



Zann Investments  
Maciej Zarzecki

★★★★★ 4,8 / 5

40 ocen

## Szkolenie barmańskie II stopnia

Numer usługi 2026/02/25/5603/3361332

📍 Wrocław / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 60 h

📅 03.08.2026 do 10.08.2026

2 099,00 PLN brutto

2 099,00 PLN netto

34,98 PLN brutto/h

34,98 PLN netto/h

161,11 PLN cena rynkowa ⓘ

## Informacje podstawowe

|  |   |
|--|---|
| <b>Kategoria</b>                       | Inne / Gastronomia  |
| <b>Identyfikatory projektów</b>        | Kierunek - Rozwój, Zachodniopomorskie Bony Szkoleniowe  |
| <b>Grupa docelowa usługi</b>           | <ul style="list-style-type: none"><li>dla osób pragnących rozpocząć pracę na stanowisku barmana;</li><li>dla obecnych barmanów;</li><li>dla osób planujących otworzyć własny lokal gastronomiczny.</li><li>dla osób posiadających lub planujących prowadzić mobilne usługi barmańskie</li><li>dla osób indywidualnych</li></ul> <p>Usługa adresowana również dla Uczestników Projektu Kierunek – Rozwój a także dla Uczestników Projektu "Małopolski pociąg do kariery - sezon 1" oraz dla Uczestników Projektu "Nowy start w Małopolsce z EURESem".</p> <p>Usługa rozwojowa adresowana również dla Uczestników projektu <b>Zachodniopomorskie Bony Szkoleniowe</b></p> |
| <b>Minimalna liczba uczestników</b>    | 1   |
| <b>Maksymalna liczba uczestników</b>   | 18  |
| <b>Data zakończenia rekrutacji</b>     | 02-08-2026  |
| <b>Forma prowadzenia usługi</b>        | stacjonarna   |
| <b>Liczba godzin usługi</b>            | 60  |
| <b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b> | Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych  |

# Cel

## Cel edukacyjny

Usługa "Szkolenie Barmańskie II stopnia" przygotowuje do samodzielnej pracy na stanowisku barmana, przygotowywania koktajli na bazie alkoholu według gotowych receptur. na szkoleniu poruszane są również zagadnienia z zakresu baristyki, sommelierstwa oraz zarządzania barem.

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

| Efekty uczenia się  | Kryteria weryfikacji  | Metoda walidacji |
|---|---|------------------|
| Uczestnik potrafi profesjonalnie rozpoznawać, klasyfikować i opisywać różne kategorie alkoholi oraz stosować zasady degustacji. | Poprawnie identyfikuje i omawia cechy organoleptyczne wybranych alkoholi na panelu degustacyjnym.<br>Wymienia procesy produkcyjne oraz marki premium w wybranych kategoriach (np. whisky, tequila, rum).  | Test teoretyczny |
| Uczestnik potrafi przygotować klasyczne oraz nowoczesne koktajle  | Dobiera odpowiednią metodę przygotowania koktajlu (np. shaking, building, throwing) do jego receptury.<br><br>Zna recepturę na min. 10 klasycznych koktajli   | Test teoretyczny |
| Uczestnik zna podstawy zarządzania barem, potrafi dokonać analizy kosztów oraz rozumie zasady współpracy z firmami              | Oblicza beverage cost (BC) dla przykładowego koktajlu z uwzględnieniem VAT, marży i narzutu.<br><br>Omawia podstawowe wskaźniki finansowe (np. zysk brutto, EBIT).  | Test teoretyczny |
| Uczestnik rozumie zasady hospitality, potrafi wykorzystać techniki sprzedaży oraz dostosować swoją komunikację do gości baru.   | Przedstawia techniki zwiększania sprzedaży (up-selling, cross-selling) i potrafi je zastosować w symulacji obsługi klienta.<br><br>Wymienia i opisuje zasady profesjonalnej gościnności (hospitality) w kontekście różnych typów lokali gastronomicznych.<br><br>Analizuje potrzeby klienta i rekomenduje odpowiedni koktajl lub produkt z karty. | Test teoretyczny |

## 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

1. Sylwetka barmana; wyposażenie baru; rodzaje szkła oraz sprzętu barmańskiego.

2. Historia miksologii; pionierzy światowej miksologii; podstawowe style barmaństwa, charakterystyka pracy barmana w różnych typach lokali gastronomicznych; rozwój miksologii w Polsce.

