



Centrum Językowe
Cosmopolitan Aneta
Zajdel

★★★★★ 4,8 / 5

101 ocen

SERWIS NAPOJÓW MIESZANYCH I ALKOHOLI BARMAN BLENDER WRAZ Z EGZAMINEM I CERTYFIKATEM

Numer usługi 2026/02/03/21586/3302815

- 📍 Sanok
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 📄 stacjonarna
- 🕒 40:00 h
- 📅 15.05.2026 do 19.05.2026

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

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	<p>Szkolenie z egzaminem nadającym kwalifikację "SERWIS NAPOJÓW MIESZANYCH I ALKOHOLI BARMAN BLENDER WRAZ Z EGZAMINEM I CERTYFIKATEM" adresowany jest do osób, które:</p> <ul style="list-style-type: none">• 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• są zainteresowane tematyką szkolenia.
Minimalna liczba uczestników	8
Maksymalna liczba uczestników	25
Data zakończenia rekrutacji	14-05-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	40
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości TGLS Quality Alliance

Cel

Cel edukacyjny

Szkolenie z egzaminem nadającym kwalifikację "SERWIS NAPOJÓW MIESZANYCH I ALKOHOLI BARMAN BLENDER WRAZ Z EGZAMINEM I CERTYFIKATEM" przygotowuje do samodzielnej pracy w zawodzie barmana w branży gastronomicznej w restauracjach, kawiarniach, pubach, barach i innych punktach gastronomicznych typu sale bankietowe, czy eventowe.

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)	Wywiad swobodny
	b. charakteryzuje i rozróżnia typy win (gronowe, wermuty, wina południowe, musujące)	Wywiad swobodny
	c. charakteryzuje i rozróżnia inne rodzaje alkoholi fermentowanych (piwo, cydrylicy, kumys, miód pitny)	Wywiad swobodny
	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 swobodny

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)	Wywiad swobodny
	b. omawia i dobiera szkło do typu napoju	Obserwacja w warunkach symulowanych
	c. omawia i dobiera sprzęt i narzędzia do przygotowania danego typu napoju	Obserwacja w warunkach symulowanych
	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)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	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)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	f. przygotowuje autorski mieszany napój alkoholowy według podanych preferencji gościa (moc, typ alkoholu, słodycz, kwasowość, gorycz)	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje i podaje mieszane napoje bezalkoholowe (soft drinks)	a. omawia techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie)	Wywiad swobodny
		Test teoretyczny
	b. omawia trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, fit drinks)	Wywiad swobodny
		Test teoretyczny
Omawia rodzaje drobnych przekąsek	c. podaje receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych (Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin)	Test teoretyczny
	d. przygotowuje napój bezalkoholowy według podanych preferencji gościa (np. smoothie)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	a. wymienia i charakteryzuje rodzaje drobnych przekąsek stosowanych w barze	Wywiad swobodny
Przygotowuje drobne przekąski	b. podaje propozycje przekąsek, które można przygotować w barze	Test teoretyczny
	a. przygotowuje przykładową zimną przekąskę z dbałością o estetykę serwowania, np. tartinki, koreczki, roladki	Obserwacja w warunkach symulowanych
	b. serwuje wybrane przekąski w barze	Obserwacja w warunkach symulowanych
	a. omawia zasadę gościnności w pracy barmana	Wywiad swobodny
Charakteryzuje zasady obsługi gości		Test teoretyczny
	b. omawia zasady etyki w pracy barmana (np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość)	Wywiad swobodny
		Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje się do zasad obsługi gości	a. zadaje pytania służące identyfikacji potrzeb gościa	Obserwacja w warunkach symulowanych
	b. zadaje pytania służące zebraniu opinii na temat przygotowanego napoju mieszanego	Obserwacja w warunkach symulowanych
	c. prezentuje przygotowany napój, omawiając użyte składniki, ich pochodzenie oraz sposób wykorzystania	Obserwacja w warunkach symulowanych
	d. omawia sposoby dbania o dobre relacje z gośćmi (np. zwroty grzecznościowe, sposoby rozładowania stresu, anegdoty)	Wywiad swobodny
	e. omawia przykładowe trudne i nietypowe sytuacje w pracy barmana i podaje propozycje rozwiązań	Test teoretyczny
	f. omawia prawne uwarunkowania serwowania alkoholu gościom	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	Fundacja Wiedza Umiejętność Rozwój, 38-300 Gorlice, ul.Węgierska 41
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Fundacja Wiedza Umiejętność Rozwój, 38-300 Gorlice, ul.Węgierska 41

