

**SZKOLENIE: MOBILNE BARMAŃSTWO –
techniki, serwis i dekoracje drinków.**

Numer usługi 2026/01/26/51136/3282788

3 700,00 PLN brutto
3 700,00 PLN netto
112,12 PLN brutto/h
112,12 PLN netto/h

Smart Idea Spółka z
ograniczoną
odpowiedzialnością

★★★★★ 4,8 / 5
4 865 ocen

📍 Warszawa / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 33 h

📅 15.04.2026 do 17.04.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do: - osób dorosłych, które chcą rozpocząć pracę w zawodzie barmana mobilnego, - początkujących barmanów zainteresowanych rozwijaniem umiejętności praktycznych w zakresie miksologii, przygotowania stanowiska pracy oraz dekorowania drinków, - osób planujących otwarcie własnego mobilnego baru lub rozszerzenie oferty usług eventowych o profesjonalny serwis barmański, - pracowników branży gastronomicznej i eventowej, którzy chcą podnieść swoje kwalifikacje zawodowe
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	14-04-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	33
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat VCC Akademia Edukacyjna

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestnika do profesjonalnego świadczenia usług barmańskich w formule mobilnego baru poprzez zdobycie wiedzy z zakresu miksologii klasycznej, technik dekorowania drinków oraz organizacji stanowiska pracy. Uczestnik zdobędzie umiejętności praktyczne w zakresie przygotowywania koktajli, wykonywania dekoracji owocowych, obsługi mobilnego baru.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik charakteryzuje zawód barmana oraz organizację pracy w mobilnym barze	• Rozróżnia funkcje barmana w różnych typach lokali i wydarzeń	Test teoretyczny
	• Opisuje zasady ergonomii i higieny pracy przy mobilnym barze	Test teoretyczny
	• Wyjaśnia różnice między barem stacjonarnym a mobilnym	Test teoretyczny
Uczestnik rozpoznaje i klasyfikuje rodzaje alkoholi oraz techniki barmańskie	• Wymienia podstawowe kategorie alkoholi i ich zastosowanie w miksologii	Test teoretyczny
	• Dopasowuje techniki miksowania do rodzaju koktajlu	Obserwacja w warunkach symulowanych
	• Porównuje cechy różnych metod przygotowywania napojów	Test teoretyczny
Uczestnik wykonuje koktajle klasyczne i nowoczesne z użyciem profesjonalnych technik	• Odmierza składniki zgodnie z recepturą	Obserwacja w warunkach symulowanych
	• Miesza i serwuje napoje z wykorzystaniem różnych technik (shaking, stirring, layering itp.)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	• Przygotowuje koktajle zgodnie z zasadami estetyki i ergonomii	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik przygotowuje i wykorzystuje dekoracje owocowe w koktajlach	• Dobiera owoce i dodatki do rodzaju napoju	Obserwacja w warunkach symulowanych
	• Wykonuje podstawowe i zaawansowane dekoracje (spirale, wachlarze, carving)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	• Komponuje estetyczną prezentację koktajlu z wykorzystaniem garnishingu	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik konfiguruje i obsługuje mobilne stanowisko barowe	• Montuje i demontuje mobilny bar zgodnie z zasadami bezpieczeństwa	Obserwacja w warunkach symulowanych
	• Organizuje przestrzeń roboczą zgodnie z zasadami ergonomii	Obserwacja w warunkach symulowanych
	• Obsługuje sprzęt barmański (shakery, syfony, blendery, narzędzia carvingowe)	Obserwacja w warunkach symulowanych

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	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.
Nazwa Podmiotu certyfikującego	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.

Program

Program szkolenia obejmuje wszystkie kluczowe elementy związane z pracą mobilnego barmana, łącząc teorię z praktycznymi ćwiczeniami, co pozwoli uczestnikom na pełne zrozumienie i opanowanie wymaganego zakresu umiejętności.

Program przewiduje 33 godz/dyd szkolenia (teoria 9 godz + praktyka 21 godz) + 3 godz/dyd egzaminu. 1 godz dyd to 45min. Podczas szkolenia przewidziane są przerwy, które nie wliczają się w czas trwania usługi.

MODUŁ 1 – Podstawy zawodu i organizacja mobilnego baru (10 godz.)