3. Towaroznawstwo alkoholowe:

- Klasyfikacja napojów alkoholowych, procesy związane z produkcją napojów alkoholowych;

- Zasady profesjonalnej degustacji;

- Dokładne omówienie poszczególnych kategorii alkoholi (historia, produkcja, marki): wódka czysta, wódki gatunkowe, gin, genever, whisky, brandy, koniak, armaniak, calvados, grappa, pisco, tequila, mezcal, rum, cachaça, likiery, wermuty, bittery;

- Każdej grupie alkoholi dedykowane są codzienne panele degustacyjne, na których uczestnicy mają okazję spróbować ponad stu marek alkoholi, wiele z nich to marki premium.

- Ze względu na olbrzymią popularność segmentu whisky, oddzielny, obszerny wykład i rozbudowana degustacja poświęcone są właśnie temu trunkowi. Na degustacji korzystamy z zestawu aromatów Whisky Aroma Kit.

4. Teoria smaku; balans w koktajlach.

5. Metody przyrządzania koktajli: building, shaking, stirring, swizzle, throwing.

6. Classic cocktails i modern classic cocktails – na szkoleniu uczestnicy poznają kilkadziesiąt koktajli klasycznych.

7. Przyrządzanie shotów warstwowych różnymi metodami.

8. Podawanie pływającego likieru sambuca.

9. Podawanie absyntu.

10. Koktajle na bazie wina musującego, koktajle aperitifowe.

11. Zasady i techniki dekorowania koktajli.

12. Drinki na bazie świeżych owoców.

13. Drinki przyrządzane w blenderze (frozen drinks).

14. Drinki efektowne i pływające.

15. Flair:

- Free pouring (nalewanie odpowiednich porcji alkoholu "z ręki", bez użycia miarek barowych, różne chwytły butelki i nalania, również przy użyciu dwóch butelek);

- Ergonomia pracy za barem, speed flair, jak pracować szybko i wydajnie, przygotowanie stanowiska barowego;

- Podstawy working flair, jak w prosty sposób uczynić naszą pracę efektywną, nie spowalniając serwisu.

16. Miksologia molekularna:

- geneza i historia kuchni i miksologii molekularnej;

- narzędzia i składniki wykorzystywane w miksologii molekularnej;

- sferyfikacja podstawowa i odwrócona, tworzenie kawioru sferycznego i większych sfer;

- tworzenie żelów i galaretek;

- pianki: espumy i puch alkoholowy.

17. Dekoracje z izomaltu.

18. Ciekły azot:

- charakterystyka ciekłego azotu;

- zjawisko Leidenfrosta;

- tworzenie sorbetów alkoholowych;

- bezy i popcorn alkoholowy;

- koktajle podawane „do góry nogami”.

19. Produkcja składników typu home-made:

- na czym polega tendencja home-made, wady i zalety produktów home-made;

- zasada „zero waste”;

- infuzje alkoholowe;

- rodzaje wykorzystywanych cukrów, produkcja domowych syropów;

- wykorzystanie kwasów, produkcja kordiałów;

- wykorzystanie tłuszczu;

- tynktury i bitters;

- wykorzystanie octu;

- dekoracje;

Produkty home-made na szkoleniu przyrządzane są różnymi metodami: maceracja, gotowanie, blendowanie, gotowanie sous-vide, infuzja ciśnieniowa.

