania czynności barmańskich. - Osoby pracujące w branży gastronomicznej lub planujące rozwijać swoje kompetencje w tym obszarze. - Pasjonaci miksologii i pracy za barem, chcący samodzielnie przygotowywać napoje alkoholowe i bezalkoholowe na poziomie zgodnym ze standardami barowymi. - Pracownicy barów, restauracji, kawiarni, hoteli oraz lokali eventowych, poszukujący praktycznych umiejętności i nowych rozwiązań w zakresie obsługi gościa i serwisu napojów. - Osoby wykonujące lub planujące wykonywać zadania pomocnicze przy obsłudze baru, które chcą usystematyzować wiedzę i podnieść jakość swojej pracy. - Barmani – zarówno początkujący, jak i średniozaawansowani – zainteresowani doskonaleniem warsztatu, powtarzalności receptur oraz racjonalnego gospodarowania surowcami.
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	10-04-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	21
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

Szkolenie przygotowuje do samodzielnego wykonywania czynności barmańskich w lokalu gastronomicznym. Umożliwia nabycie wiedzy i umiejętności w zakresie organizacji stanowiska barowego, obsługi gościa, przygotowania i serwowania napojów alkoholowych i bezalkoholowych, w tym klasycznych koktajli według standardów IBA. Szkolenie rozwija racjonalne gospodarowanie surowcami, ograniczanie odpadów, oszczędność wody i energii oraz stosowanie zasad zrównoważonego funkcjonowania baru.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Organizuje stanowisko barowe oraz przygotowuje je do pracy zgodnie z zasadami ergonomii, bezpieczeństwa żywności i racjonalnego gospodarowania zasobami.	Dobiera sprzęt barowy i szkło odpowiednio do rodzaju przygotowywanych napojów	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Opisuje zasady FIFO, GHP i GMP w pracy barowej	Test teoretyczny
	Identyfikuje alergen y i zapobiega kontaminacji krzyżowej	Test teoretyczny
Dobiera surowce barowe oraz dodatki do przygotowania napojów alkoholowych i bezalkoholowych z uwzględnieniem jakości, sezonowości i bezpieczeństwa.	rozd różnia podstawowe rodzaje alkoholi mocnych, win i napojów fermentowanych	Test teoretyczny
	dobiera mikser y, soki i syropy do rodzaju przygotowywanego napoju	Test teoretyczny
	rozpoznaje alergen y występujące w surowcach barowych	Test teoretyczny
	dobiera zasady prawidłowego przechowywania danych surowców	Test teoretyczny
Przygotowuje i serwuje napoje alkoholowe oraz bezalkoholowe z zastosowaniem właściwych technik barmańskich i kontroli porcji.	stosuje techniki build, stir i shake zgodnie z recepturą	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	prawidłowo odmierza składniki z użyciem jiggera	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	przygotowuje koktajle klasyczne według standardów IBA	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	przygotowuje napoje bezalkoholowe, w tym wersje virgin klasycznych koktajli	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Obsługuje gościa w barze zgodnie z zasadami etyki zawodowej, komunikacji interpersonalnej i odpowiedzialnej sprzedaży alkoholu.	stosuje zasady kulturalnej i profesjonalnej obsługi gościa	Obserwacja w warunkach symulowanych
	przyjmuje zamówienia i rekomenduje napoje zgodnie z preferencjami gościa	Obserwacja w warunkach symulowanych
	informuje o składnikach i alergenach zawartych w napojach	Obserwacja w warunkach symulowanych
	reaguje na sytuacje problemowe, w tym reklamację i odmowę serwisu alkoholu	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje przepisy prawa oraz zasady bezpieczeństwa i higieny pracy obowiązujące w działalności barowej.	stosuje podstawowe przepisy dotyczące sprzedaży alkoholu	Test teoretyczny
	przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy	Test teoretyczny
	stosuje zasady gospodarowania odpadami w barze	Test teoretyczny
	działa zgodnie z zasadami odpowiedzialnego i zgodnego z prawem funkcjonowania baru	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Inne kwalifikacje

Uznane kwalifikacje

Pytanie 4. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kwalifikacji jest rozpoznawalny i uznawalny w danej branży/sektorze (czy certyfikat otrzymał pozytywne rekomendacje od co najmniej 5 pracodawców danej branży/sektorów lub związku branżowego, zrzeszającego pracodawców danej branży/sektorów)?

TAK

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Fundacja My Personality Skills.
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Fundacja My Personality Skills.

