



Szkolenie: Mobilny Barman – profesjonalna obsługa baru, techniki kreatywne i elementy baristyki.

Numer usługi 2026/03/04/51136/3379843

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 ⓘ

Smart Idea Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością

📍 Białystok / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

★★★★★ 4,8 / 5

🕒 50 h

5 157 ocen

📅 18.04.2026 do 26.04.2026

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	20
Data zakończenia rekrutacji	17-04-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	50
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat VCC Akademia Edukacyjna

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 funkcję i zakres odpowiedzialności mobilnego barmana	omawia podstawowe zadania i obowiązki związane z pracą mobilnego barmana	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	• wyjaśnia znaczenie odpowiedzialnego serwowania i spożywania alkoholu	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Identyfikuje i ocenia jakość alkoholi	• klasyfikuje podstawowe grupy alkoholi (wódka, gin, rum, tequila, whisky, likiery)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	• rozróżnia cechy charakterystyczne trunków oraz wskazuje różnice między segmentem premium a standard	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	• dokonuje analizy sensorycznej alkoholu (aromat, smak, barwa, struktura)	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykorzystuje techniki miksologiczne oraz obsługuje sprzęt barmański	• prawidłowo posługuje się narzędziami barmańskimi (shaker, muddler, strainer, jigger itp.)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	• stosuje techniki przygotowywania drinków: shaking, stirring, muddling, layering	Obserwacja w warunkach symulowanych
	• sporządza podstawowe koktajle zgodnie z recepturą	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje koktajle w oparciu o klasyczne receptury	• wykonuje klasyczne kompozycje koktajlowe (Martini, Margarita, Mojito, Old Fashioned)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	• przedstawia genezę i znaczenie klasyki barowej	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	• odtwarza drinki zgodnie z tradycyjnymi przepisami	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przestrzega zasad higieny i bezpieczeństwa pracy mobilnego barmana	• wskazuje obowiązujące regulacje sanitarne dotyczące pracy z żywnością i napojami	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	• bezpiecznie korzysta z wyposażenia barmańskiego	Obserwacja w warunkach symulowanych
	• stosuje zasady odpowiedzialnej obsługi alkoholu	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje i serwuje kawę zgodnie ze standardami baristycznymi	<ul style="list-style-type: none"> • identyfikuje gatunki kawy i określa ich pochodzenie 	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	<ul style="list-style-type: none"> • opisuje oraz wykorzystuje różne metody parzenia (espresso, aeropress, drip i inne) 	Obserwacja w warunkach symulowanych
	<ul style="list-style-type: none"> • ocenia jakość naparu na podstawie walorów sensorycznych 	Obserwacja w warunkach symulowanych
	<ul style="list-style-type: none"> • spienia mleko do uzyskania właściwej struktury do latte art 	Obserwacja w warunkach symulowanych
	<ul style="list-style-type: none"> • wykonuje podstawowe wzory latte art (serce, rozeta, tulipan) 	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje techniki flair oraz realizuje kreatywne formy prezentacji	<ul style="list-style-type: none"> • komponuje autorskie koktajle i prezentuje je w atrakcyjnej formie 	Obserwacja w warunkach symulowanych
	<ul style="list-style-type: none"> • rozróżnia i omawia techniki flair – podstawowe i zaawansowane 	Obserwacja w warunkach symulowanych
	<ul style="list-style-type: none"> • integruje elementy flair z profesjonalnym serwowaniem drinków 	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykorzystuje wiedzę z zakresu barmaństwa molekularnego	<ul style="list-style-type: none"> • definiuje kluczowe pojęcia i metody mixologii molekularnej 	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	<ul style="list-style-type: none"> • opisuje narzędzia oraz komponenty stosowane w przygotowywaniu drinków molekularnych 	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	<ul style="list-style-type: none"> • planuje i kontroluje zapasy produktowe w różnych miejscach realizacji usługi 	Obserwacja w warunkach symulowanych
	<ul style="list-style-type: none"> • opracowuje ofertę barową dostosowaną do charakteru wydarzenia i oczekiwań klienta 	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Stosuje techniki dekoracyjne w przygotowywaniu drinków	<ul style="list-style-type: none"> • wykonuje dekoracyjne nacięcia owoców i tworzy elementy ozdobne 	Obserwacja w warunkach symulowanych
	<ul style="list-style-type: none"> • wykorzystuje różnorodne akcesoria dekoracyjne (np. parasolki, szpilki, kostki lodu) 	Obserwacja w warunkach symulowanych
	<ul style="list-style-type: none"> • projektuje autorskie kompozycje garniszowe dopasowane do charakteru koktajlu 	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji

