



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

5 070 ocen

📍 Poznań / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 60 h

📅 01.06.2026 do 19.06.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

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.

Minimalna liczba uczestników

3

Maksymalna liczba uczestników

15

Data zakończenia rekrutacji

29-05-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

60

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

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"> • Dobiera odpowiednią technikę dekoracji. • Prezentuje gotowy napój w sposób estetyczny i profesjonalny. <ul style="list-style-type: none"> • Wskazuje przepisy prawne dotyczące sprzedaży alkoholu. • Omawia zasady odpowiedzialnego podawania napojów alkoholowych. • Stosuje techniki asertywnej odmowy w przypadku nietrzeźwego klienta. 	<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"> • Analizuje smak, zapach i wygląd gotowych napojów. • Identyfikuje ewentualne błędy w przygotowaniu i ich przyczyny. • Przyjmuje uwagi klientów oraz zespołu i stosuje je do doskonalenia pracy. 	<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 przedmiotów/zajęć: 27

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

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

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

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

Telefon (+48) 605 454 141