

**AKADEMIA BARMAŃSKA**

Numer usługi 2026/02/20/191735/3350567

1 353,00 PLN brutto

1 100,00 PLN netto

112,75 PLN brutto/h

91,67 PLN netto/h

161,11 PLN cena rynkowa ⓘ

"ASHANTI ATELIER"
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

46 ocen

📍 Łódź-Śródmieście / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 12 h

📅 13.04.2026 do 14.04.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie przeznaczone jest dla: <ul style="list-style-type: none">• szefów kuchni i kucharzy chcących rozwijać własny styl oraz ofertę restauracyjną,• pasjonatów gastronomii zainteresowanych kuchnią autorską i nowoczesnymi sposobami prezentacji,• zespołów kreatywnych w gastronomii (kucharze, właściciele lokali) pracujących nad menu z charakterem.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	12-04-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	12
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

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego wykonywania zadań na stanowisku barmana, projektowania autorskich receptur koktajlowych, profesjonalnego zarządzania stacją barową oraz efektywnego prowadzenia sprzedaży i tworzenia kart menu z uwzględnieniem ekonomiki i nowoczesnych trendów gastronomicznych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Charakteryzuje historię alkoholi, procesy ich wytwarzania oraz zasady kategoryzacji produktów spirytusowych.</p> <p>Definiuje pojęcia ekonomiki koktajlu, takie jak Beverage Cost i Gross Profit, oraz wskazuje ich wpływ na rentowność lokalu.</p>	<p>Wymienia kluczowe etapy historyczne rozwoju gorzelnictwa i poprawnie przypisuje rodzaje alkoholi do ich kategorii</p> <p>Wylicza przykładowy koszt surowcowy koktajlu na podstawie podanej receptury.</p>	<p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p> <p>Analiza dowodów i deklaracji</p>
<p>Objaśnia zasady higieny, bezpieczeństwa (BHP) oraz ergonomii pracy (mise en place) w profesjonalnym barze.</p>	<p>Wskazuje optymalne rozmieszczenie sprzętu i produktów na stacji barowej gwarantujące sprawność serwisu.</p>	<p>Analiza dowodów i deklaracji</p>
<p>Przygotowuje klasyczne i nowoczesne koktajle z wykorzystaniem profesjonalnych technik barmańskich.</p> <p>Tworzy własne dodatki smakowe typu homemade, w tym infuzje, syropy oraz kordiały.</p>	<p>Samodzielnie sporządza wybrany koktajl, zachowując czystość pracy i odpowiednie proporcje składników.</p> <p>Dobiera odpowiednie proporcje i techniki ekstrakcji smaku do przygotowania autorskiego syropu lub infuzji.</p>	<p>Analiza dowodów i deklaracji</p> <p>Analiza dowodów i deklaracji</p>
<p>Stosuje zaawansowane techniki prezentacji (garnish) oraz dobiera odpowiedni rodzaj lodu do charakterystyki napoju.</p> <p>Wykazuje odpowiedzialność za standardy higieniczne i organizację stanowiska pracy podczas zadań grupowych.</p>	<p>Dobiera i wykonuje dekorację koktajlu, która jest spójna z jego profilem aromatyczno-smakowym.</p> <p>Utrzymuje porządek na stanowisku pracy przez cały czas trwania warsztatów praktycznych.</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
<p>Kształtuje profesjonalną postawę wobec klienta, wykorzystując techniki i psychologię sprzedaży.</p>	<p>Prezentuje autorski koktajl w sposób zachęcający do zakupu, stosując język korzyści i nienaganną kulturę osobistą.</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego wykonywania zadań na stanowisku barmana, projektowania autorskich receptur koktajlowych, profesjonalnego zarządzania stacją barową oraz efektywnego prowadzenia sprzedaży i tworzenia kart menu z uwzględnieniem ekonomiki i nowoczesnych trendów gastronomicznych.

Szkolenie przeznaczone jest dla:

- szefów kuchni i kucharzy chcących rozwijać własny styl oraz ofertę restauracyjną,
- pasjonatów gastronomii zainteresowanych kuchnią autorską i nowoczesnymi sposobami prezentacji,
- zespołów kreatywnych w gastronomii (kucharze, właściciele lokali) pracujących nad menu z charakterem.

Metodyka szkolenia:

- ☒ Część teoretyczna – wstęp prowadzącego oraz dyskusja, analiza błędów, degustacja i omówienie rezultatów.
- ☒ Część praktyczna - warsztaty praktyczne uczestnika w profesjonalnej pracowni cukierniczej, z bezpośrednim wsparciem prowadzącego.

Szczegółowy zakres tematyczny:

CZĘŚĆ TEORETYCZNA:

- Alkohol – krótka historia, kategoryzacja, tasting
- Podstawowy sprzęt barowy
- Techniki barmańskie
- „Mise en place” – ergonomia stacji barmańskiej
- Ekonomika koktajlu (Beverage Cost / Gross Profit)
- Karta koktajlowa – klucz do sukcesu
- Trendy w gastronomii – koktajle low/no, zero waste

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA:

- Homemade – tworzenie własnych składników
- Klasyczne koktajle w nowoczesnym wydaniu
- Lód i jego znaczenie w koktajlach
- „Garnish” – sztuka prezentacji
- Techniki i psychologia sprzedaży
- Praktyka przygotowania autorskich receptur

Walidacja

Każdy uczestnik ma indywidualne stanowisko.