Program

Szkolenie przeznaczone jest dla osób początkujących oraz średniozaawansowanych w zawodzie barmana, które chcą zdobyć lub rozwinąć praktyczne umiejętności niezbędne do pracy za barem, z uwzględnieniem zasad odpowiedzialnej sprzedaży alkoholu oraz zrównoważonego funkcjonowania baru.

Szkolenie realizowane jest w formule warsztatowej, łączącej zajęcia teoretyczne z intensywną praktyką. Uczestnicy zdobywają wiedzę podczas bloków teoretycznych, a następnie utrwalają ją poprzez samodzielne wykonywanie czynności barmańskich na w pełni wyposażonych stanowiskach barowych, pod stałym nadzorem trenera.

Zajęcia prowadzone są w systemie pracy rotacyjnej. Na jedno stanowisko barowe przypada grupa do 6 osób. W trakcie szkolenia każda osoba samodzielnie przygotowuje napoje i koktajle, wykonując pełny zakres czynności barmańskich, w tym przygotowanie stanowiska, odmierzanie składników, dobór szkła, technikę wykonania oraz dbałość o higienę i bezpieczeństwo żywności.

Łączny czas szkolenia wynosi 20 godzin dydaktycznych (1 godzina = 45 minut), w tym 3,5 godziny zajęć teoretycznych oraz 16,5 godziny zajęć praktycznych.

Program szkolenia obejmuje praktyczną naukę przygotowania napojów alkoholowych i bezalkoholowych, w tym klasycznych koktajli według standardów IBA.

W harmonogramie uwzględniono przerwy organizacyjne, które nie są wliczane do czasu trwania szkolenia.

DZIEŃ 1 – Fundamenty pracy barmańskiej i praktyka stanowiskowa

BLOK 1. Rola barmana i odpowiedzialność zawodowa

- Zakres obowiązków barmana w lokalu gastronomicznym
- Etyka zawodowa, kultura osobista i zasady zachowania w miejscu pracy
- Odpowiedzialna sprzedaż alkoholu oraz odmowa serwisu
- Bezpieczeństwo gościa i pracownika
- Świadomość wpływu codziennej pracy barmana na środowisko i racjonalne gospodarowanie zasobami

BLOK 2. Organizacja stanowiska barowego

- Budowa i ergonomia stanowiska barowego
- Sprzęt barowy i jego bezpieczne użytkowanie
- Szkło barowe – funkcja, dobór i ograniczanie strat
- Zasady FIFO, GHP i GMP w pracy barowej
- Identyfikacja alergenów i zapobieganie kontaminacji krzyżowej
- Ograniczanie marnowania surowców poprzez właściwą organizację pracy

BLOK 3. Surowce barowe – podstawy

- Alkohole mocne: wódka, gin, rum, tequila, whisky – charakterystyka
- Wina i napoje fermentowane – podstawowe style i zastosowanie
- Miksery, soki i syropy – jakość, skład i przechowywanie
- Produkty lokalne i sezonowe w barze
- Rozpoznawanie alergenów w składnikach barowych

BLOK 4. Techniki barmańskie – praktyka podstawowa

- Techniki przygotowania napojów: build, stir, shake
- Prawidłowe użycie jiggera i kontrola porcji
- Praca z lodem – produkcja, przechowywanie i ograniczanie strat
- Higiena pracy i bezpieczeństwo żywności
- Oszczędność wody i energii w trakcie pracy za barem
- Ćwiczenia praktyczne – każdy uczestnik wykonuje samodzielnie: Gin & Tonic, Vodka Sour, Rum & Lime

BLOK 5. Obsługa gościa – praktyka

- Powitanie gościa i budowanie relacji
- Przyjmowanie zamówień i rekomendacja napojów
- Informowanie o składnikach i alergenach
- Rozliczenia i komunikacja cen
- Obsługa reklamacji i sytuacji problemowych

DZIEŃ 2 – Intensywna praktyka barmańska

BLOK 6. Koktajle klasyczne IBA – część I

- Mojito
- Daiquiri
- Margarita
- Cosmopolitan
- Martini Cocktail
- Black Russian
- Manhattan
- Praca zespołowa w systemie rotacyjnym
- Kontrola porcji i powtarzalność receptur
- Ograniczanie strat surowców i odpadów

BLOK 7. Koktajle klasyczne IBA – część II

- Sex on the Beach
- Pina Colada
- Kamikaze Original
- Tequila Sunrise
- Long Island Ice Tea
- B-52
- Kir Royale
- Krwawa Mary
- Bezpieczna praca z alergenami (cytrusy, nabiał, seler)
- Organizacja pracy przy dużej liczbie zamówień