Program

1.Wprowadzenie do zawodu barmana, etyka zawodowa (2 godz.; w tym teoria 1h, praktyka 1.):

obowiązki barmana

cechy osobowe, wizerunek

postawa za barem

praca w zespole

2. Obsługa gości/klientów, przyjęcie zamówienia, profesjonalny serwis, rozliczenie (3 godz.; w tym teoria 2h, praktyka 1.):

zasady gościnności w pracy barmana

zasady etyki w pracy barmana (np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość)

identyfikacja potrzeb gościa

zebranie opinii na temat przygotowanego napoju mieszanego

prezentacja przygotowanego napoju, omówienie użytych składników, ich pochodzenie oraz sposób wykorzystania

sposoby dbania o dobre relacje z gośćmi (np. zwroty grzecznościowe, sposoby rozładowania stresu, anegdoty)

przykładowe trudne i nietypowe sytuacje w pracy barmana i podaje propozycje rozwiązań

prawne uwarunkowania serwowania alkoholu gościom

3. Sprzęt i narzędzia do przygotowania napojów alkoholowych i bezalkoholowych (3 godz.; w tym teoria 2h, praktyka 1h)

rodzaje miar, jednostki

szkło, pojemności i nazewnictwo.

4. Podstawowa wiedza dotycząca alkoholi, napojów alkoholowych i dodatków (6 godz.; w tym teoria 3h, praktyka 3h)

typy mocnych alkoholi (wódki czyste, wódki gatunkowe aromatyzowane, wódki gatunkowe naturalne)

typy win (gronowe, wermuty, wina południowe, musujące)

inne rodzaje alkoholi fermentowanych (piwo, cydry, kumys, miód pitny)

typy dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy)

składniki napojów mieszanych (składniki główne, modyfikatory, bonifikatory, składniki dodatkowe, składniki przyprawowe, składnikisprycerujące, dodatki dekoracyjne, dodatki komplementarne)

5. Przygotowanie i podanie mieszanych napojów alkoholowych i alkoholi (16 godz. ; w tym ptryktyka 16h):

techniki przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych (np. shakerowania)

dobór szkła do typu napoju

dobór sprzętu i narzędzi do przygotowania danego typu napoju_

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);

przygotowanie do podania i podanie alkoholi (wódka czysta, whisky/whiskey, brandy, piwo)

przygotowanie mieszanych napojów alkoholowych (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)

przygotowanie autorskiego mieszanego napoju alkoholowego według podanych preferencji gościa (moc, typ alkoholu, słodycz, kwasowość, gorycz)

6. Przygotowanie i podanie mieszanych napojów bezalkoholowych (soft drinks) (4 godz.; w tym teoria 1h, praktyka 3h):

techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie)

trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, fit drinks)

receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych (Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin)

przygotowanie napoju bezalkoholowego według podanych preferencji gościa (np. smoothie)

7. Przygotowanie przekąsek (2 godz.; w tu teoria 1h, praktyka 1h):

rodzaje drobnych przekąsek stosowanych w barze

propozycje przekąsek, które można przygotować w barze

przygotowanie przykładowych zimnych przekąsek z dbałością o estetykę serwowania, np. tartinki, koreczki, roladki

serwowanie przekąsek w barze

8. Walidacja i certyfikacja efektów szkolenia (test teoretyczny, obserwacja w warunkach symulowanych, wywiad swobodny) (4 godz.)

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 10

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 10 Wprowadzenie do zawodu barmana, etyka zawodowa	Ihor Kuntsiw	15-05-2026	07:00	08:30	01:30
2 z 10 Obsługa gości / klientów, przyjęcie zamówienia, profesjonalny serwis, rozliczenie	Ihor Kuntsiw	15-05-2026	08:40	11:05	02:25
3 z 10 Sprzęt i narzędzia do przygotowania napojów alkoholowych i bezalkoholowych	Ihor Kuntsiw	15-05-2026	11:05	13:50	02:45
4 z 10 Podstawowa wiedza dotycząca alkoholi, napojów alkoholowych i dodatków	Ihor Kuntsiw	15-05-2026	14:00	15:30	01:30
5 z 10 Podstawowa wiedza dotycząca alkoholi, napojów alkoholowych i dodatków(kontynuacja)	Ihor Kuntsiw	16-05-2026	07:00	10:10	03:10

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
6 z 10 Przygotowanie i podanie mieszanych napojów alkoholowych i alkoholi	Ihor Kuntsiw	16-05-2026	10:20	15:30	05:10
7 z 10 Przygotowanie i podanie mieszanych napojów alkoholowych i alkoholi (kontynuacja)	Ihor Kuntsiw	18-05-2026	07:00	15:30	08:30
8 z 10 Przygotowanie i podanie mieszanych napojów bezalkoholowych (soft drinks)	Ihor Kuntsiw	19-05-2026	07:00	10:10	03:10
9 z 10 Przygotowanie przekąsek	Ihor Kuntsiw	19-05-2026	10:20	11:50	01:30
10 z 10 Walidacja i certyfikacja efektów szkolenia	-	19-05-2026	12:20	15:30	03:10

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 600,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	140,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	140,00 PLN

W tym koszt walidacji brutto	500,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	500,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	500,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	500,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

Ihor Kuntsiw

Doświadczony barman z wieloletnią praktyką w branży gastronomicznej i eventowej, specjalizujący się w przygotowywaniu klasycznych oraz autorskich koktajli. Posiada szeroką wiedzę z zakresu miksologii, łączenia smaków, technik barmańskich oraz pracy z różnymi kategoriami alkoholi. Zdobywał doświadczenie podczas obsługi wesel, eventów firmowych oraz imprez masowych, gdzie odpowiadał za kompleksową organizację i prowadzenie mobilnych barów. Realizował usługi barmańskie na wydarzeniach o różnej skali, pracując pod presją czasu i w bezpośrednim kontakcie z klientem.

