



## Kurs Barman-barista

Numer usługi 2026/02/03/7392/3303058

4 600,00 PLN brutto

4 600,00 PLN netto

76,67 PLN brutto/h

76,67 PLN netto/h

Zakład

Doskonalenia

Zawodowego

★★★★★ 4,7 / 5

5 311 ocen

📍 Poznań

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 60:00 h

📅 01.06.2026 do 19.06.2026

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Kurs skierowany jest do osób, które chcą zdobyć lub poszerzyć kompetencje w zakresie pracy na stanowisku barmana i baristy. Szkolenie jest odpowiednie zarówno dla osób rozpoczynających swoją karierę, jak i dla tych, którzy pragną podnieść swoje kwalifikacje.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	3
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	15
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	29-05-2026
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	60
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

## Cel

### Cel edukacyjny

Celem edukacyjnym kursu jest przekazanie wiedzy na temat klasycznych koktajli oraz właściwości różnych alkoholi, a także nauka technik ich przygotowywania.

Kurs obejmuje wiedzę na temat napojów alkoholowych i bezalkoholowych, klasycznych i nowoczesnych koktajli oraz podstaw baristyki, w tym praktycznego przygotowywania kawy.

Na zakończenie kursu uczestnicy będą przygotowani do pracy jako barman - barista, posiadając umiejętności związane z przygotowywaniem napojów alkoholowych i kawy.



Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Wykonuje dekoracje kawowe (latte art) i prezentuje napój w atrakcyjny sposób dla klienta.</p> <p>Stosuje zasady odpowiedzialnej sprzedaży i podawania alkoholu, wykazując się asertywnością w sytuacjach problemowych.</p>	<p>Tworzy wzory na powierzchni kawy przy użyciu mleka.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dobiera odpowiednią technikę dekoracji.</li> <li>• Prezentuje gotowy napój w sposób estetyczny i profesjonalny.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wskazuje przepisy prawne dotyczące sprzedaży alkoholu.</li> <li>• Omawia zasady odpowiedzialnego podawania napojów alkoholowych.</li> <li>• Stosuje techniki asertywnej odmowy w przypadku nietrzeźwego klienta.</li> </ul>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad swobodny</p>
<p>Ocenia jakość przygotowanych napojów oraz przyjmuje konstruktywną krytykę w celu poprawy swoich umiejętności.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analizuje smak, zapach i wygląd gotowych napojów.</li> <li>• Identyfikuje ewentualne błędy w przygotowaniu i ich przyczyny.</li> <li>• Przyjmuje uwagi klientów oraz zespołu i stosuje je do doskonalenia pracy.</li> </ul>	<p>Wywiad swobodny</p>

## Kwalifikacje

### Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

### Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji i zgodnie z zaplanowanymi metodami walidacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

## Program

Program łącznie: 60h

1. Sekrety pracy za barem – jaki powinien być barman
2. Sprzęt barmański, lód oraz metody barmańskie

3. Towaroznawstwo część 1 – metody produkcji alkoholu, produkty zbożowe
4. Barista: Wprowadzenie do kawy – historia, uprawa, rodzaje ziaren
5. Koktajle klasyczne – zajęcia praktyczne
6. Koktajlowy Speed Test – utrwalanie metod i receptur koktajli klasycznych
7. Stacja barmańska – jak przygotować stację barmańską do pracy
8. Towaroznawstwo część 2 – metody produkcji alkoholu, whisky
9. Barista: Praca z ekspresem ciśnieniowym – zasady ekstrakcji, dobór ustawień młynka
10. Przyszłość pracy w gastronomii – drogi rozwoju w branży
11. Barista: Spienianie mleka i techniki latte art.
12. Sposoby przygotowania składników za barem – teoria
13. Zajęcia praktyczne: prepowanie, przygotowywanie składników barmańskich
14. Barista: Alternatywne metody parzenia kawy (drip, aeropress, chemex, syfon)
15. Towaroznawstwo część 3 – metody produkcji alkoholu, produkty niezbożowe
16. Koktajle autorskie – jak stworzyć autorskie propozycje
17. Towaroznawstwo część 4 – metody produkcji alkoholu, piwo, wino
18. Barista: Espresso i cappuccino – standardy i najczęstsze błędy
19. Projekt tematycznej karty koktajli – zadanie praktyczne w grupach
20. Barista: Tworzenie kawowych koktajli (espresso martini, coffee tonic, itp.)
21. Flair – widowiskowy serwis barmański
22. Bar Work część 2 – zaawansowane techniki pracy z narzędziami barmańskimi
23. Koktajlowy Speed Test – egzamin próbny (sprawdzian szybkości, dokładności i umiejętności)
24. Podsumowanie szkolenia – omówienie kluczowych aspektów pracy za barem
25. Egzamin końcowy – test teoretyczny i praktyczny: przygotowanie koktajli i obsługa ekspresu

## Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 27

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 27</b> Sekrety pracy za barem – jaki powinien być barman	Maciej Połujan	01-06-2026	08:00	09:00	01:00
<b>2 z 27</b> Sprzęt barmański, lód oraz metody barmańskie	Maciej Połujan	01-06-2026	09:00	10:00	01:00
<b>3 z 27</b> Towaroznawstwo część 1 – metody produkcji alkoholu, produkty zbożowe	Maciej Połujan	01-06-2026	10:00	12:00	02:00
<b>4 z 27</b> Barista: Wprowadzenie do kawy – historia, uprawa, rodzaje ziaren	Maciej Połujan	01-06-2026	12:00	14:00	02:00

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>5 z 27</b> Koktajle klasyczne – zajęcia praktyczne	Damian Twardy	02-06-2026	08:00	13:00	05:00
<b>6 z 27</b> Koktajle klasyczne – zajęcia praktyczne	Damian Twardy	03-06-2026	08:00	13:00	05:00
<b>7 z 27</b> Koktajlowy Speed Test – utrwalanie metod i receptur koktajli klasycznych	Damian Twardy	04-06-2026	08:00	12:00	04:00
<b>8 z 27</b> Koktajlowy Speed Test – utrwalanie metod i receptur koktajli klasycznych	Damian Twardy	05-06-2026	08:00	12:00	04:00
<b>9 z 27</b> Stacja barmańska – jak przygotować stację barmańską do	Damian Twardy	08-06-2026	08:00	09:00	01:00
<b>10 z 27</b> Towaroznawstwo część 2 – metody produkcji alkoholu, whisky	Damian Twardy	08-06-2026	09:00	10:00	01:00
<b>11 z 27</b> Barista: Praca z ekspresem ciśnieniowym – zasady ekstrakcji, dobór ustawień młynka	Damian Twardy	08-06-2026	10:00	13:00	03:00
<b>12 z 27</b> Przyszłość pracy w gastronomii – drogi rozwoju w branży	Damian Twardy	08-06-2026	13:00	14:00	01:00
<b>13 z 27</b> Barista: Spienianie mleka i techniki latte art.	Damian Twardy	09-06-2026	08:00	10:00	02:00

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>14 z 27</b> Sposoby przygotowania składników za barem – teoria	Damian Twardy	09-06-2026	10:00	11:00	01:00
<b>15 z 27</b> Zajęcia praktyczne: prepowanie, przygotowywanie składników barmańskich	Damian Twardy	09-06-2026	11:00	13:00	02:00
<b>16 z 27</b> Barista: Alternatywne metody parzenia kawy (drip, aeropress, chemex, syfon)	-	10-06-2026	08:00	11:00	03:00
<b>17 z 27</b> Towaroznawstwo część 3 – metody produkcji alkoholu, produkty niezbożowe	-	10-06-2026	11:00	13:00	02:00
<b>18 z 27</b> Koktajle autorskie – jak tworzyć autorskie propozycje	-	11-06-2026	08:00	09:00	01:00
<b>19 z 27</b> Towaroznawstwo część 4 – metody produkcji alkoholu, piwo, wino	-	11-06-2026	09:00	11:00	02:00
<b>20 z 27</b> Projekt tematycznej karty koktajli – zadanie praktyczne w grupach	-	12-06-2026	08:00	10:00	02:00
<b>21 z 27</b> Barista: Tworzenie kawowych koktajli (espresso martini, coffee tonic, itp.)	-	12-06-2026	10:00	13:00	03:00

