



DEVELEDUM
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,8 / 5

1 868 ocen

Szkolenie: Barman–Barista – praktyczne techniki barmańskie i baristyczne.

Numer usługi 2026/03/04/161978/3379447

📍 Białystok / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 50 h

📅 21.03.2026 do 29.03.2026

7 500,00 PLN brutto

7 500,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

161,11 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do osób, które chcą zdobyć kwalifikacje do pracy w lokalach gastronomicznych na stanowisku barmana/baristy jak również do osób, które planują pracować w charakterze mobilnego barmana prowadząc własną działalność oraz osób już pracujących w branży gastronomicznej, które chcą podnieść swoje kwalifikacje zawodowe z zakresu mobilnego barmaństwa.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	25
Data zakończenia rekrutacji	20-03-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	50
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 usługi jest przygotowanie uczestników do samodzielnego świadczenia usług w zakresie barmaństwa, baristyki, tj. do przygotowywania napojów alkoholowych i bezalkoholowych, kawy i napojów kawowych . Usługa przygotowuje również do profesjonalnej obsługi gościa.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Określa rolę i odpowiedzialność mobilnego barmana	wyjaśnia kluczowe obowiązki mobilnego barmana	Test teoretyczny
	opisuje znaczenie odpowiedzialnej konsumpcji alkoholu	Test teoretyczny
	rozdziela różne rodzaje alkoholi (wódki, giny, rumy, tequile, whisky, likiery)	Obserwacja w warunkach symulowanych
Rozpoznaje i ocenia jakość alkoholi	ocenia jakość alkoholu, rozpoznaje jego cechy i różnice między alkoholami premium a standardowymi	Obserwacja w warunkach symulowanych
	analizuje alkohole pod kątem sensorycznym	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje techniki miksowania i korzystania ze sprzętu barmańskiego	obsługuje sprzęt barmański, taki jak shaker, muddler, strainer, jigger	Obserwacja w warunkach symulowanych
	stosuje podstawowe techniki barmańskie: shaking, stirring, muddling, layering	Obserwacja w warunkach symulowanych
	przygotowuje podstawowe koktajle	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje drinki zgodnie z wiedzą o klasycznych koktajlach	przygotowuje klasyczne koktajle, takie jak Martini, Margarita, Mojito, Old Fashioned	Obserwacja w warunkach symulowanych
	opisuje historię i znaczenie klasycznych koktajli	Test teoretyczny
	tworzy koktajle zgodnie z klasycznymi przepisami	Obserwacja w warunkach symulowanych
	określa przepisy sanitarne i higieniczne dotyczące pracy z żywnością i napojami	Test teoretyczny
	bezpiecznie używa sprzętu barmańskiego	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje zasady higieny i BHP w pracy mobilnego barmana	stosuje zasady odpowiedzialnej konsumpcji alkoholu	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Serwuje kawę zgodnie z wiedzą baristyczną	rozpoznaje i omawia różne rodzaje ziaren kawy oraz ich pochodzenie	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	opisuje i stosuje różne metody parzenia kawy (espresso, aeropress, drip, itd.)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	przygotowuje i ocenia jakość kawy na podstawie smaku, aromatu i wyglądu	Obserwacja w warunkach symulowanych
	spienia mleko do odpowiedniej konsystencji, idealnej do latte art	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje techniki flair i w sposób kreatywny realizuje sztukę barmańską	tworzy podstawowe wzory w kawie, takie jak serce, rozeta, tulipan	Obserwacja w warunkach symulowanych
	tworzy autorskie koktajle i prezentuje je w oryginalny sposób	Obserwacja w warunkach symulowanych
	wymienia i opisuje podstawowe i zaawansowane techniki flair bartendingu	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą z zakresu molekularnego barmaństwa.	łączy techniki flair z serwowaniem koktajli w praktyce	Obserwacja w warunkach symulowanych
	definiuje pojęcia i techniki molekularnej mixologii	Test teoretyczny
Dekoruje drinki techniką garnirowania	omawia narzędzia i składniki używane do przygotowania molekularnych drinków	Test teoretyczny
	nacina owoce i tworzy z nich dekoracje	Obserwacja w warunkach symulowanych
	wykorzystuje w dekoracjach różne elementy, np. parasolki, szpilki, ozdobne kostki lodu	Obserwacja w warunkach symulowanych
	tworzy unikalne garnitury dla drinków	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	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.
Nazwa Podmiotu certyfikującego	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.