Kwalifikacje	Serwis napojów mieszanych i alkoholi
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Systemie 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 pracy mobilnego barmana oraz podstawy zawodu – 1 godz./dyd.

- Zakres obowiązków i odpowiedzialność mobilnego barmana
- Cele oraz struktura szkolenia

Towaroznawstwo alkoholi – 3 godz./dyd.

- Charakterystyka podstawowych grup alkoholi: wódka, gin, rum, tequila, whisky, likiery i inne
- Segmentacja produktów: alkohole klasy premium i standard
- Kryteria oceny jakości i rozpoznawanie cech charakterystycznych trunków

Sprzęt barmański oraz techniki przygotowywania drinków – 2 godz./dyd.

- Omówienie wyposażenia stanowiska: shaker, muddler, jigger, strainer i inne akcesoria
- Podstawowe metody pracy: shaking, stirring, muddling, layering

Klasyka koktajlowa i jej znaczenie – 2 godz./dyd.

- Przygotowanie klasycznych kompozycji: Martini, Margarita, Mojito, Old Fashioned i inne
- Geneza oraz wpływ klasycznych koktajli na współczesne barmaństwo

Bezpieczeństwo i higiena pracy mobilnego barmana – 2 godz./dyd.

- Wymogi sanitarne przy pracy z napojami i produktami spożywczymi
- Zasady bezpiecznego użytkowania sprzętu
- Odpowiedzialna sprzedaż i serwowanie alkoholu

MODUŁ II – 10 godz./dyd.

Wprowadzenie do flair bartendingu – 1 godz./dyd.

- Rozwój i historia stylu flair
- Working flair i exhibition flair – różnice i zastosowanie

- Ćwiczenia podstawowych elementów stylu flair

Bezpieczeństwo w pokazach flair – 2 godz./dyd.

- • Ograniczanie ryzyka podczas wykonywania trików
- Standardy bezpieczeństwa i odpowiedzialności podczas pokazów

Kreowanie widowiskowych koktajli – 2 godz./dyd.

- • Kreatywne podejście do komponowania drinków
- Atrakcyjne formy podania i prezentacji
- Warsztaty tworzenia autorskich receptur

Zaawansowane techniki flair – 3 godz./dyd.

- • Doskonalenie trików i złożonych sekwencji ruchów
- Integracja elementów flair z obsługą gościa

Organizacja pokazu barmańskiego – 2 godz./dyd.

- • Planowanie i przygotowanie występu
- Wykorzystanie choreografii i muzyki
- Symulacja pokazu w warunkach warsztatowych

MODUŁ III – 10 godz./dyd.

Wprowadzenie do barmaństwa molekularnego – 2 godz./dyd.

- • Podstawowe pojęcia i koncepcje mixologii molekularnej
- Narzędzia i składniki stosowane w technikach molekularnych

Techniki molekularne w praktyce – 2 godz./dyd.

- • Sferyfikacja – różne metody tworzenia kulek smakowych
- Wykorzystanie suchego lodu
- Emulsje i pianki – praca ze spieniaczami
- Żelowanie i tworzenie struktur o zróżnicowanej konsystencji

Kreatywne dekorowanie drinków – 2 godz./dyd.

- • Techniki dekoracyjnego krojenia owoców
- Elementy ozdobne: dodatki, szpilki, kostki lodu
- Tworzenie autorskich kompozycji dekoracyjnych

Warsztaty praktyczne – 4 godz./dyd.