Część teoretyczna (4h):

- Zawód barmana w ujęciu współczesnym i historycznym
- Historia profesji i jej ewolucja
- Kategorie alkoholi i ich zastosowanie
- Trendy we współczesnej miksologii i rola barmana mobilnego
- Charakterystyka rynku: typy lokali i wydarzeń

- Zasady etyki zawodowej, wizerunek i zachowanie
- Ergonomia i higiena pracy w mobilnych warunkach
- Różnice między mobilnym a stacjonarnym barem

Część praktyczna (6h):

- Zapoznanie ze sprzętem barmańskim – funkcje i zastosowania
- Miary i odmierzanie składników
- Ćwiczenia praktyczne: ergonomia pracy przy mobilnym stanowisku

MODUŁ 2 – Techniki barmańskie i podstawy dekorowania drinków (10 godz.)

Część teoretyczna (3h):

- Techniki miksowania napojów: stirring, shaking, layering, muddling, blending, direct build
- Ich zastosowanie w koktajlach klasycznych i nowoczesnych
- Budowa i organizacja mobilnego baru
- Własny bar – kupić, wypożyczyć czy zbudować?

Część praktyczna (7h):

- Przygotowanie klasycznych koktajli z wykorzystaniem różnych technik
- Montaż/demontaż mobilnego stanowiska barowego
- Wprowadzenie do dekorowania koktajli: rodzaje dekoracji i narzędzia
- Bezpieczne krojenie i obróbka owoców
- Tworzenie podstawowych dekoracji z owoców i ziół (ćwiczenia)

MODUŁ 3 – Zaawansowane techniki dekoracyjne i sztuka prezentacji (10 godz.)

Część teoretyczna (2h):

- Znaczenie estetyki w serwowaniu koktajli
- Psychologia kolorów i prezentacji
- Dobór szkła i dodatków do rodzaju napoju

Część praktyczna (8h):

- Zaawansowane techniki garnishingu: wachlarze, spirale, kwiaty, carving
- Praca z narzędziami dekoracyjnymi: zestery, wycinarki, noże carvingowe
- Kompozycja dekoracji – smak, kolor, struktura
- Tworzenie zestawów dekoracyjnych do różnych typów koktajli
- Symulacja serwisu eventowego z naciskiem na estetykę podania

Egzamin (3h)

Szkolenie prowadzi do nabycia zielonych kompetencji w zakresie stosowania zasad zero waste w pracy barmana oraz ekologicznych i zrównoważonych praktyk, tj. minimalizacja odpadów, redukcja kosztów, recykling, zrównoważone zużycie zasobów, wybór biodegradowalnych i kompostowalnych materiałów eksploatacyjnych (np. słomek, kubków).

Podczas szkolenia uczestnik ma zapewniony dostęp do stanowiska zajęć praktycznych, wyposażonego w podstawowy sprzęt barmański (shakery, miarki, muddler, barspoon, sitka), różnorodne szkło barowe, akcesoria do przygotowania dekoracji (noże, deski, wyciskacze), oraz pojemniki i butelki do syropów i alkoholi. Stanowisko obejmuje także mobilny barek lub stolik, organizer na narzędzia oraz matę antypoślizgową. Zapewnione są również środki higieny i bezpieczeństwa, takie jak rękawiczki jednorazowe, środki dezynfekujące i kosze na odpady.

Szkolenie prowadzone metodami wykładu interaktywnego, który umożliwia aktywne zaangażowanie uczestników poprzez dyskusje i zadawanie pytań, oraz demonstracji, podczas których trener pokazuje praktyczne zastosowanie omawianych technik i procedur.

Ważnym elementem są ćwiczenia praktyczne, pozwalające na bezpośrednie zastosowanie zdobytej wiedzy i rozwijanie umiejętności manualnych na stanowiskach barmańskich.

Praca w grupach sprzyja wymianie doświadczeń, współpracy i budowaniu umiejętności komunikacyjnych, natomiast studium przypadku pozwala na analizę realnych sytuacji z branży barmańskiej oraz podejmowanie decyzji w praktyce.

Dodatkowo, symulacje i odgrywanie ról (role-play) umożliwiają trening scenariuszy obsługi klientów, zarządzania barem oraz sytuacji nietypowych, co podnosi gotowość uczestników do pracy w rzeczywistych warunkach.