Program

Program szkolenia obejmuje wszystkie kluczowe elementy związane z pracą mobilnego barmana, łącząc teorię z praktycznymi ćwiczeniami, co pozwoli uczestnikom na pełne zrozumienie i opanowanie wymaganego zakresu umiejętności.

Program przewiduje 50 godz/dyd szkolenia (teoria 13 godz + praktyka 35 godz) + 2 godz/dyd egzaminu. Podczas szkolenia przewidziane są przerwy, które nie wliczają się w czas trwania usługi.

PROGRAM SZKOLENIA

MODUŁ I 10 godz/dyd

Wprowadzenie do roli mobilnego barmana i podstawy barmaństwa 1godz/dyd

- Rola i odpowiedzialności mobilnego barmana
- Omówienie celów szkolenia

Towaroznawstwo 3 godz/dyd

- Rodzaje alkoholi: wódki, giny, rumy, tequile, whisky, likiery itp.
- Różnice między alkoholami premium a standardowymi
- Rozpoznawanie i ocena jakości alkoholi

Sprzęt barmański i techniki miksowania 2 godz/dyd

- Przegląd niezbędnego sprzętu: shaker, muddler, strainer, jigger, itd.
- Podstawowe techniki barmańskie: shaking, stirring, muddling, layering

Podstawowe koktajle i ich historia 2 godz/dyd

- Klasyczne koktajle: Martini, Margarita, Mojito, Old Fashioned, itd.
- Historia i znaczenie klasycznych koktajli

Przepisy BHP i zasady higieny w pracy mobilnego barmana 2 godz/dyd

- Przepisy sanitarne i higieniczne w pracy z żywnością i napojami
- Bezpieczne użycie sprzętu barmańskiego
- Omówienie zasad odpowiedzialnej konsumpcji alkoholu

MODUŁ II 10 godz/dyd

Wprowadzenie do barmaństwa w stylu flair 1 godz/dyd

- Historia i ewolucja flair bartendingu
- Rodzaje flair: working flair vs. exhibition flair

- Podstawowe techniki flair – praktyczne ćwiczenia

Bezpieczeństwo i kontrola podczas pokazów flair 2 godz/dyd

- Techniki minimalizujące ryzyko wypadków
- Zasady odpowiedzialności i bezpieczeństwa podczas pokazów

Tworzenie efektownych koktajli 2godz/dyd

- Wprowadzenie do kreatywności w tworzeniu koktajli
- Sposoby na oryginalne prezentacje napojów
- Praktyczne warsztaty z tworzenia autorskich koktajli

Zaawansowane techniki flair 3 godz/dyd

- Zaawansowane techniki i metody trików flair - praktyka
- Połączenie flair z serwowaniem koktajli – praktyka

Organizacja i prowadzenie pokazów barmańskich 2 godz/dyd

- Planowanie i przygotowanie do pokazu flair
- Elementy choreografii i muzyki w pokazach
- Praktyczne ćwiczenia – symulacja pokazu

MODUŁ III 10 godz/dyd

Molekularne barmaństwo: 2godz/dyd

- Wprowadzenie do podstawowych pojęć i technik molekularnej mixologii.
- Omówienie narzędzi i składników używanych do przygotowania drinków molekularnych.

Techniki molekularne: 2 godz/dyd

- Sferyfikacja: nauka przygotowywania kulek sferyfikowanych za pomocą różnych technik.
- Suchy lód
- Emulsje: tworzenie pianek i emulsji z wykorzystaniem spieniaczy
- Galary i żele: gelifikacja płynów i tworzenie żelów o różnych teksturach.

