



ECO LEARNING
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,8 / 5

82 oceny

Szkolenie barmańskie, serwis napojów mieszanych i alkoholi - szkolenie kończące się egzaminem

Numer usługi 2026/02/17/177032/3340766

📍 Białystok / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 55 h

📅 30.03.2026 do 13.04.2026

7 650,00 PLN brutto

7 650,00 PLN netto

139,09 PLN brutto/h

139,09 PLN netto/h

140,63 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Turystyka i hotelarstwo
Grupa docelowa usługi	Grupą docelową są osoby, 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.
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	29-03-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	55
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

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	Uczestnik charakteryzuje i rozróżnia typy mocnych alkoholi (wódki czyste, wódki gatunkowe aromatyzowane, wódki gatunkowe naturalne)	Test teoretyczny
	Uczestnik charakteryzuje i rozróżnia typy win (gronowe, wermuty, wina południowe, musujące)	Test teoretyczny
	Uczestnik charakteryzuje i rozróżnia inne rodzaje alkoholi fermentowanych (piwo, cydry, kumys, miód pitny)	Test teoretyczny
	Uczestnik charakteryzuje typy dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy)	Test teoretyczny
	Uczestnik omawia i charakteryzuje składniki napojów mieszanych (składniki główne, modyfikatory, bonifikatory, składniki dodatkowe, składniki przyprawowe, składniki szprycerujące, dodatki dekoracyjne, dodatki komplementarne)	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik przygotowuje i podaje mieszane napoje alkoholowe i alkohole	Uczestnik wymienia i charakteryzuje techniki przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych (np. shakerowania)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	Uczestnik omawia i dobiera szkło do typu napoju	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	Uczestnik omawia i dobiera sprzęt i narzędzia do przygotowania danego typu napoju	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	Uczestnik podaje receptury wskazanych mieszanych napojów alkoholowych według klasyfikacji IBA (np. Mojito, Margarita)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	Uczestnik przygotowuje mieszany napój alkoholowy	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	Uczestnik przygotowuje autorski mieszany napój alkoholowy według preferencji gościa	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik przygotowuje i podaje mieszane napoje bezalkoholowe (soft drinks)	Uczestnik omawia techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Uczestnik omawia trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Uczestnik podaje receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych (np. Mojito Virgin)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Uczestnik przygotowuje napój bezalkoholowy według preferencji gościa	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik omawia rodzaje drobnych przekąsek	Uczestnik wymienia i charakteryzuje rodzaje drobnych przekąsek stosowanych w barze	Test teoretyczny
	Uczestnik podaje propozycje przekąsek, które można przygotować w barze	Test teoretyczny
Uczestnik przygotowuje drobne przekąski	Uczestnik przygotowuje przykładową zimną przekąskę z dbałością o estetykę serwowania (np. tartinki, koreczki)	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Uczestnik serwuje wybrane przekąski w barze	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik charakteryzuje zasady obsługi gości	Uczestnik omawia zasadę gościnności w pracy barmana	Wywiad swobodny
	Uczestnik omawia zasady etyki w pracy barmana (np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość)	Wywiad swobodny
Uczestnik stosuje się do zasad obsługi gości	Uczestnik zadaje pytania służące identyfikacji potrzeb gościa	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Uczestnik zadaje pytania służące zebraniu opinii na temat przygotowanego napoju	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Uczestnik prezentuje przygotowany napój, omawiając użyte składniki	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Uczestnik omawia sposoby dbania o dobre relacje z gośćmi	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Uczestnik omawia przykładowe trudne sytuacje w pracy barmana	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Uczestnik omawia prawne uwarunkowania serwowania alkoholu	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

Kwalifikacje

Serwis napojów mieszanych i alkoholi

Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji	12636
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Centrum Szkolenia Barmanów Jerzy Czapla z siedzibą w Wielbarku, kod pocztowy 12-160 ul.1 Maja 1 lokal 16, NIP 645-198-26-98
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Centrum Szkolenia Barmanów Jerzy Czapla z siedzibą w Wielbarku, kod pocztowy 12-160 ul.1 Maja 1 lokal 16, NIP 645-198-26-98

Program

Część teoretyczna:

1. Wprowadzenie do alkoholologii (rodzaje alkoholi, proces produkcji)
2. Techniki mieszania i przygotowywania napojów
3. Zasady komponowania smaków i aromatów
4. Obsługa gości i standardy serwisu
5. BHP, ergonomia i higiena pracy
6. Marketing i zarządzanie wizerunkiem baru
7. Psychologia obsługi i trudny klient
8. Walidacja - egzamin teoretyczny, Instytucja walidująca: Centrum Szkolenia Barmanów Jerzy Czapla z siedzibą w Wielbarku, kod pocztowy 12-160, ul.1 Maja 1 lokal 16, NIP 645-198-26-98

Część praktyczna:

1. Praca ze sprzętem barmańskim i szkłem
2. Wykonywanie klasycznych koktajli IBA
3. Tworzenie autorskich kompozycji napojów
4. Techniki dekorowania i garnirowania
5. Symulacje obsługi i rozwiązywanie problemów
6. Organizacja i prowadzenie eventów specjalnych
7. Techniki sprzedażowe i up-selling
8. Walidacja - egzamin praktyczny, Instytucja walidująca: Centrum Szkolenia Barmanów Jerzy Czapla z siedzibą w Wielbarku, kod pocztowy 12-160, ul.1 Maja 1 lokal 16, NIP 645-198-26-98

Metody interaktywne i aktywizujące:

1. Ćwiczenia praktyczne w małych grupach
2. Demonstracje i pokazy na żywo
3. Symulacje obsługi gości
4. Burza mózgów przy tworzeniu autorskich receptur
5. Case study - analiza trudnych sytuacji w obsłudze klienta
6. Wzajemna ocena uczestników podczas ćwiczeń praktycznych
7. Konkursy barmańskie
8. Sesje pytań i odpowiedzi
9. Wspólne rozwiązywanie problemów

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 29

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 29 Wprowadzenie do alkoholologii, BHP i higiena	Mateusz Wysocki	30-03-2026	15:00	19:00	04:00
2 z 29 Przerwa (przerwa nie wchodzi w czas trwania szkolenia)	Mateusz Wysocki	30-03-2026	19:00	19:15	00:15
3 z 29 Wprowadzenie do alkoholologii, BHP i higiena	Mateusz Wysocki	30-03-2026	19:15	20:15	01:00
4 z 29 Techniki mieszania napojów	Mateusz Wysocki	31-03-2026	15:00	19:00	04:00
5 z 29 Przerwa (przerwa nie wchodzi w czas trwania szkolenia)	Mateusz Wysocki	31-03-2026	19:00	19:15	00:15
6 z 29 Techniki mieszania napojów	Mateusz Wysocki	31-03-2026	19:15	20:15	01:00
7 z 29 Praktyka mieszania napojów	Mateusz Wysocki	01-04-2026	15:00	19:00	04:00
8 z 29 Przerwa (przerwa nie wchodzi w czas trwania szkolenia)	Mateusz Wysocki	01-04-2026	19:00	19:15	00:15
9 z 29 Praktyka mieszania napojów	Mateusz Wysocki	01-04-2026	19:15	20:15	01:00
10 z 29 Praktyka dekorowania	Mateusz Wysocki	02-04-2026	15:00	19:00	04:00
11 z 29 Przerwa (przerwa nie wchodzi w czas trwania szkolenia)	Mateusz Wysocki	02-04-2026	19:00	19:15	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
12 z 29 Obsługa gości przy barze	Mateusz Wysocki	02-04-2026	19:15	20:15	01:00
13 z 29 Obsługa gości – sytuacje trudne	Mateusz Wysocki	04-04-2026	08:00	12:00	04:00
14 z 29 Przerwa (przerwa nie wchodzi w czas trwania szkolenia)	Mateusz Wysocki	04-04-2026	12:00	12:15	00:15
15 z 29 Working Flair – efektowne techniki pracy za barem	Mateusz Wysocki	04-04-2026	12:15	15:15	03:00
16 z 29 Tworzenie autorskich koktajli	Mateusz Wysocki	07-04-2026	15:00	19:00	04:00
17 z 29 Przerwa (przerwa nie wchodzi w czas trwania szkolenia)	Mateusz Wysocki	07-04-2026	19:00	19:15	00:15
18 z 29 Tworzenie autorskich koktajli	Mateusz Wysocki	07-04-2026	19:15	20:15	01:00
19 z 29 Obsługa gości przy barze	Hubert Jankowski	08-04-2026	15:00	19:00	04:00
20 z 29 Przerwa (przerwa nie wchodzi w czas trwania szkolenia)	Hubert Jankowski	08-04-2026	19:00	19:15	00:15
21 z 29 Obsługa gości przy barze	Hubert Jankowski	08-04-2026	19:15	20:15	01:00
22 z 29 Tworzenie autorskich koktajli	Mateusz Wysocki	11-04-2026	09:00	13:00	04:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
23 z 29 Przerwa (przerwa nie wchodzi w czas trwania szkolenia)	Mateusz Wysocki	11-04-2026	13:00	13:15	00:15
24 z 29 Tworzenie autorskich koktajli	Mateusz Wysocki	11-04-2026	13:15	17:15	04:00
25 z 29 Tworzenie autorskich koktajli	Mateusz Wysocki	12-04-2026	09:00	13:00	04:00
26 z 29 Przerwa (przerwa nie wchodzi w czas trwania szkolenia)	Mateusz Wysocki	12-04-2026	13:00	13:15	00:15
27 z 29 Tworzenie autorskich koktajli	Mateusz Wysocki	12-04-2026	13:15	16:15	03:00
28 z 29 Przypomnienie materiału	Mateusz Wysocki	13-04-2026	15:00	16:00	01:00
29 z 29 Walidacja – egzamin końcowy	-	13-04-2026	16:00	18:00	02:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	7 650,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	7 650,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	139,09 PLN
Koszt osobogodziny netto	139,09 PLN