BLOK 8. Napoje bezalkoholowe i alternatywy

- Przygotowanie napojów bezalkoholowych
- Virgin wersje klasycznych koktajli
- Smoothie z owoców sezonowych
- Odpowiedzialna oferta bezalkoholowa
- Ograniczenie zużycia energii i surowców

BLOK 9. Prawo i bezpieczeństwo w pracy barmana

- Podstawy prawne sprzedaży alkoholu
- Odpowiedzialność zawodowa barmana
- Zasady bezpieczeństwa i higieny pracy
- Gospodarka odpadami w barze
- Odpowiedzialne i zgodne z prawem funkcjonowanie baru

BLOK 10. Walidacja

Szkolenie zakończy się egzaminem zewnętrznym, umożliwiającym uzyskanie kwalifikacji:

Barman – poziom podstawowy

Szkolenie kończy się procesem walidacji przeprowadzonym przez osobę wyznaczoną do tego celu. Walidacja obejmuje ocenę wiedzy teoretycznej oraz praktycznych umiejętności wykonywania czynności barmańskich

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 13

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 13 BLOK 1. Rola barmana i odpowiedzialność zawodowa	aaaaa	11-04-2026	09:00	11:00	02:00
2 z 13 BLOK 2. Organizacja stanowiska barowego	aaaaa	11-04-2026	11:00	12:00	01:00
3 z 13 BLOK 3. Surowce barowe – podstawy	aaaaa	11-04-2026	12:00	13:00	01:00
4 z 13 PRZERWA	aaaaa	11-04-2026	13:00	13:15	00:15
5 z 13 BLOK 4. Techniki barmańskie – praktyka podstawowa	aaaaa	11-04-2026	13:15	15:00	01:45
6 z 13 BLOK 5. Obsługa gościa – praktyka	aaaaa	11-04-2026	15:00	17:00	02:00
7 z 13 BLOK 6. Koktajle klasyczne IBA – część I	aaaaa	12-04-2026	09:00	11:30	02:30
8 z 13 BLOK 7. Koktajle klasyczne IBA – część II	aaaaa	12-04-2026	11:30	12:30	01:00
9 z 13 BLOK 7. Koktajle klasyczne IBA – część II - c.d	aaaaa	12-04-2026	12:30	13:30	01:00
10 z 13 PRZERWA	aaaaa	12-04-2026	13:30	13:45	00:15
11 z 13 BLOK 8. Napoje bezalkoholowe i alternatywy	aaaaa	12-04-2026	13:45	14:45	01:00
12 z 13 BLOK 9. Prawo i bezpieczeństwo w pracy barmana	aaaaa	12-04-2026	14:45	15:45	01:00

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt szkoleniowy w formie elektronicznej, zawierający teoretyczne podstawy pracy barmana, opis surowców barowych, techniki przygotowania napojów alkoholowych i bezalkoholowych, procedury krok po kroku przygotowania koktajli klasycznych oraz zasady organizacji stanowiska barowego.

Lista rekomendowanych produktów, narzędzi i akcesoriów barmańskich wraz z opisem ich zastosowania, obejmująca sprzęt barowy, szkło, akcesoria pomocnicze oraz rozwiązania wspierające racjonalne gospodarowanie surowcami i ograniczanie odpadów.

Instrukcje praktyczne dotyczące bezpiecznego wykonywania czynności barmańskich, w tym zasady higieny i bezpieczeństwa żywności, zarządzania alergenami, odpowiedzialnej sprzedaży alkoholu oraz podstawowe zasady BHP obowiązujące w pracy za barem.

Warunki uczestnictwa

Informacja o zwolnieniu z VAT: Dz. U. poz. 1722 §3, ust. 1, pkt 14 z dnia 20 grudnia 2013 roku.

Usługa zostanie zrealizowana zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami prawa i zaleceniami Ministra Zdrowia i Głównego Inspektoratu Sanitarnego.

Zakres szkolenia i kompetencje, które nabędzie uczestnik są zielone na podstawie bazy danych ESCO – wykazu przykładowych zielonych umiejętności opracowanych przez KE w ramach klasyfikacji

Adres

ul. Zabrska 28B/3

44-177 Paniówki

woj. śląskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe

Kontakt



Mateusz Gregorek

E-mail mg@kgc.com.pl

Telefon (+48) 793 023 273