Kreatywne garniowanie: 2 godz/dyd

- Dekoracyjne nacinanie owoców.
- Wykorzystanie elementów dekoracyjnych, takich jak parasolki, szpilki i ozdobne kostki lodu.
- Tworzenie unikalnych garnitur dla drinków.

Praktyczne ćwiczenia: 4 godz/dyd

- Wykorzystanie technik molekularnych do przygotowania wybranych drinków.
- Próba różnych kombinacji smakowych i tekstur.

MODUŁ IV 10 godz/dyd

Krótkie wprowadzenie do świata kawy 1 godz/dyd

- Historia kawy – od Etiopii, przez Bliski Wschód, do współczesnych trendów.
- Podstawowe pojęcia: „specjalty coffee”, jakość ziarna, świeżość palenia.
- Rola baristy – profesjonalizm, precyzja, higiena i organizacja pracy.

Rodzaje ziaren kawy i ich pochodzenie 1 godz/dyd

- Arabica vs. Robusta – różnice smakowe, uprawa, właściwości.
- Najważniejsze regiony produkcji kawy (Ameryka Łacińska, Afryka, Azja).
- Wpływ terroir na smak: wysokość upraw, gleba, klimat.
- Procesy obróbki (washed, natural, honey) i ich wpływ na profil smakowy.

Podstawowe metody parzenia kawy 4 godz/dyd

- **Espresso** – zasady ekstrakcji, parametry, proporcje, wpływ mielenia.
- **Aeropress** – metody klasyczna i odwrócona, zmienne wpływające na smak.

- **Drip / V60** – techniki zalewania, gradacja mielenia, dobór filtrów.
- Inne metody: Chemex, French Press, Moka, cold brew.
- Porównanie ekstrakcji – jak technika wpływa na smak.

Praktyczne przygotowanie kawy 4 godz/dyd

- Dobór ziaren do metody.
- Ustawienie młynka, regulacja stopnia mielenia.
- Ćwiczenie powtarzalności zaparzania.
- Diagnozowanie błędów w ekstrakcji (kanałowanie, nad-/niedoparzenie).

MODUŁ V 10 godz/dyd

Techniki spieniania mleka 2 godz/dyd

- Rodzaje mleka i ich wpływ na teksturę (pełne, roślinne, UHT vs świeże).
- Temperatura mleka – znaczenie dla smaku i struktury.
- Tworzenie mikro pianki – technika „rozciągania” i „uszczelniania”.

Podstawy Latte Art 2 godz/dyd

- Prawidłowe nalewanie mleka
- Pozycja dzbanka i filiżanki, kontrola przepływu mleka.
- Kontrast pomiędzy mlekiem a kremą espresso.

Tworzenie podstawowych wzorów 2 godz/dyd

- **Serce** – nauka kontroli strumienia i symetrii.
- **Rozeta** – praca nad ruchem dłoni i równym rozkładaniem wzoru.
- **Tulipan** – technika wielowarstwowego nalewania.

Ćwiczenia praktyczne 2 godz/dyd

- Seria powtarzalnych praktyk z obserwacją błędów.
- Praca na różnych rodzajach mleka i espresso.
- Wskazówki dotyczące ergonomii pracy i płynnych ruchów.

Egzamin 2 godz/dyd

Podczas zajęć praktycznych Uczestnicy pracują w parach/indywidualnie przy przygotowanych stanowiskach pracy. Metody stosowane podczas zajęć: pogadanka, burza mózgów, praca w parach, praca indywidualna, metody integracyjne grupy.

Organizator zapewnia dostęp do mobilnego baru wyposażonego w niezbędny sprzęt i akcesoria barmańskie, baristyczne, tj. szklanki, kieliszki, shaker, miarki barowe, sitka, łyżeczki barowe, mieszadła, moździerze, słomki, tace, korkociągi, filiżanki, ekspres, środki czystości i inne. Podczas szkolenia Uczestnicy będą korzystać z zapewnionych produktów spożywczych niezbędnych do zajęć praktycznych przewidzianych w programie szkolenia, np. alkohole, owoce, kawy, soki, lód, mleko.