- • Przygotowanie koktajli z zastosowaniem technik molekularnych
- Eksperymentowanie ze smakami i teksturami

MODUŁ IV – 10 godz./dyd.

Wprowadzenie do świata kawy – 1 godz./dyd.

- • Historia kawy – od początków w Etiopii po współczesny rynek
- Pojęcia: specjalty coffee, jakość surowca, świeżość palenia
- Profesjonalna rola baristy

Gatunki kawy i regiony pochodzenia – 1 godz./dyd.

- • Arabica i Robusta – różnice w smaku i uprawie
- Kluczowe regiony produkcji: Ameryka Łacińska, Afryka, Azja
- Wpływ warunków uprawy i procesów obróbki (washed, natural, honey) na profil sensoryczny

Metody parzenia kawy – 4 godz./dyd.

- • Espresso – parametry ekstrakcji i znaczenie mielenia
- Aeropress – technika klasyczna i odwrócona
- Drip / V60 – technika zalewania i dobór filtrów

- Chemex, French Press, Moka, cold brew
- Analiza wpływu metod parzenia na smak naparu

Ćwiczenia praktyczne z parzenia kawy – 4 godz./dyd.

- Dobór kawy do wybranej metody
- Regulacja młynka i stopnia mielenia
- Doskonalenie powtarzalności ekstrakcji
- Identyfikacja i korekta błędów

MODUŁ V – 10 godz./dyd.

Spienianie mleka – technika i kontrola – 2 godz./dyd.

- Rodzaje mleka i ich właściwości
- Temperatura i jej wpływ na strukturę
- Tworzenie mikropianki – etapy pracy z dyszą

Podstawy Latte Art – 2 godz./dyd.

- Technika prawidłowego nalewania
- Ustawienie dzbanka i filiżanki
- Budowanie kontrastu między mlekiem a cremą

Wzory podstawowe – 2 godz./dyd.

- Serce – kontrola strumienia
- Rozeta – koordynacja ruchów
- Tulipan – technika warstwowa

Ćwiczenia doskonalące – 2 godz./dyd.

- Powtarzalność wzorów i analiza błędów
- Praca z różnymi rodzajami mleka
- Ergonomia i płynność 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, moździerz, 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.