Jako trener prowadzi szkolenia z zakresu barmaństwa i miksologii, obejmujące m.in.:

- przygotowywanie koktajli klasycznych i autorskich
- techniki pracy za barem (shaker, stirring, layering)
- zasady łączenia smaków i komponowania drinków
- organizację stanowiska pracy barmana
- standardy obsługi klienta w branży HoReCa

W pracy szkoleniowej koncentruje się na rozwijaniu umiejętności praktycznych uczestników oraz przygotowaniu ich do realnej pracy w zawodzie barmana. Posiada doświadczenie w pracy z osobami początkującymi oraz pracownikami branży gastronomicznej.

Dodatkowo posiada umiejętności w zakresie przygotowywania napojów kawowych, które stanowią uzupełnienie kompetencji zawodowych.



2 z 2

Paulina Kunciw

Paulina Kunciw – trenerka, specjalistka ds. obsługi barmańskiej, właścicielka firmy Zaparzymy PL. Doświadczona specjalistka w branży gastronomicznej i eventowej, łącząca wiedzę z zakresu przygotowywania i serwisu napojów alkoholowych oraz koktajli, a także obsługi klienta i organizacji pracy w sektorze HoReCa. Właścicielka firmy Zaparzymy PL, w ramach której realizuje szkolenia, usługi eventowe oraz projekty związane z obsługą barmańską.

Posiada praktyczne doświadczenie zdobywane podczas pracy przy obsłudze wydarzeń, takich jak wesela, eventy firmowe oraz imprezy okolicznościowe. Odpowiadała za organizację stanowisk barowych oraz kompleksową obsługę gości, dbając o wysoką jakość serwisu i estetykę podawanych napojów.

Specjalizuje się w przygotowywaniu napojów alkoholowych oraz koktajli – zarówno klasycznych, jak i autorskich – a także w budowaniu doświadczenia klienta w kontakcie z usługą. Łączy wiedzę praktyczną z umiejętnościami szkoleniowymi.

Jako trenerka prowadzi szkolenia obejmujące m.in.:

- przygotowywanie koktajli klasycznych i autorskich
- techniki pracy za barem (shaker, stirring, layering)
- zasady łączenia smaków i komponowania drinków
- organizację stanowiska pracy barmana
- standardy obsługi klienta w branży HoReCa
- profesjonalny serwis napojów alkoholowych

W pracy szkoleniowej skupia się na praktycznym podejściu, rozwijaniu umiejętności uczestników oraz przygotowaniu ich do pracy w dynamicznym środowisku gastronomicznym.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe (teczki, notatnik, długopis), oraz materiały do wykonywania zajęć praktycznych (w tym: urządzenia i narzędzia oraz materiały zużywalne niezbędne do realizacji programu szkolenia).

1 godzina szkoleniowa = 45 minut

Warunki uczestnictwa

W szkoleniu mogą brać udział osoby pełnoletnie(ukończone 18 lat).

Informacje dodatkowe

Uczestnicy otrzymają zaświadczenie o ukończeniu szkolenia pod warunkiem udziału w co najmniej 80% zajęć oraz przystąpienia do egzaminu nadającego kwalifikację „Serwis napojów mieszanych i alkoholi (barman – blender)” na poziomie 4 PRK. Egzamin certyfikujący obejmuje część teoretyczną (test wiedzy) oraz część praktyczną (zadania wykonywane w warunkach symulowanych). Po jego pozytywnym zaliczeniu uczestnik otrzymuje certyfikat potwierdzający nabycie kwalifikacji. Uczestnicy przyjmują do wiadomości możliwość monitoringu usługi przez Operatora lub PARP.

Przepis na podstawie którego stosowane jest zwolnienie od podatku (stawka VAT zw.): § 3 ust. 1 pkt. 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień.

Po każdych 2 godzinach dydaktycznych przewidziana jest przerwa 10 minut oraz jedna przerwa obiadowa trwająca 30 minut, ujęte w czasie realizacji szkolenia.

Adres

ul. Jana III Sobieskiego 23

38-500 Sanok

woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe

Kontakt



ANETA ZAJDEL

E-mail zajdelaneta@gmail.com

Telefon (+48) 531 454 076