



Diamond Car - Karol  
Różycki

★★★★★ 5,0 / 5

92 oceny

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

Numer usługi 2026/01/31/170027/3298167

- 📍 Sanok
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 📄 stacjonarna
- 🕒 40:00 h
- 📅 23.05.2026 do 31.05.2026

5 600,00 PLN brutto  
5 600,00 PLN netto  
140,00 PLN brutto/h  
140,00 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Grupa docelowa usługi</b>	<p>Usługa skierowana jest do osób dorosłych, które:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pracują już w gastronomii lub hotelarstwie;</li> <li>• chcą uzyskać nową kwalifikację lub przekwalifikować się;</li> <li>• są nauczycielami przedmiotów zawodowych w szkołach gastronomicznych;</li> <li>• są absolwentami szkół zawodowych z obszaru hotelarstwa i gastronomii.</li> </ul> <p>Usługa nie wymaga wcześniejszego wykształcenia kierunkowego ani doświadczenia zawodowego.</p> <p>Warunkiem wzięcia udziału w szkoleniu jest pełnoletność (ukończony 18 rok życia).</p>
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	8
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	40
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	22-05-2026
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	40
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Certyfikat ISO 21001: 2018 Organizacje edukacyjne – „Systemy zarządzania dla organizacji edukacyjnych – wymagania ze wskazówkami dotyczącymi użytkownika”

# Cel

## Cel edukacyjny

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.

## 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) b)charakteryzuje i rozróżnia typy win (gronowe, wermuty, wina południowe, musujące) c)charakteryzuje i rozróżnia inne rodzaje alkoholi fermentowanych (piwo, cydry, kumys, miód pitny) 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	<p>a)wymienia i charakteryzuje techniki przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych (np. shakerowania)</p> <p>b)omawia i dobiera szkło do typu napoju</p> <p>c)omawia i dobiera sprzęt i narzędzia do przygotowania danego typu napoju</p> <p>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)</p> <p>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)</p> <p>f)przygotowuje autorski mieszany napój alkoholowy według podanych preferencji gościa (moc, typ alkoholu, słodycz, kwasowość, gorzycz)</p>	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje i podaje mieszane napoje bezalkoholowe (soft drinks)	<p>a)omawia techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie)</p> <p>b)omawia trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, fit drinks)</p> <p>c)podaje receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych (Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin)</p> <p>d)przygotowuje napój bezalkoholowy według podanych preferencji gościa (np. smoothie)</p>	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Omawia rodzaje drobnych przekąsek	<p>a) wymienia i charakteryzuje rodzaje drobnych przekąsek stosowanych w barze</p> <p>b)podaje propozycje przekąsek, które można przygotować w barze</p>	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 b)serwuje wybrane przekąski w barze	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
Charakteryzuje zasady obsługi gości	a)omawia zasadę gościnności w pracy barmana 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 b)zadaje pytania służące zebraniu opinii na temat przygotowanego napoju mieszanego c)prezentuje przygotowany napój, omawiając użyte składniki, ich pochodzenie oraz sposób wykorzystania d)omawia sposoby dbania o dobre relacje z gośćmi (np. zwroty grzecznościowe, sposoby rozładowania stresu, anegdoty) e)omawia przykładowe trudne i nietypowe sytuacje w pracy barmana i podaje propozycje rozwiązań f)omawia prawne uwarunkowania serwowania alkoholu gościom	Prezentacja
		Test teoretyczny

## Kwalifikacje

### Kwalifikacje włączone do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji

<b>Kwalifikacje</b>	Serwis napojów mieszanych i alkoholi
<b>Kod kwalifikacji zarejestrowanej w ZRK</b>	12636
<b>Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację</b>	Centrum Szkolenia Barmanów Jerzy Czapla
<b>Nazwa Podmiotu certyfikującego</b>	Centrum Szkolenia Barmanów Jerzy Czapla

# Program

Szkolenie składa się z 40 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: 25, teoretycznych: 11. Walidacja: 4 godziny.