Szkolenie kończy się uzyskaniem kwalifikacji ZRK Serwis napojów mieszanych

Koszt egzaminu zawarty jest w cenie szkolenia

Usługa kończy się również uzyskaniem Zaświadczenia o ukończeniu udziału w usłudze rozwojowej

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 29

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 29 Krótkie wprowadzenie do świata kawy; Rodzaje ziaren kawy i ich pochodzenie	Tomasz Kołodziejczyk	21-03-2026	08:00	09:30	01:30
2 z 29 Przerwa	Tomasz Kołodziejczyk	21-03-2026	09:30	09:45	00:15
3 z 29 Podstawowe metody parzenia kawy	Tomasz Kołodziejczyk	21-03-2026	09:45	12:45	03:00
4 z 29 Przerwa	Tomasz Kołodziejczyk	21-03-2026	12:45	13:00	00:15
5 z 29 Praktyczne przygotowanie kawy	Tomasz Kołodziejczyk	21-03-2026	13:00	16:00	03:00
6 z 29 Techniki spieniania mleka	Tomasz Kołodziejczyk	22-03-2026	08:00	09:30	01:30
7 z 29 Przerwa	Tomasz Kołodziejczyk	22-03-2026	09:30	09:45	00:15
8 z 29 Podstawy Latte Art; Tworzenie podstawowych wzorów	Tomasz Kołodziejczyk	22-03-2026	09:45	12:45	03:00
9 z 29 Przerwa	Tomasz Kołodziejczyk	22-03-2026	12:45	13:00	00:15
10 z 29 Ćwiczenia praktyczne	Tomasz Kołodziejczyk	22-03-2026	13:00	14:30	01:30
11 z 29 Wprowadzenie do roli mobilnego barmana i podstawy barmaństwa	Tomasz Kołodziejczyk	27-03-2026	13:00	13:45	00:45
12 z 29 Towaroznawstwo	Tomasz Kołodziejczyk	27-03-2026	13:45	16:00	02:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
13 z 29 Przerwa	Tomasz Kołodziejczyk	27-03-2026	16:00	16:15	00:15
14 z 29 Sprzęt barmański i techniki miksowania	Tomasz Kołodziejczyk	27-03-2026	16:15	17:45	01:30
15 z 29 Podstawowe koktajle i ich historia	Tomasz Kołodziejczyk	27-03-2026	17:45	19:15	01:30
16 z 29 Przerwa	Tomasz Kołodziejczyk	27-03-2026	19:15	19:30	00:15
17 z 29 Przepisy BHP i zasady higieny w pracy mobilnego barmana	Tomasz Kołodziejczyk	27-03-2026	19:30	21:00	01:30
18 z 29 Wprowadzenie do barmaństwa w stylu flair; Bezpieczeństwo i kontrola podczas pokazów flair	Tomasz Kołodziejczyk	28-03-2026	08:00	10:15	02:15
19 z 29 przerwa	Tomasz Kołodziejczyk	28-03-2026	10:15	10:30	00:15
20 z 29 Tworzenie efektownych koktajli; Zaawansowane techniki flair	Tomasz Kołodziejczyk	28-03-2026	10:30	14:15	03:45
21 z 29 przerwa	Tomasz Kołodziejczyk	28-03-2026	14:15	14:30	00:15
22 z 29 Organizacja i prowadzenie pokazów barmańskich	Tomasz Kołodziejczyk	28-03-2026	14:30	16:00	01:30
23 z 29 Molekularne barmaństwo	Tomasz Kołodziejczyk	29-03-2026	08:00	09:30	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
24 z 29 Techniki molekularne	Tomasz Kołodziejczyk	29-03-2026	09:30	11:00	01:30
25 z 29 przerwa	Tomasz Kołodziejczyk	29-03-2026	11:00	11:15	00:15
26 z 29 Kreatywne garnirowanie:	Tomasz Kołodziejczyk	29-03-2026	11:15	12:45	01:30
27 z 29 Praktyczne ćwiczenia	Tomasz Kołodziejczyk	29-03-2026	12:45	15:45	03:00
28 z 29 przerwa	Tomasz Kołodziejczyk	29-03-2026	15:45	16:00	00:15
29 z 29 Egzamin	-	29-03-2026	16:00	17:30	01:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	7 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	7 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	307,50 PLN
W tym koszt walidacji netto	307,50 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	307,50 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	307,50 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Tomasz Kołodziejczyk

