



GastroInvest Group  
Łukasz Maziarski

★★★★★ 5,0 / 5

38 ocen

## Szkolenie pn. "Koktajle z Pomysłem – Trendy Barmańskie, Beverage Cost i Podejście No Waste"

Numer usługi 2026/02/19/155899/3346582

📍 Rzeszów

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

🕒 18:00 h

📅 15.06.2026 do 16.06.2026

3 550,00 PLN brutto

3 550,00 PLN netto

197,22 PLN brutto/h

197,22 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Grupa docelowa usługi</b>	<p>Szkolenie jest skierowane do pracowników gastronomii oraz osób przygotowujących do pracy na barze, w szczególności:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• barmanów początkujących i średniozaawansowanych,</li><li>• pracowników restauracji, hoteli i lokali gastronomicznych odpowiedzialnych za przygotowanie napojów,</li><li>• osób pracujących przy barze (barback, pomoc barmańska, obsługa sali) rozwijających kompetencje barmańskie,</li><li>• starszych barmanów i liderów zmian odpowiedzialnych za standardy pracy, receptury i kontrolę kosztów.</li></ul>
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	3
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	10
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	29-05-2026
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	18
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

## Cel

### Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest rozwój kompetencji związanych z przygotowaniem koktajli i napojów, tworzeniem receptur oraz organizacją pracy na barze w oparciu o aktualne trendy i podejście no waste. Uczestnicy uczą się technik miksologicznych, kalkulacji beverage cost, identyfikowania strat oraz świadomego zarządzania surowcami, co wspiera efektywność pracy i jakość usług gastronomicznych.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik organizuje stanowisko pracy na barze zgodnie ze standardami	omawia zasady przygotowania stanowiska, dobór sprzętu, szkła i surowców	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik stosuje podstawowe techniki miksologiczne i komponuje koktajle	opisuje techniki przygotowania koktajli, zasady łączenia smaków oraz tworzenia klasyków i twistów	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik tworzy receptury napojów z uwzględnieniem kosztów i powtarzalności	wyjaśnia elementy receptury, znaczenie beverage cost oraz wpływ receptury na kontrolę strat	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik identyfikuje obszary strat w pracy na barze	omawia źródła strat surowców i sposoby ich ograniczania	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik stosuje podejście no waste w produkcji napojów	opisuje przykłady wykorzystania surowców w pełnym cyklu oraz działania ograniczające marnowanie	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik analizuje trendy barmańskie i wykorzystuje je w tworzeniu oferty	omawia aktualne kierunki rozwoju miksologii i przykłady ich zastosowania w pracy	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik wykorzystuje wiedzę uzupełniającą o winie i kawie w pracy barowej	opisuje podstawowe style win, metody parzenia kawy oraz ich zastosowanie w ofercie napojów	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

## 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 rozdzielanie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

# Program

**Szkolenie pn. "Koktajle z Pomysłem – Trendy Barmańskie, Beverage Cost i Podejście No Waste"**

**Czas trwania szkolenia: 2 dni (18 godzin dydaktycznych)**

**Godziny zajęć: 08:00 – 17:00 (z uwzględnieniem przerw)**

**Odbiorcy szkolenia:**

Szkolenie jest skierowane do pracowników gastronomii oraz osób przygotowujących do pracy na barze, w szczególności:

- barmanów początkujących i średniozaawansowanych,
- pracowników restauracji, hoteli i lokali gastronomicznych odpowiedzialnych za przygotowanie napojów,
- osób pracujących przy barze (barback, pomoc barmańska, obsługa sali) rozwijających kompetencje barmańskie,
- starszych barmanów i liderów zmian odpowiedzialnych za standardy pracy, receptury i kontrolę kosztów.