W tym koszt walidacji brutto	200,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	200,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	146,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	146,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

Mateusz Wysocki

Mateusz Wysocki - Barman, przedsiębiorca

Doświadczenie zawodowe zdobyte nie wcześniej niż 5 lat wstecz:

- 15 lat doświadczenia w branży od 2012 roku do teraz
- Właściciel i prowadzący The Little Hell Pub, funkcjonujący od 2013 do teraz
- Certyfikowany szkoleniowiec (ponad 1000h szkoleń od 2018), w tym przeprowadzone 3 szkolenia "Szkolenie barmańskie, serwis napojów mieszanych i alkoholi - szkolenie kończące się egzaminem" w 2025 roku
- Specjalizacja: klasyczne koktajle, flair bartending
- W latach 2020-2025 przeszkolił ponad 100 barmanów pracujących w całej Polsce
- Stały współpracownik szkół gastronomicznych
- Autor programów szkoleniowych dla sieci hotelarskich



2 z 2

Hubert Jankowski

Doświadczenie zawodowe/kwalifikacje nabyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą publikacji usługi w BUR:

- Barman, Przedsiębiorca
- 6 lat pracy jako barman
- 3 lata pracy jako menadżer pubu
- Właściciel i prowadzący The Little Hell Pub, funkcjonujący od 2013
- Certyfikowany szkoleniowiec (ponad 3000h szkoleń od 2018)
- Specjalizacja: flair bartending, koktaile nowoczesne
- W latach 2020-2025 przeszkolił ponad 100 barmanów pracujących w całej Polsce
- Stały współpracownik szkół gastronomicznych

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały wykorzystywane w czasie zajęć:

1. Profesjonalny sprzęt barmański (shakery, łyżki barmańskie, miarki, muddlery)

2. Szkło barowe różnych typów
3. Alkohole (wódka, gin, whisky, rum, tequila, likiery)
4. Napoje bezalkoholowe (woda, soki, cola)
5. Syropy barmańskie
6. Soki i napoje bezalkoholowe
7. Owoce i dodatki do dekoracji
8. Lód gastronomiczny
9. Dodatkowe akcesoria barmańskie

Każdy z uczestników po ukończeniu szkolenia otrzyma prezentację multimedialną, podręcznik barmański z recepturami oraz podsumowanie szkolenia.

Warunki uczestnictwa

1. Ukończony 18 rok życia
2. Uczestnik po przystąpieniu do szkolenia zobowiązany jest do udziału w przynajmniej 80% zajęć. Sposób potwierdzenia frekwencji:
Lista obecności

Informacje dodatkowe

1. Jednostka czasowa: 1 godzina = 60 minut
2. Do uzyskania certyfikatu/zaświadczenia wymagane jest uczestnictwo w minimum 80% zajęć
3. Obecność uczestników potwierdzona będzie imienną listą obecności na każdym spotkaniu

Adres

ul. Lipowa 4/1
15-369 Białystok
woj. podlaskie

Miejsce realizacji usługi jest inne niż siedziba wykonawcy. Szkolenie odbędzie się w:

Little Hell Pub, Ul. Lipowa 4, 15-427 Białystok

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Kacper Moskwa

E-mail k.moskwa@polskiklasteroze.pl

Telefon (+48) 796 174 310