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>22 z 27</b> Barista: Espresso i cappuccino – standardy i najczęstsze błędy	-	12-06-2026	11:00	13:00	02:00
<b>23 z 27</b> Flair – widowiskowy serwis barmański	Maciej Połujan	15-06-2026	08:00	10:00	02:00
<b>24 z 27</b> Bar Work część 2 – zaawansowane techniki pracy z narzędziami barmańskimi	Maciej Połujan	15-06-2026	10:00	12:00	02:00
<b>25 z 27</b> Koktajlowy Speed Test – egzamin próbny (sprawdzian szybkości, dokładności i umiejętności)	Maciej Połujan	15-06-2026	12:00	14:00	02:00
<b>26 z 27</b> Podsumowanie szkolenia – omówienie kluczowych aspektów pracy za barem	Maciej Połujan	19-06-2026	08:00	10:00	02:00
<b>27 z 27</b> Egzamin końcowy – test teoretyczny i praktyczny: przygotowanie koktajli i obsługa ekspresu	Maciej Połujan	19-06-2026	10:00	12:00	02:00

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 600,00 PLN

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto 4 600,00 PLN

Koszt osobogodziny brutto 76,67 PLN

Koszt osobogodziny netto 76,67 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

### Maciej Połujan

Wykształcenie średnie techniczne- obecnie prowadzenie własnej działalności gospodarczej - profesjonalne usługi barmańskie. Wieloletnie doświadczenie w pracy baristy, barmana, organizacji szkoleń i warsztatów barmańskich, pokazów barmańskich, serwisów koktajli na wydarzeniach oraz projektowaniu kart koktajli i konsultacji dla lokali gastronomicznych. Organizator największego konkursu barmańskiego typu speed w Polsce. Osiągnięcia: 5 miejsce w Mistrzostwach Polski Barmanów Flair, zwycięzca Jagerligi w 2025 r. Akredytowany wykładowca/trener ZDZ. W okresie ostatnich 5 lat posiada doświadczenie zawodowe w zakresie barmańskim i baristycznym.



2 z 2

### Damian Twardy

Wykształcenie średnie techniczne - obecnie prowadzenie własnej działalności gospodarczej związanej z branżą gastronomiczną oraz eventową. Wieloletnie doświadczenie w pracy barmana-baristy, managera, event manager oraz w prowadzeniu kursów i warsztatów barmańskich. Doświadczenie w zarządzaniu zespołem, rekrutacją i szkoleniami barmanów. Akredytowany wykładowca/trener ZDZ realizacja wielu szkoleń i warsztatów, w okresie ostatnich 5 lat posiada doświadczenie zawodowe w zakresie barmańskim jak i baristycznym.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Zajęcia teoretyczne i praktyczne realizowane są w godzinach dydaktycznych. W każdym dniu zajęć dydaktycznych przewidziane są przerwy w łącznym wymiarze 15 min na dzień szkoleniowy ujęte w harmonogramie, ale nie wliczone w czas szkolenia (łącznie 120 min przerw w całym szkoleniu). Przerwy są dostosowane do potrzeb uczestników szkolenia.

Uczestnicy otrzymają materiały piśmiennicze (teczka, zeszyt, długopis) oraz autorskie materiały szkoleniowe zgodne z tematyką kursu. Na kursie zapewnione są wszystkie niezbędne produkty, urządzenia, sprzęt i narzędzia pracy niezbędne do kursu.

**Podstawa zwolnienia z podatku VAT: Art. 43 ust. 1 pkt 26 litera a, pkt 29 ustawy o podatku towarów i usług.**

### Warunki uczestnictwa

Warunkiem uczestnictwa w kursie jest ukończenie 18 lat.

# Adres

ul. Metalowa 4  
60-118 Poznań  
woj. wielkopolskie

Zajęcia teoretyczny i zajęcia praktyczne - ZDZ Poznań, ul. Metalowa 4

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe

# Kontakt



**Judyta Serwecińska-Komorek**

**E-mail** [judyta.serwecinska@zdz.poznan.pl](mailto:judyta.serwecinska@zdz.poznan.pl)

**Telefon** (+48) 605 454 141