**DZIEŃ 1 (9 godzin):**

## **1. Rola barmana i organizacja pracy na barze**

- zakres obowiązków i standardy pracy
- przygotowanie stanowiska i mise en place
- współpraca z zespołem sali i kuchni

## **2. Alkoholoznawstwo w praktyce**

- główne kategorie alkoholi i metody produkcji
- degustacja i dobór alkoholi do koktajli
- alternatywy niskoalkoholowe i bezalkoholowe

## **3. Sprzęt, szkło i lód**

- rodzaje szkła i ich zastosowanie
- sprzęt barowy i ergonomia pracy
- znaczenie lodu w strukturze koktajlu

## **4. Techniki miksologiczne**

- podstawowe techniki przygotowania koktajli
- balans smaków i kompozycja
- najczęstsze błędy w przygotowaniu napojów

## **5. Klasyki i ich reinterpretacje**

- przygotowanie klasycznych koktajli
- zasady tworzenia twistów
- budowanie własnego stylu barowego

**DZIEŃ 2 (9 godzin):**

## **6. Tworzenie autorskich koktajli**

- proces kreatywny i inspiracje
- sezonowość i lokalne składniki
- dokumentowanie receptur

## 7. Beverage cost i polityka cenowa

- elementy kalkulacji kosztów napojów
- wpływ receptury na rentowność
- budowanie karty napojów

## 8. Inwentaryzacja i kontrola strat

- zasady prowadzenia inwentaryzacji
- identyfikacja strat surowców
- narzędzia kontroli produkcji napojów

## 9. Podejście no waste na barze

- pełne wykorzystanie surowców
- techniki ograniczania odpadów
- projektowanie koktajli w duchu eko

## 10. Trendy barmańskie i kompetencje uzupełniające

- aktualne kierunki miksologii
- podstawy wiedzy o winie i kawie
- wprowadzenie do latte art w pracy barowej

### Minimalne wymagania wobec uczestników:

Szkolenie przeznaczone jest dla osób pracujących na barze lub w gastronomii, a także dla osób planujących rozpoczęcie pracy w zawodzie barmana. Wymagana jest gotowość do udziału w zajęciach praktycznych obejmujących przygotowywanie koktajli i napojów, pracę z recepturami, podstawy kalkulacji kosztów oraz działania związane z organizacją pracy barowej i podejściem no waste.

### Warunki organizacyjne

Podczas części edukacyjnej **szkoleniowiec** prowadzi szkolenie, przekazuje wiedzę, nadzoruje ćwiczenia i warsztaty praktyczne.

### Walidacja efektów uczenia się obejmuje :

- **Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie** - walidacja w formie testu odbędzie się ostatniego dnia szkolenia i potrwa 10 minut. Test weryfikuje poziom przyswojonej wiedzy zgodnie z ustalonymi kryteriami.

Do wybranej metody walidacji nie jest potrzebny walidator, ponieważ uczestnicy dostają link do wypełnienia testu

Walidacja zostanie przeprowadzona w formie cyfrowej, z wykorzystaniem urządzeń mobilnych. Każdy uczestnik na czas trwania walidacji będzie miał zapewniony dostęp do urządzenia mobilnego umożliwiającego samodzielne rozwiązanie testu. Wynik testu generowany jest automatycznie przez system po jego zakończeniu, co zapewnia obiektywność i przejrzystość oceny.

**Udogodnienia dla osób niepełnosprawnych** – Obiekt zapewnia udogodnienia dla osób z niepełnosprawnościami, dostosowane do ich potrzeb w zakresie dostępności i komfortu.

# Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 15

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 15 Rola barmana i organizacja pracy na barze	Arkadiusz Białkowski	15-06-2026	08:00	10:00	02:00