20. Wariacje na klasycznych koktajlach przy użyciu produktów home-made zrobionych na zajęciach.

21. Koktajle wędzone przygotowywane przy użyciu pistoletu wędzarniczego Smoking Gun.

22. Koktajle musujące przygotowywane przy użyciu shakera Perlini.

23. Flavour Blaster – wykorzystanie urządzenia do tworzenia aromatycznych baniek na koktajlach.

24. VOM – tworzenie jadalnych, unoszących się „chmurek”.

25. Wino:

- metody produkcji wina czerwonego i białego;

- metody produkcji wina słodkiego;

- produkcja szampana i win musujących;

- charakterystyka głównych czerwonych i białych szczepów;
- główni producenci wina;
- wady wina;
- czytanie etykiety na butelce;
- szkło potrzebne do serwowania wina, dekantacja, przechowywanie wina;
- dobór wina do potraw.

#### 26. Moduł Barista:

- podstawowa wiedza na temat kawy, uprawy, gatunków, obróbki;
- zasady eksploatacji i konserwacji ekspresów ciśnieniowych;
- poprawne przygotowanie espresso;
- kawy mleczne.

#### 27. Psychologia sprzedaży, techniki zwiększania przychodu, idea hospitality.

#### 28. Zarządzanie barem:

##### a) Współpraca z firmami z segmentu FMCG.

- kontrakty: specyfika tematu, prawa i obowiązki stron;
- analiza wiodących firm z branży alkoholowej wraz z portfolio.

##### b) Nadużycia w gastronomii i metody ich zapobiegania.

##### c) Remanent (spis z natury).

- w jaki sposób i jak często należy przeprowadzać inwentaryzację ?
- jak analizować wynik ?
- wymogi prawne;
- znaczenie dla realnego BC.

##### d) Zezwolenie na sprzedaż alkoholu (tzw. koncesja).

- rodzaje i opłaty;
- warunki przyznania.

##### e) Projektowanie karty alkoholi i koktajli od strony ekonomicznej:

- beverage cost – kalkulacja i analiza;
- marża, a narzut;
- rola podatku VAT;
- pricing - zarządzanie cenami,
- systemy motywacyjno/sprzedażowe (kwotowe, procentowe);
- podstawowe wskaźniki:

zysk netto, zysk brutto, EBIT, EBITDA.

##### f) Formy prawne zatrudnienia w branży HoReCa.

- umowa cywilnoprawna - specyfika;
- prawa i obowiązki zleceniobiorcy i zleceniodawcy;

- umowa o pracę - kluczowe założenia;
- prawa i obowiązki pracownika i pracodawcy;
- rola i zadania Państwowej Inspekcji Pracy;
- płacowe i pozapłacowe koszty pracy w Polsce;
- tzw. samozatrudnienie – charakterystyka. Wady i zalety.

g) Formy prawne działalności gospodarczej.

Analiza wad i zalet pod kątem biznesu gastronomicznego:

- jednoosobowa działalność gospodarcza;
- spółki osobowe;
- spółki kapitałowe.

h) Podatki.

Podatek VAT - stawki dla branży gastronomicznej;

Podatek PIT - specyfika i stawki;

Wybór formy opodatkowania przy podatku PIT;

Podatek CIT - specyfika i stawki.

i) Napiwki oraz tzw. serwisy.

Różne systemy podziału napiwków. Wady i zalety;

Opodatkowanie napiwków;

Opodatkowanie opłat serwisowych.

**Program szkolenia zawiera część teoretyczną oraz praktyczną - TEORIA - 15 GODZIN, PRAKTYKA 40 GODZIN, przerwy - 5 godzin łącznie**

**Przerwy wliczone są w czas trwania usługi.**

**Czas trwania usługi podany jest w godzinach zegarowych.**

**Po zakończeniu szkolenia przeprowadzana jest walidacja - proces kształcenia jest rozdzielny z procesem walidacji.**

Szkolenie skierowane jest do:

- osób bezrobotnych
- osób, które nie mają doświadczenia w pracy w gastronomii
- osób, które mają już doświadczenie w pracy za barem, ale chcą usystematyzować swoją wiedzę i podnieść kwalifikację
- uczestników, którzy mają ukończone 18 lat.
- osób indywidualnych

**Warunki organizacyjne:**

**W grupie uczestniczy od 1 do 18 osób.**

- Na każdą grupę przypadają **2 w pełni wyposażone stanowisko barmańskie**. Prowadzony jest rotacyjny system pracy – każda osoba wykonuje ćwiczenie samodzielnie pod okiem instruktora.

