



## Szkolenie: Serwis napojów mieszanych i alkoholi. Skrót. Barman Blender.

Numer usługi 2026/03/09/169502/3392118

5 000,00 PLN brutto

5 000,00 PLN netto

156,25 PLN brutto/h

156,25 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

FUNDACJA  
"PERSPEKTYWA"

★★★★★ 5,0 / 5

75 ocen

📍 Olsztyn

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 32:00 h

📅 22.05.2026 do 24.05.2026

## Informacje podstawowe

**Kategoria**

Inne / Gastronomia

**Grupa docelowa usługi**

Szkolenie: "Serwis napojów mieszanych i alkoholi. Skrót. Barman Blender." jest skierowane do:

- Osób, które chcą rozpocząć karierę w gastronomii jako barman lub barista
- Pracowników branży HoReCa, którzy chcą poszerzyć swoje kwalifikacje
- Studentów i osób poszukujących pracy w sektorze usług gastronomicznych
- Właścicieli barów i restauracji, którzy chcą podnieść standard obsługi w swoich lokalach
- Pasjonatów sztuki barmańskiej, którzy chcą nauczyć się profesjonalnych technik

Nie wymagamy wcześniejszego doświadczenia – szkolenie jest dostosowane zarówno do osób początkujących, jak i tych, które chcą rozwijać swoje umiejętności w zawodzie.

**Minimalna liczba uczestników**

5

**Maksymalna liczba uczestników**

15

**Data zakończenia rekrutacji**

21-05-2026

**Forma prowadzenia usługi**

stacjonarna

**Liczba godzin usługi**

32

**Podstawa uzyskania wpisu do BUR**

Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

# Cel

## Cel edukacyjny

Celem usługi „Szkolenie: Serwis napojów mieszanych i alkoholi. Skrót. Barman Blender.” jest przygotowanie uczestników do samodzielnej i profesjonalnej pracy na stanowisku Barmana Blendera oraz uzyskanie kwalifikacji. Kurs ma na celu podniesienie standardów obsługi w branży gastronomicznej, rozwój praktycznych umiejętności zawodowych uczestników oraz dostosowanie ich kompetencji do zmieniających się trendów i oczekiwań rynku.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
1. Posługuje się wiedzą dotyczącą alkoholi, napojów alkoholowych i dodatków	a)charakteryzuje i rozróżnia typy mocnych alkoholi (wódki czyste, wódki gatunkowe aromatyzowane, wódki gatunkowe naturalne) b)charakteryzuje i rozróżnia typy win (gronowe, wermuty, wina południowe, musujące) c)charakteryzuje i rozróżnia inne rodzaje alkoholi fermentowanych (piwo, cydry, kumys, miód pitny) d)charakteryzuje typy dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy) e)omawia i charakteryzuje składniki napojów mieszanych (składniki główne, modyfikatory, bonifikatory, składniki dodatkowe, składniki przyprawowe, składniki szprycerujące, dodatki dekoracyjne, dodatki komplementarne)	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
2. Przygotowuje i podaje mieszane napoje alkoholowe i alkohole	<p>a)wymienia i charakteryzuje techniki przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych (np. shakerowania)</p> <p>b)omawia i dobiera szkło do typu napoju</p> <p>c)omawia i dobiera sprzęt i narzędzia do przygotowania danego typu napoju</p> <p>d)podaje receptury wskazanych mieszanych napojów alkoholowych według klasyfikacji IBA - official cocktails (klasyfikacja Międzynarodowego Stowarzyszenia Barmanów) (Mojito, Margarita, Daiquiri, Sex on the Beach, Pina Colada, Kamikaze Original, Cosmopolitan, Tequila Sunrise, Martini Cocktail, Long Island Ice Tea, Black Russian, Manhattan, B-52, Kir Royale, Krwawa Mary); przygotowuje do podania i podaje alkohole (jeden z listy: wódka czysta, whisky/whiskey, brandy, piwo)</p> <p>e)przygotowuje mieszany napój alkoholowy (jeden z listy: Mojito, Margarita, Daiquiri, Sex on the Beach, Pina Colada, Kamikaze Original, Cosmopolitan, Tequila Sunrise, Martini Cocktail, Long Island Ice Tea, Black Russian, Manhattan, B-52, Kir Royale, Krwawa Mary)</p> <p>f)przygotowuje autorski mieszany napój alkoholowy według podanych preferencji gościa (moc, typ alkoholu, słodycz, kwasowość, gorycz)</p>	Obserwacja w warunkach symulowanych
3. Przygotowuje i podaje mieszane napoje bezalkoholowe (soft drinks)	<p>a)omawia techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie)</p> <p>b)omawia trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, fit drinks)</p> <p>c)podaje receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych (Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin)</p> <p>d)przygotowuje napój bezalkoholowy według podanych preferencji gościa (np. smoothie)</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Test teoretyczny</p>
1. Omawia rodzaje drobnych przekąsek	<p>a)wymienia i charakteryzuje rodzaje drobnych przekąsek stosowanych w barze</p> <p>b)podaje propozycje przekąsek, które można przygotować w barze</p>	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
2. Przygotowuje drobne przekąski	a)przygotowuje przykładową zimną przekąskę z dbałością o estetykę serwowania, np. tartinki, koreczki, roladki b)serwuje wybrane przekąski w barze	Obserwacja w warunkach symulowanych
1. Charakteryzuje zasady obsługi gości	a)omawia zasadę gościnności w pracy barmana b)omawia zasady etyki w pracy barmana (np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość)	Test teoretyczny
2. Stosuje się do zasad obsługi gości	a)zadaje pytania służące identyfikacji potrzeb gościa b)zadaje pytania służące zebraniu opinii na temat przygotowanego napoju mieszanego c)prezentuje przygotowany napój, omawiając użyte składniki, ich pochodzenie oraz sposób wykorzystania d)omawia sposoby dbania o dobre relacje z gośćmi (np. zwroty grzecznościowe, sposoby rozładowania stresu, anegdoty) e)omawia przykładowe trudne i nietypowe sytuacje w pracy barmana i podaje propozycje rozwiązań f)omawia prawne uwarunkowania serwowania alkoholu gościom	Obserwacja w warunkach symulowanych