Walidacja/egzamin składa się z testu teoretycznego jednokrotnego wyboru, który odbywa się online poprzez platformę egzaminacyjną znajdującą się pod adresem <https://egzaminy.icvc.eu/login>

Dodatkową metodą walidacji jest Analiza dowodów i deklaracji. Przykładami dowodów w tej metodzie walidacji będzie materiał video lub zdjęcia z realizacji szkolenia, zajęć praktycznych, rekomendacje wystawione przez prowadzących usługę poświadczające zaangażowanie w proces edukacyjny i szkoleniowy każdego z Uczestników szkolenia, zaświadczenie ukończenia usługi oraz dodatkowe zadania pisemne/materiały opracowane przez Uczestników podczas szkolenia, np. plakat, karta menu. Dowody zbierane są podczas procesu szkoleniowego i przekazywane dla podmiotu zewnętrznego egzaminującego po realizacji usługi.

Szkolenie kończy się uzyskaniem

Certyfikatu ICVC/BN 20008.19 Barman, który potwierdza wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne osób pracujących w kawiarniach, barach, pubach, restauracjach, jak również w innych punktach gastronomicznych.

Certyfikat ICVC/BN 20008.19 jest wydawany osobom, które zdały Egzamin ICVC weryfikujący ich kwalifikacje do wykonywania zawodu Barmana

Certyfikat będzie zawierał opis zweryfikowanych kwalifikacji do wykonywania zawodu Barmana.

Koszt egzaminu zawarty jest w cenie szkolenia

Usługa kończy się również uzyskaniem Zaświadczenia o ukończeniu udziału w usłudze rozwojowej Szkolenie: MOBILNE BARMAŃSTWO – techniki, serwis i dekoracje drinków. Zaświadczenie zawiera suplement z informacjami dot. osiągniętych efektów uczenia się.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 13

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 13 MODUŁ 1 – CZĘŚĆ TEORETYCZNA	Jakub Wysocki	15-04-2026	14:00	17:00	03:00
2 z 13 Przerwa	Jakub Wysocki	15-04-2026	17:00	17:30	00:30
3 z 13 MODUŁ 1 – CZĘŚĆ PRAKTYCZNA	Kacper Parchotiuk	15-04-2026	17:30	22:00	04:30
4 z 13 MODUŁ 2 – CZĘŚĆ TEORETYCZNA	Kacper Parchotiuk	16-04-2026	14:00	16:15	02:15
5 z 13 Przerwa	Kacper Parchotiuk	16-04-2026	16:15	16:45	00:30
6 z 13 MODUŁ 2 – CZĘŚĆ PRAKTYCZNA	Jakub Wysocki	16-04-2026	16:45	19:45	03:00
7 z 13 Przerwa	Jakub Wysocki	16-04-2026	19:45	20:00	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 13 MODUŁ 2 – CZĘŚĆ PRAKTYCZNA	Jakub Wysocki	16-04-2026	20:00	22:15	02:15
9 z 13 MODUŁ 3 – CZĘŚĆ TEORETYCZNA	Kacper Parchotiuk	17-04-2026	13:30	15:00	01:30
10 z 13 MODUŁ 3 – CZĘŚĆ PRAKTYCZNA	Kacper Parchotiuk	17-04-2026	15:00	16:30	01:30
11 z 13 Przerwa	Jakub Wysocki	17-04-2026	16:30	17:00	00:30
12 z 13 MODUŁ 3 – CZĘŚĆ PRAKTYCZNA	Jakub Wysocki	17-04-2026	17:00	21:30	04:30
13 z 13 Egzamin	-	17-04-2026	21:30	23:45	02:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 700,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 700,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	112,12 PLN
Koszt osobogodziny netto	112,12 PLN
W tym koszt walidacji brutto	85,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	85,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	85,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	85,00 PLN