**Wyposażenie jednego stanowiska barmańskiego:**

**Sprzęt barmański:**

- Shaker (Boston lub Cobbler)
- Miarka barmańska (jigger)
- Sitko (hawthorn i fine strainer)
- Muddler

- Łyżka barmańska
- Szklanica
- Nalewaki do butelek (pourery)
- Deska i nóż barmański
- Flavour blaster
- Smoking gun
- VOM
- Ekspres ciśnieniowy do kawy
- Młynek do kawy

#### Naczynia i szkło:

- Zestaw podstawowych typów szkła - highball, old fashioned, cocktail, shot, hurricane
- Filiżanki do kawy
- Dzbanki do mleka

#### Surowce i dodatki:

- Zestaw alkoholi
- Soki
- Syropy
- Bittersy
- Przyprawy do dekoracji/techniki
- Lód
- Garnish: cytrusy, mięta, owoce sezonowe, skórki (do ćwiczeń z dekoracji)
- Kawa ziarnista
- Mleko
- Rzutnik/multimedia do części teoretycznej

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

| Przedmiot / temat zajęć | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|-------------------------|------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| Brak wyników.           |            |                       |                     |                     |               |

## Cennik

### Cennik

| Rodzaj ceny                               | Cena         |
|---|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto | 2 099,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto  | 2 099,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto                 | 34,98 PLN    |
| Koszt osobogodziny netto                  | 34,98 PLN    |

# Prowadzący

Liczba prowadzących: 3



1 z 3

## Łukasz Zarzecki

Współautor i redaktor książki „Alkohole w Polsce i na świecie – przewodnik barmana”.

Pracę za barem zaczynał od okazjonalnej pracy na eventach, następnie przyszła pora na pełny etat. Dzięki swojej skrupulatności i profesjonalnemu podejściu szybko awansował na stanowisko kierownika baru, a następnie menedżera.

W 2012 roku rozpoczął współpracę z Ogólnopolską Szkołą Barmanów. Na początku prowadził szkolenia barmańskie I stopnia, a od 2014 roku jest jednym z współprowadzących szkolenia barmańskie II stopnia.

Doświadczenie trenera zostało zdobyte nie wcześniej niż 5 lat przed wprowadzeniem szczegółowych danych usługi.



2 z 3

## Arkadiusz Kurowski

Jeden z najbardziej utytułowanych sommelierów w naszym kraju. Doświadczenie zdobywał w Polsce i za granicą. Nieustannie podnosi swoje kwalifikacje, osiągając nowe tytuły i certyfikaty, swoją pasję zamienił w pracę, a pracę w pasję. Może pochwalić się takimi osiągnięciami, jak: Sommelier roku 2022 AIG Prix Sommelie, przyznawany przez Académie Internationale de la Gastronomie, certyfikat Court of Master Sommelier na poziomie Advanced, rozpoczęty w Grecji, a ukończony w Austrii, czy Wine & Spirit Education Trust na poziomie Advanced.

Każdego roku startuje w zawodach sommelierskich organizowanych w Polsce i za granicą. Zdobył pierwsze miejsce na Grand Prix Sommelierów Lubelszczyzny i drugie miejsce na Grand Prix Trójmiejskich Sommelierów. W roku 2021 został wicemistrzem Polski sommelierów oraz doszedł do finału na międzynarodowych zawodach Vana Tallinn Baltic Sommelier Grand Prix 2022 na Litwie.