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 15 Przerwa	Arkadiusz Białkowski	15-06-2026	10:00	10:15	00:15
3 z 15 Alkoholoznawstwo w praktyce	Arkadiusz Białkowski	15-06-2026	10:15	12:30	02:15
4 z 15 Sprzęt, szkło i lód	Arkadiusz Białkowski	15-06-2026	12:30	13:30	01:00
5 z 15 Przerwa obiadowa	Arkadiusz Białkowski	15-06-2026	13:30	14:15	00:45
6 z 15 Techniki miksologiczne	Arkadiusz Białkowski	15-06-2026	14:15	15:30	01:15
7 z 15 Klasyki i ich reinterpretacje	Arkadiusz Białkowski	15-06-2026	15:30	17:00	01:30
8 z 15 Tworzenie autorskich koktajli	Arkadiusz Białkowski	16-06-2026	08:00	10:00	02:00
9 z 15 Przerwa	Arkadiusz Białkowski	16-06-2026	10:00	10:15	00:15
10 z 15 Beverage cost i polityka cenowa	Arkadiusz Białkowski	16-06-2026	10:15	12:30	02:15
11 z 15 Inwentaryzacja i kontrola strat	Arkadiusz Białkowski	16-06-2026	12:30	13:30	01:00
12 z 15 Przerwa obiadowa	Arkadiusz Białkowski	16-06-2026	13:30	14:15	00:45
13 z 15 Podejście no waste na barze	Arkadiusz Białkowski	16-06-2026	14:15	15:30	01:15
14 z 15 Trendy barmańskie i kompetencje uzupełniające	Arkadiusz Białkowski	16-06-2026	15:30	16:50	01:20
15 z 15 Walidacja	Arkadiusz Białkowski	16-06-2026	16:50	17:00	00:10

# Cennik

## Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 550,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 550,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	197,22 PLN
Koszt osobogodziny netto	197,22 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Arkadiusz Białkowski

Absolwent Akademii Wychowania Fizycznego w Warszawie oraz studiów podyplomowych Akademii Leona Koźmińskiego na kierunku Zarządzanie Marketingowe. Manager i barman z ponad dwunastoletnim doświadczeniem w branży hotelarsko-gastronomicznej, zdobywanym w dużych i średnich obiektach gastronomicznych oraz hotelowych.

Karierę rozpoczął w warszawskich klubach muzycznych, gdzie rozwijał umiejętność pracy w dynamicznym środowisku barowym oraz organizacji pracy zespołu. Następnie pełnił funkcję Szefa Baru Aviator w Hotelu Airport Okęcie – prestiżowym lokalu zlokalizowanym na 10. piętrze obiektu. Doświadczenie rozwijał w międzynarodowej sieci Marriott jako barman w hotelu Courtyard by Marriott oraz Lider Zmiany Baru w 5-gwiazdkowym Renaissance Warsaw Airport Hotel. Kompetencje managerskie zdobywał w hotelach resortowych, m.in. w Hotelu Arłamów, oraz w dużych conceptach gastronomicznych, takich jak Stary Browar Rzeszowski. Pełnił funkcję Bar Managera największego baru hotelowego sieci Louvre Hotels Group w Warszawie, odpowiadając m.in. za negocjacje handlowe i politykę kosztową, a także Kierownika Zmiany Gastronomii w Szczawnica Park Resort & Spa \*\*\*\*.\*.

Uczestnik i laureat konkursów barmańskich, w tym Top 4 World Class Poland 2023. Obecnie ekspert i publicysta magazynu branżowego „Restauracja” (ProMedia Group) oraz trener GastroInvest Group, prowadzący szkolenia dla zespołów gastronomicznych w hotelach i restauracjach w całej Polsce.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

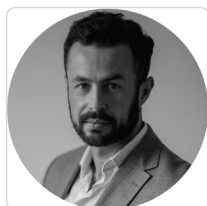
Uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe w formie elektronicznej oraz materiały warsztatowe wykorzystywane podczas zajęć. Materiały wspierają realizację programu szkolenia i umożliwiają samodzielne wykorzystanie zdobytej wiedzy w praktyce po jego zakończeniu.

## Adres

ul. Targowa 3/204  
35-064 Rzeszów  
woj. podkarpackie

Szkolenie realizowane będzie w sali szkoleniowej wyposażonej w sprzęt multimedialny oraz zaplecze umożliwiające komfortową realizację zajęć teoretycznych, warsztatowych i pracy z materiałami szkoleniowymi.

## Kontakt



**ŁUKASZ MAZIARSKI**

**E-mail** [lukasz.maziarski@wp.pl](mailto:lukasz.maziarski@wp.pl)

**Telefon** (+48) 722 095 364