Koszt egzaminu zawarty jest w cenie szkolenia

Szkolenie kończy się uzyskaniem kwalifikacji ZRK Serwis napojów mieszanych

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 Wprowadzenie do świata kawy; Gatunki kawy	Tomasz Kołodziejczyk	18-04-2026	08:00	09:30	01:30
2 z 29 Przerwa	Tomasz Kołodziejczyk	18-04-2026	09:30	09:45	00:15
3 z 29 Metody parzenia kawy	Tomasz Kołodziejczyk	18-04-2026	09:45	12:45	03:00
4 z 29 Przerwa	Tomasz Kołodziejczyk	18-04-2026	12:45	13:00	00:15
5 z 29 Ćwiczenia praktyczne z parzenia kawy	Tomasz Kołodziejczyk	18-04-2026	13:00	16:00	03:00
6 z 29 Spienianie mleka – technika i kontrola	Tomasz Kołodziejczyk	19-04-2026	08:00	09:30	01:30
7 z 29 Przerwa	Tomasz Kołodziejczyk	19-04-2026	09:30	09:45	00:15
8 z 29 Podstawy Latte Art; Wzory podstawowe	Tomasz Kołodziejczyk	19-04-2026	09:45	12:45	03:00
9 z 29 Przerwa	Tomasz Kołodziejczyk	19-04-2026	12:45	13:00	00:15
10 z 29 Ćwiczenia doskonalące	Tomasz Kołodziejczyk	19-04-2026	13:00	14:30	01:30
11 z 29 Wprowadzenie do pracy mobilnego barmana	Tomasz Kołodziejczyk	24-04-2026	13:00	13:45	00:45
12 z 29 Towaroznawstwo alkoholi	Tomasz Kołodziejczyk	24-04-2026	13:45	16:00	02:15
13 z 29 Przerwa	Tomasz Kołodziejczyk	24-04-2026	16:00	16:15	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
14 z 29 Sprzęt barmański oraz techniki przygotowywania drinków	Tomasz Kołodziejczyk	24-04-2026	16:15	17:45	01:30
15 z 29 Klasyka koktajlowa i jej znaczenie	Tomasz Kołodziejczyk	24-04-2026	17:45	19:15	01:30
16 z 29 Przerwa	Tomasz Kołodziejczyk	24-04-2026	19:15	19:30	00:15
17 z 29 Przepisy BHP i zasady higieny w pracy mobilnego barmana	Tomasz Kołodziejczyk	24-04-2026	19:30	21:00	01:30
18 z 29 Wprowadzenie do flair bartendingu; Bezpieczeństwo w pokazach	Tomasz Kołodziejczyk	25-04-2026	08:00	10:15	02:15
19 z 29 przerwa	Tomasz Kołodziejczyk	25-04-2026	10:15	10:30	00:15
20 z 29 Kreowanie widowiskowych koktajli; Zaawansowane techniki flair	Tomasz Kołodziejczyk	25-04-2026	10:30	14:15	03:45
21 z 29 przerwa	Tomasz Kołodziejczyk	25-04-2026	14:15	14:30	00:15
22 z 29 Organizacja pokazu barmańskiego	Tomasz Kołodziejczyk	25-04-2026	14:30	16:00	01:30
23 z 29 Wprowadzenie do barmaństwa molekularnego	Tomasz Kołodziejczyk	26-04-2026	08:00	09:30	01:30
24 z 29 Techniki molekularne	Tomasz Kołodziejczyk	26-04-2026	09:30	11:00	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
25 z 29 przerwa	Tomasz Kołodziejczyk	26-04-2026	11:00	11:15	00:15
26 z 29 Kreatywne dekorowanie	Tomasz Kołodziejczyk	26-04-2026	11:15	12:45	01:30
27 z 29 Warsztaty praktyczne	Tomasz Kołodziejczyk	26-04-2026	12:45	15:45	03:00
28 z 29 przerwa	Tomasz Kołodziejczyk	26-04-2026	15:45	16:00	00:15
29 z 29 Egzamin	-	26-04-2026	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

Menager gastronomi, od 11 lat prowadzi klub „Mewa Towarzyska” w Sopocie. Dodatkowo od prawie pięciu lat współpracuje z Fundacją VCC jako egzaminator w dziedzinie „Serwis napojów mieszanych i alkoholi” oraz „Serwis napojów kawowych”. Od 2009 członek Stowarzyszenia Polskich Barmanów, brał udział w konkursach barmańskich w stylu klasycznym. Największym sukcesem było zajęcie 3 miejsca w 1 rundzie polskich eliminacji do mistrzostw świata. Od początku kariery brał udział w licznych szkoleniach alkoholowych marek takich jak Finlandia, Jack Daniels, Jim Beam, Ballantine's, The Glenlivet, Mumm Champagne, Beefeater Gin, Jameson Whiskey, Żołądkowa Gorzka, Wyborowa, Ostoya, Havana Club. Posiada doświadczenie zawodowe nie krótsze niż 5 lat przed publikacją usługi.

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, mieszadełka, 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%.

Usługa zwolniona z VAT na podstawie §3 ust.1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług w związku z art. 43 ust.1 pkt 29 i art. 82 ust. 3 ustawy o VAT.

Dostawca usługi codziennie prowadzi listę obecności.

Koszt egzaminu zawarty jest w cenie szkolenia

Szkolenie kończy się uzyskaniem kwalifikacji ZRK

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

Adres

ul. Lipowa 19/21
15-424 Białystok
woj. podlaskie

ul. Lipowa 19/21
15-424 Białystok

woj. podlaskie

Lipowa 19/21, 15-424 Białystok KLUB SHOW

Kontakt



MARTA SZEFLER

E-mail marta.szepler@smartszkolenia.pl

Telefon (+48) 666 610 564