Czas trwania usługi: 40 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 - 10 godzin

- Moduł 6. Napoje bezalkoholowe i trendy - 2 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 - 10 godzin

- Moduł 9. Powtórzenie i organizacja walidacji - 1 godz. (teoria)
- Moduł 10. Zaawansowana praktyka barmańska - 5 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> Wprowadzenie, organizacja pracy, BHP (teoria)	Adam Słowik	23-05-2026	08:00	09:30	01:30
<b>2 z 24</b> Towaroznawstwo alkoholi i surowców (teoria)	Adam Słowik	23-05-2026	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	23-05-2026	11:45	12:00	00:15
<b>4 z 24</b> Podstawowe techniki barmańskie (praktyka)	Adam Słowik	23-05-2026	12:00	14:15	02:15
<b>5 z 24</b> Przerwa obiadowa	Adam Słowik	23-05-2026	14:15	14:45	00:30
<b>6 z 24</b> Podstawowe techniki barmańskie (praktyka)	Adam Słowik	23-05-2026	14:45	16:15	01:30
<b>7 z 24</b> Klasyczne koktajle alkoholowe (teoria)	Adam Słowik	24-05-2026	08:00	09:30	01:30
<b>8 z 24</b> Przygotowywanie koktajli klasycznych (praktyka)	Adam Słowik	24-05-2026	09:30	11:45	02:15
<b>9 z 24</b> Przerwa kawowa	Adam Słowik	24-05-2026	11:45	12:00	00:15
<b>10 z 24</b> Przygotowywanie koktajli klasycznych (praktyka)	Adam Słowik	24-05-2026	12:00	14:15	02:15
<b>11 z 24</b> Przerwa obiadowa	Adam Słowik	24-05-2026	14:15	14:45	00:30
<b>12 z 24</b> Przygotowywanie koktajli klasycznych (praktyka)	Adam Słowik	24-05-2026	14:45	16:15	01:30
<b>13 z 24</b> Napoje bezalkoholowe i trendy (teoria)	Adam Słowik	25-05-2026	08:00	09:30	01:30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>14 z 24</b> Autorskie kompozycje i przekąski (teoria)	Adam Słowik	25-05-2026	09:30	11:00	01:30
<b>15 z 24</b> Przerwa kawowa	Adam Słowik	25-05-2026	11:00	11:15	00:15
<b>16 z 24</b> Praktyka (napoje i przekąski)	Adam Słowik	25-05-2026	11:15	13:30	02:15
<b>17 z 24</b> Przerwa obiadowa	Adam Słowik	25-05-2026	13:30	14:00	00:30
<b>18 z 24</b> Praktyka (napoje i przekąski)	Adam Słowik	25-05-2026	14:00	16:15	02:15
<b>19 z 24</b> Powtórzenie i organizacja walidacji (teoria)	Adam Słowik	26-05-2026	08:00	08:45	00:45
<b>20 z 24</b> Zaawansowana praktyka barmańska	Adam Słowik	26-05-2026	08:45	11:00	02:15
<b>21 z 24</b> Przerwa kawowa	Adam Słowik	26-05-2026	11:00	11:15	00:15
<b>22 z 24</b> Zaawansowana praktyka barmańska	Adam Słowik	26-05-2026	11:15	12:45	01:30
<b>23 z 24</b> Przerwa obiadowa	Adam Słowik	26-05-2026	12:45	13:15	00:30
<b>24 z 24</b> WALIDACJA ZSK	-	26-05-2026	13:15	16:15	03:00

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny

Cena

<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto</b>	5 600,00 PLN
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika netto</b>	5 600,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny brutto</b>	140,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny netto</b>	140,00 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.

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

## Adres

ul. Przemyska 58  
38-500 Sanok  
woj. podkarpackie

## Kontakt



**Diamond Car - Karol Różycki**

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

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