## Kwalifikacje

### Kwalifikacje włączone do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji

<b>Kwalifikacje</b>	Serwis napojów mieszanych i alkoholi
<b>Kod kwalifikacji zarejestrowanej w ZRK</b>	12636
<b>Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację</b>	Centrum Szkolenia Barmanów Jerzy Czapla
<b>Nazwa Podmiotu certyfikującego</b>	Centrum Szkolenia Barmanów Jerzy Czapla

# Program

„Serwis napojów mieszanych i alkoholi”, opracowany na podstawie standardów opisu kwalifikacji z Zintegrowanego Rejestru Kwalifikacji (ZRK) - 12636. Program obejmuje **32 godziny dydaktycznych** (jednostka 45 min) realizowanych w ciągu **3 dni**.

## Ramowy Program Usługi: Serwis napojów mieszanych i alkoholi

**Łączny czas:** 32 godziny dydaktyczne (w tym proces walidacji)

**Forma:** Stacjonarna (warsztaty praktyczne)

### DZIEŃ 1:

- BHP, organizacja baru, dobór szkła i sprzętu barmańskiego.
- Towaroznawstwo alkoholowe i techniki: build, stir, shake.

### DZIEŃ 2:

- Towaroznawstwo alkoholowe i techniki: build, stir, shake.
- Ćwiczenia praktyczne: techniki muddle i blend.
- Miksologia klasyczna: Short & Long Drinks, praca z recepturami.
- Serwis win i napojów specjalnych, dekoracje Garnish.

### DZIEŃ 3:

- Serwis win i napojów specjalnych, dekoracje Garnish.
- Drobne przekąski w zawodzie barmana
- Psychologia obsługi gościa i techniki sprzedaży sugerowanej.
- Odpowiedzialna sprzedaż alkoholu i warsztat flair.
- Powtórzenie materiału i przygotowanie stanowisk do egzaminu.
- **WALIDACJA (Centrum Szkolenia Barmanów):** Test teoretyczny oraz obserwacja w warunkach symulowanych.