Prowadzący

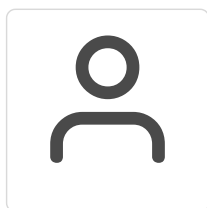
Liczba prowadzących: 2



1 z 2

Kacper Parchotiuk

Absolwent Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej w Lublinie, Barman. W ciągu swojej kariery zawodowej zdobył doświadczenie w różnych obszarach, zaczynając jako Pomocnik Techniczny, Kierownik banku piwnego i Koordynator imprez plenerowych (czerwiec 2005 - lipiec 2008). Pracował jako Kierownik projektu w Klubokawiarni Gramofon (grudzień 2009 - sierpień 2010). W latach 2010-2018 pełnił funkcję Managera w różnych klubach i restauracjach, takich jak Boolvar Club & Restaurant w Gdyni, Como Polska w Sopocie/Lublinie/Poznaniu oraz Altergastro Group od czerwca 2018 do chwili obecnej. Jako ekspert barmański, aktywnie uczestniczył w organizacji wydarzeń i konkursów, takich jak współpraca z marką TAK TAK i MTV Networks Polska Sp. z o.o. oraz BACARDI-MARTINI POLSKA Sp. z o.o. Współpracował także z marką Tyskie, Arcelor Mittal. Zorganizował ogólnopolski konkurs barmański "Igrzyska Sztuki Barmańskiej" we współpracy z markami Absolut i Havana Club. Stworzył program szkoleniowy i podręczniki do nauki zawodu Barman i Kelner dla VCC System. Posiada doświadczenie w prowadzeniu szkoleń/kursów i warsztatów z zakresu barmańska nie krótsze niż 5 lat.



2 z 2

Jakub Wysocki

Dyplomowany barman – tytuł Barmana-Mixera, potwierdzony przez Stowarzyszenie Polskich Barmanów. Ukończone kursy barmańskie II stopnia. Od 12 lat pracuje jako aktywny barman w zawodzie. Posiada doświadczenie w prowadzeniu szkoleń, kursów i warsztatów barmańskich. Swoje umiejętności zawodowe szlifował podczas pracy w olsztyńskich klubach i lokalach gastronomicznych. Obecnie pełni również rolę managera w jednym z olsztyńskich klubów. Cechuje się inwencją i kreatywnością przy tworzeniu drinków. Jego pasją jest sztuka barmańska połączona z pracą z ludźmi i dbanie o pozytywne relacje. Posiada doświadczenie w prowadzeniu szkoleń/kursów i warsztatów z zakresu barmańska nie krótsze niż 5 lat.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały potrzebne do realizacji szkolenia zapewnia organizator. W trakcie szkolenia Uczestnicy będą korzystać z materiałów m.in. soki, alkohole, owoce, sprzęt i akcesoria barmańskie (shaker, miarki barowe, szklanki i kieliszki, sitka, łyżeczki barowe, mieszadła, moździerz, słomki, tace i inne), środki czystości i sprzęty niezbędne do pełnego przygotowania do pracy w zawodzie. Uczestnik w ramach materiałów merytorycznych otrzyma skrypt z miejscem na notatki i długopis.

Warunki uczestnictwa

W przypadku szkoleń dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w szkoleniach jest założenie przez Uczestnika konta w Bazie Usług Rozwojowych oraz spełnienie warunków, które są przedstawione przez danego Operatora, do którego składane są dokumenty o dofinansowanie do usługi rozwojowej.

Informacje dodatkowe

Szkolenie zw z VAT na podstawie § 3 ust. 1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień z dnia 20 grudnia 2013

Warunkiem ukończenia szkolenia (a zarazem otrzymania zaświadczenia o ukończeniu) jest frekwencja na poziomie minimum 80%..Dostawca usługi codziennie prowadzi listę obecności. Uczestnik szkolenia codziennie potwierdza swoją obecność na liście .

Czas trwania usługi podany jest w godz dyd. 1 godz/dyd = 45min

Szkolenie kończy się uzyskaniem

Certyfikatu ICVC/BN 20008.19 Barman, który potwierdza wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne osób pracujących w kawiarniach, barach, pubach, restauracjach, jak również w innych punktach gastronomicznych.

Certyfikat ICVC/BN 20008.19 jest wydawany osobom, które zdały Egzamin ICVC weryfikujący ich kwalifikacje do wykonywania zawodu Barmana

Usługa kończy się również uzyskaniem Zaświadczenia o ukończeniu udziału w usłudze rozwojowej

Adres

al. Aleja Krakowska 237

02-180 Warszawa

woj. mazowieckie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



MARTA SZEFLER

E-mail marta.szefler@smartszkolenia.pl

Telefon (+48) 666 610 564