Zasiada w gronie sędziowskim konkursu winiarskiego WINOPL w Poznaniu, gdzie każdego roku ocenia polskie wina. Chętnie odbywa zagraniczne staże, ma na koncie m. in. w 67 Pall Mall (Best Wine Club in EU), Hide (\*Michelin), Dinner by Heston Blumenthal (\*\*Michelin). Jego karty win, tworzone dla najlepszych lokali w Polsce, były odznaczane przez Star Wine List czy amerykański Wine Spectator (Best of Award of Excellence) – w roku 2023 tylko dw.

Doświadczenie trenera zostało zdobyte nie wcześniej niż 5 lat przed wprowadzeniem szczegółowych danych usługi.



3 z 3

## Krzysztof Ślesicki

Z wykształcenia ekonomista. Na stanowiskach menadżerskich w gastronomii pracuje od 2006 r. Wcześniej doświadczenie na kierowniczych stanowiskach zdobywał w dużych firmach zajmujących się dietetyką sportową i suplementacją. W latach 2007-2013 prowadził jako general manager restaurację na warszawskiej Ochocie.

Od 2010 roku pracuje na zlecenia inwestorów otwierających lokale gastronomiczne w całej Polsce. Pomaga otwierać lokale gastronomiczne i reaktywować już istniejące, wprowadzać odpowiednie

standardy, przeprowadza szkolenia baristyczne i kelnerskie dla obsługi lokali (zarówno nowych jak i tych już funkcjonujących).

Pracuje jako konsultant-manager do prowadzenia restauracji i wprowadzania zmian w strefie zarządzania kuchnią oraz obsługą kelnerską. Specjalizuje się w optymalizacji kosztów oraz pozyskiwaniem i negocjowaniem kontraktów z partnerami strategicznymi.

Od 2015 roku do dnia dzisiejszego dzięki bogatemu doświadczeniu zdobytemu na przestrzeni lat jest wykładowcą w HorArt HoReCa Academy Poland.

W 2015 roku rozpoczął współpracę jako wykładowca w wyższej szkole VIAMODA w Warszawie, gdzie prowadził blok zajęć związanych z autoprezentacją, komunikacją i technikami perswazji "NLP" dla I semestru. Zajmuje się outsourcingiem kelnerskim dla największych firm cateringowych.

Doświadczenie trenera zostało zdobyte nie wcześniej niż 5 lat przed wprowadzeniem szczegółowych danych usługi.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały egzaminacyjne - skrypt z markami alkoholi oraz recepturami koktajli

Książka "Alkohole w Polsce i na świecie - przewodnik barmana" autorstwa Macieja Zarzeckiego i Łukasza Zarzeckiego

**Certyfikat:** Barman II stopnia w języku polskim i angielskim.

### Warunki uczestnictwa

Ukończone 18 lat.

Uczestnik szkolenia zobowiązany jest uczestniczyć w minimum 80 procentach zajęć. Frekwencja będzie dokumentowana na liście obecności opatrzonej podpisem uczestnika oraz potwierdzona podpisem trenera.

Szkolenie prowadzone jest z wykorzystaniem metod interaktywnych i aktywizujących uczestników, takich jak: praca w grupie oraz dyskusje. Każdy z uczestników wykonuje za barem koktajle, przygotowuje zesty oraz pozostałe dekoracje, wykonuje ćwiczenia efektywnego nalewania, pracuje z ekspresem ciśnieniowym. Kursanci uczestniczą w burzy mózgów moderowanej przez trenera.

Podstawa zwolnienia z VAT: Art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. a) Ustawa o podatku od towarów i usług

## Adres

pl. Orłąt Lwowskich 20a

53-605 Wrocław

woj. dolnośląskie

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

# Kontakt



**NATALIA KOCISZEWSKA**

**E-mail** [nataliakociszewska@op.pl](mailto:nataliakociszewska@op.pl)

**Telefon** (+48) 798 782 434