Usługi szkoleniowe w ramach projektu są realizowane w godzinach dydaktycznych tj. 1 godz. = 45 min.

Czas trwania szkolenia: 32 godziny dydaktyczne, w tym walidacja uczestnika.

Podczas trzech dni szkoleniowych przewidziane są trzy przerwy: 2\*15-minutowa oraz 30-minutowa - każdego dnia zgodnie z harmonogramem.

Przerwy są wliczane w czas trwania usługi oraz w jej koszty.

## Warunki organizacyjne usługi:

Szkolenie odbędzie się **w sali**, dostosowanej do realizacji zajęć praktycznych. Na miejsce zostanie dostarczony:

- Wyposażenie barmańskie, w tym: shaker, jigger, muddler, łyżki barmańskie, strainery, sprzęt do dekoracji koktajli, szkło do różnych rodzajów drinków oraz zestaw alkoholi szkoleniowych.
- Niezbędne akcesoria do przygotowania przekąsek.

Sala będzie wyposażona również w niezbędne stanowiska robocze umożliwiające każdemu uczestnikowi bezpieczne i komfortowe wykonywanie ćwiczeń praktycznych.

Szkolenie: Serwis napojów mieszanych i alkoholi. Skrót. Barman Blender jest skierowane do:

- Osób, które chcą rozpocząć karierę w gastronomii jako barman
- Pracowników branży HoReCa, którzy chcą poszerzyć swoje kwalifikacje
- Studentów i osób poszukujących pracy w sektorze usług gastronomicznych
- Właścicieli barów i restauracji, którzy chcą podnieść standard obsługi w swoich lokalach
- Pasjonatów sztuki barmańskiej, którzy chcą nauczyć się profesjonalnych technik

### Proces walidacji:

**Walidacja umiejętności uczestników** odbędzie się na zakończenie szkolenia i zostanie przeprowadzona przez **niezależnego walidatora**.

Proces walidacji będzie oparty na metodzie:

- testu teoretycznego

- obserwacji w warunkach symulowanych

Czas trwania walidacji:

17:00 – 18:30

# Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 18

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 18</b> BHP, organizacja baru, dobór szkła i sprzętu barmańskiego	Jerzy Czapla	22-05-2026	16:00	17:30	01:30
<b>2 z 18</b> Przerwa obiadowa.	Jerzy Czapla	22-05-2026	17:30	17:45	00:15
<b>3 z 18</b> Towaroznawstwo alkoholowe i techniki: build, stir, shake	Jerzy Czapla	22-05-2026	17:45	20:00	02:15
<b>4 z 18</b> Towaroznawstwo alkoholowe i techniki: build, stir, shake	Jerzy Czapla	23-05-2026	08:30	10:30	02:00
<b>5 z 18</b> Przerwa kawowa	Jerzy Czapla	23-05-2026	10:30	10:45	00:15
<b>6 z 18</b> Ćwiczenia praktyczne: techniki muddle i blend	Jerzy Czapla	23-05-2026	10:45	13:00	02:15
<b>7 z 18</b> Przerwa	Jerzy Czapla	23-05-2026	13:00	13:30	00:30
<b>8 z 18</b> Miksologia klasyczna: Short & Long Drinks, praca z recepturami	Jerzy Czapla	23-05-2026	13:30	16:00	02:30
<b>9 z 18</b> Przerwa.	Jerzy Czapla	23-05-2026	16:00	16:15	00:15