Usługa realizowana w formie godzin dydaktycznych 45 min

Walidacja wliczona jest w czas trwania usługi

Przerwy nie są wliczone w czas trwania usługi

Przerwy mogą ulec przesunięciu, ze względu na tempo pracy kursantów.

Fakt uczestnictwa w każdym dniu usługi rozwojowej musi zostać potwierdzony przez uczestnika własnoręcznym podpisem złożonym na udostępnionej przez organizatora liście obecności, wymagane min. 80% obecności.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 8

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 8 Wprowadzenie do szkolenia i omówienie zasad BHP oraz higieny pracy, Krótka historia alkoholu, kategoryzacja rynkowa oraz degustacja techniczna (tasting)	DOMINIK KRZEWIŃSKI	13-04-2026	12:00	13:30	01:30
2 z 8 Przegląd podstawowego sprzętu barowego oraz zasady ergonomii „Mise en place”. Prezentacja technik barmańskich.	DOMINIK KRZEWIŃSKI	13-04-2026	13:30	14:45	01:15
3 z 8 Analiza „Beverage Cost” i „Gross Profit” – jak liczyć opłacalność koktajlu, Zasady tworzenia efektywnej karty koktajlowej	DOMINIK KRZEWIŃSKI	13-04-2026	14:45	15:45	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 8 Omówienie trendów: koktajle low/no alcohol oraz filozofia zero waste.	DOMINIK KRZEWIŃSKI	13-04-2026	15:45	16:30	00:45
5 z 8 Praktyczne tworzenie własnych składników: infuzje, syropy i kordiały. Wykorzystanie technik kulinarnych w barmaństwie	DOMINIK KRZEWIŃSKI	14-04-2026	10:00	11:30	01:30
6 z 8 Praktyka przygotowania klasycznych koktajli w nowoczesnym wydaniu. Lód i jego znaczenie – ćwiczenia praktyczne z chłodzenia i rozcieńczania.	DOMINIK KRZEWIŃSKI	14-04-2026	11:30	13:00	01:30
7 z 8 Sztuka dekoracji „Garnish” – warsztat wizualny. Techniki i psychologia sprzedaży w pracy barmana	DOMINIK KRZEWIŃSKI	14-04-2026	13:00	14:15	01:15
8 z 8 Walidacja	-	14-04-2026	14:15	14:30	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 353,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 100,00 PLN

Koszt osobogodziny brutto

112,75 PLN

Koszt osobogodziny netto

91,67 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

DOMINIK KRZEWIŃSKI

Prowadzący to uznany ekspert i praktyk sztuki barmańskiej, który od ponad 12 lat aktywnie współtworzy standardy polskiej gastronomii. Jego profesjonalizm oraz pasja do miksologii zaowocowały prestiżowym wyróżnieniem w postaci finału ogólnopolskiego konkursu World Class Poland, co sytuuje go w ścisłej czołówce specjalistów w kraju. Jako oficjalny trener renomowanej akademii barmańskiej oraz wieloletni ambasador światowych marek alkoholi premium, wyspecjalizował się w edukacji oraz budowaniu eksperckiego wizerunku sektora HoReCa.

W ciągu ostatnich 5 lat prowadzący koncentruje swoją działalność na realizacji zaawansowanych szkoleń i warsztatów, podczas których przekazuje uczestnikom unikalne połączenie technik barmańskich z metodami zaczerpniętymi z nowoczesnej gastronomii molekularnej i klasycznej kuchni. W tym okresie stał się jednym z głównych propagatorów wykorzystywania naturalnych składników oraz tworzenia autorskich dodatków typu homemade, takich jak infuzje, syropy czy kordiały. Jego praca dydaktyczna opiera się na łączeniu klasycznych receptur z innowacyjnymi trendami, takimi jak koktajle o niskiej zawartości alkoholu (low-ABV) czy filozofia zero waste. Prowadzący w swojej codziennej praktyce kładzie silny nacisk na ekonomikę baru, ucząc barmanów nie tylko rzemiosła, ale również efektywnego zarządzania kosztem produktu (Beverage Cost) oraz technik psychologii sprzedaży, które realnie wpływają na rentowność lokali gastronomicznych.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt szkoleniowy, dostęp do receptur i surowców, stanowiska w pełni wyposażone w sprzęt kuchenny, certyfikat.

Warunki uczestnictwa

Szkolenie przeznaczone dla kucharzy i szefów kuchni, którzy chcą rozwijać własny styl kulinarny

Adres

ul. Henryka Sienkiewicza 82/84

90-318 Łódź-Śródmieście

woj. łódzkie

Szkolenie prowadzone jest w profesjonalnej pracowni kulinarnej Ashanti Atelier w Łodzi.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Centrum Łodzi, łatwy dojazd środkami komunikacji miejskiej; parking; winda.

Kontakt



KATARZYNA MAJEWSKA

E-mail katarzyna.majewska@ashanti.pl

Telefon (+48) 693 693 116