Od ponad 15 lat związany z branżą gastronomiczną, w szczególności z obszarem serwisu napojów alkoholowych i kawowych. Na co dzień prowadzi klub „Mewa Towarzyska” w Sopocie, gdzie odpowiada zarówno za część administracyjną, jak i barową. Równolegle od kilku lat współpracuje z Fundacją VCC jako egzaminator w kwalifikacjach „Serwis napojów mieszanych i alkoholi” oraz „Przygotowanie i podawanie kawy oraz napojów kawowych”.

Jego ścieżka zawodowa obejmuje wieloletnie doświadczenie w pracy za barem, uczestnictwo w konkursach barmańskich oraz współpracy z marką Illy w zakresie szkoleń i serwisu kawowego. Specjalizuje się w szkoleniach baristycznych, serwisie napojów mieszanych, a także konsultacjach dotyczących standardów kawowych i alkoholowych w lokalach gastronomicznych. Prowadził wiele szkoleń i warsztatów baristycznych z zakresu parzenia kawy, sztuki latte Art, obsługi klienta kawiarnia i lokalu gastronomicznego.

Podczas szkoleń stawia na praktyczne eksperymentowanie, łączenie teorii z praktyką oraz indywidualne podejście do uczestników. Jego celem jest podnoszenie kompetencji zawodowych osób pracujących w gastronomii oraz rozwijanie ich pasji do świata kawy i miksologii. Posiada doświadczenie zawodowe zdobyte nie krócej niż 5 lat przed publikacją usługi rozwojowej.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały potrzebne do realizacji szkolenia zapewnia organizator. W trakcie szkolenia Uczestnicy będą korzystać z materiałów m.in. soki, alkohole, owoce, sprzęt i akcesoria barmańskie (shaker, miarki barowe, szklanki i kieliszki, sitka, łyżeczki barowe, mieszadła, moździerz, słomki, tace i inne), filiżanki, ekspres, środki czystości i sprzęty niezbędne do pełnego przygotowania do pracy w zawodzie. Uczestnik w ramach materiałów merytorycznych otrzyma skrypt z miejscem na notatki i długopis.

Warunki uczestnictwa

W przypadku szkoleń dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w szkoleniach jest założenie przez Uczestnika konta w Bazie Usług Rozwojowych oraz spełnienie warunków, które są przedstawione przez danego Operatora, do którego składane są dokumenty o dofinansowanie do usługi rozwojowej.

Informacje dodatkowe

Warunkiem ukończenia szkolenia (a zarazem otrzymania zaświadczenia o ukończeniu) jest frekwencja na poziomie minimum 80%.

Dostawca usługi codziennie prowadzi listę obecności.

Szkolenie zw z VAT na podstawie § 3 ust. 1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień z dnia 20 grudnia 2013

Szkolenie kończy się uzyskaniem kwalifikacji ZRK

Koszt egzaminu zawarty jest w cenie szkolenia

Usługa kończy się również uzyskaniem Zaświadczenia o ukończeniu udziału w usłudze rozwojowej

Adres

ul. Lipowa 19/21

15-424 Białystok

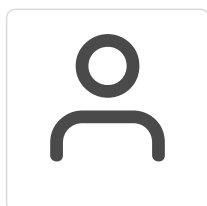
woj. podlaskie

Lipowa 19/21, 15-424 Białystok KLUB SHOW

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



MARTA SZEFLER

E-mail marta.szepler@smartszkolenia.pl

Telefon (+48) 666 610 564