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>10 z 18</b> Serwis win i napojów specjalnych (Barista Essentials), dekoracje Garnish	Jerzy Czapla	23-05-2026	16:15	18:30	02:15
<b>11 z 18</b> Drobne przekąski w zawodzie barmana	Jerzy Czapla	24-05-2026	08:30	10:30	02:00
<b>12 z 18</b> Przerwa.	Jerzy Czapla	24-05-2026	10:30	10:45	00:15
<b>13 z 18</b> Psychologia obsługi gościa i techniki sprzedaży sugerowanej	Jerzy Czapla	24-05-2026	10:45	13:00	02:15
<b>14 z 18</b> Przerwa.	Jerzy Czapla	24-05-2026	13:00	13:30	00:30
<b>15 z 18</b> Odpowiedzialna sprzedaż alkoholu i warsztat flair	Jerzy Czapla	24-05-2026	13:30	16:00	02:30
<b>16 z 18</b> Przerwa	Jerzy Czapla	24-05-2026	16:00	16:15	00:15
<b>17 z 18</b> Powtórzenie materiału i przygotowanie stanowisk do egzaminu	Jerzy Czapla	24-05-2026	16:15	17:00	00:45
<b>18 z 18</b> Walidacja	-	24-05-2026	17:00	18:30	01:30

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 000,00 PLN

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	156,25 PLN
Koszt osobogodziny netto	156,25 PLN
W tym koszt walidacji brutto	1 000,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	1 000,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	0,00 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Jerzy Czapla

Jerzy Czapla

Trener Jerzy Czapla to niekwestionowany autorytet i legenda polskiej branży barmańskiej. Absolwent ZSG w Tarnowskich Górach, karierę certyfikowaną rozpoczął w 1996 r. egzaminem „Barman – Mixer” II stopnia u mistrza Zdzisława T. Nowickiego. Jako wieloletni członek Zarządu SPB współkreował standardy etyki i techniki pracy, co w 2000 r. zaowocowało przyznaniem mu tytułu „Barmana Dziesięciolecia”.

Jego dorobek to m.in. Mistrzostwo Polski Barmanów, Wicemistrzostwo w kategorii FreeStyle oraz historyczny sukces międzynarodowy – III miejsce w Malaga Grand Prix Bacardi & Martini. Jako Ambasador marki Hennessy oraz finalista Euro-Absolut Cup, przez dekady łączył pracę menedżerską (m.in. Hotel Ambassador, "Prohibicja") z rolą sędziego głównego najważniejszych konkursów branżowych.

W ostatnich pięciu latach (2021–2026) Jerzy Czapla koncentruje się na mentoringu i doradztwie dla sektora HoReCa. Jako aktywny trener na bieżąco aktualizuje programy szkoleniowe o najnowsze trendy, takie jak miksologia molekularna, techniki barista oraz zasady zero-waste. Jego bieżąca działalność szkoleniowa i sędziowska w latach 2021–2026 gwarantuje uczestnikom dostęp do unikalnej wiedzy eksperckiej, ściśle zintegrowanej z wymogami nowoczesnego rynku pracy.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

PDF z „Skryptem z zajęć” - esencja z całych zajęć wraz z wybranymi przepisami drinków.

## Informacje dodatkowe

Usługi szkoleniowe w ramach projektu są realizowane w godzinach dydaktycznych tj. 1 godz. = 45 min.

Czas trwania szkolenia: 32 godziny dydaktyczne, w tym 2 godziny walidacja.

Podczas trzech dni szkoleniowych przewidziane są trzy przerwy: 2\*15-minutowa oraz 30-minutowa - każdego dnia zgodnie z harmonogramem.

Przerwy są wliczane w czas trwania usługi oraz w jej koszty.

Usługa rozwojowa nie jest świadczona przez podmiot pełniący funkcję

Operatora lub Partnera Operatora w danym projekcie PSF lub w którymkolwiek

Regionalnym Programie lub FERS albo przez podmiot powiązany z Operatorem lub

Partnerem kapitałowo lub osobowo.

Cena usługi nie obejmuje kosztów niezwiązanych bezpośrednio z usługą

rozwojową, w szczególności kosztów środków trwałych przekazywanych

Uczestnikom/-czkom projektu, kosztów dojazdu, zakwaterowania i wyżywienia.

## Adres

ul. Sielska 34

11-041 Olsztyn

woj. warmińsko-mazurskie

Lokal przy ul. Sielskiej 34, 11-041

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Klimatyzacja

## Kontakt



**Małgorzata Chmielewska**

**E-mail** [kontakt@perspektywa.olsztyn.pl](mailto:kontakt@perspektywa.olsztyn.pl)

**Telefon** (+48) 784 661 377