



kurs Barman-barista I i II stopnia

Numer usługi 2026/03/18/7392/3415463

3 800,00 PLN brutto

3 800,00 PLN netto

48,72 PLN brutto/h

48,72 PLN netto/h

161,11 PLN cena rynkowa ⓘ

Zakład

Doskonalenia

Zawodowego

★★★★★ 4,7 / 5

4 988 ocen

📍 Środa Wielkopolska / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 78 h

📅 22.05.2026 do 03.06.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Kurs skierowany jest do osób, które chcą zdobyć lub poszerzyć kompetencje w zakresie pracy na stanowisku barmana i baristy. Szkolenie jest odpowiednie zarówno dla osób rozpoczynających swoją karierę, jak i dla tych, którzy pragną podnieść swoje kwalifikacje.
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	21-05-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	78
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Celem edukacyjnym kursu jest przekazanie wiedzy na temat klasycznych koktajli oraz właściwości różnych alkoholi, a także nauka technik ich przygotowywania.

Kurs obejmuje wiedzę na temat napojów alkoholowych i bezalkoholowych, klasycznych i nowoczesnych koktajli oraz podstaw baristyki, w tym praktycznego przygotowywania kawy.

Na zakończenie kursu uczestnicy będą przygotowani do pracy jako barman - barista, posiadając umiejętności związane z przygotowywaniem napojów alkoholowych i kawy.

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Wykonuje dekoracje kawowe (latte art) i prezentuje napój w atrakcyjny sposób dla klienta.</p> <p>Stosuje zasady odpowiedzialnej sprzedaży i podawania alkoholu, wykazując się asertywnością w sytuacjach problemowych.</p>	<p>Tworzy wzory na powierzchni kawy przy użyciu mleka.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dobiera odpowiednią technikę dekoracji. • Prezentuje gotowy napój w sposób estetyczny i profesjonalny. <ul style="list-style-type: none"> • Wskazuje przepisy prawne dotyczące sprzedaży alkoholu. • Omawia zasady odpowiedzialnego podawania napojów alkoholowych. • Stosuje techniki asertywnej odmowy w przypadku nietrzeźwego klienta. 	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad swobodny</p>
<p>Ocenia jakość przygotowanych napojów oraz przyjmuje konstruktywną krytykę w celu poprawy swoich umiejętności.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Analizuje smak, zapach i wygląd gotowych napojów. • Identyfikuje ewentualne błędy w przygotowaniu i ich przyczyny. • Przyjmuje uwagi klientów oraz zespołu i stosuje je do doskonalenia pracy. 	<p>Wywiad swobodny</p>

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji i zgodnie z zaplanowanymi metodami walidacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Program łącznie 78h dydaktycznych

1. Sekrety pracy za barem – jaki powinien być barman 1h
2. Sprzęt barmański, lód oraz metody barmańskie 1h

3. Towaroznawstwo część 1 – metody produkcji alkoholu, produkty zbożowe 2h
4. Barista: Wprowadzenie do kawy – historia, uprawa, rodzaje ziaren 3h
5. Koktajle klasyczne – zajęcia praktyczne 12h
6. Koktajlowy Speed Test – utrwalanie metod i receptur koktajli klasycznych 9h
7. Stacja barmańska – jak przygotować stację barmańską do pracy 1h
8. Towaroznawstwo część 2 – metody produkcji alkoholu, whisky 2h
9. Barista: Praca z ekspresem ciśnieniowym – zasady ekstrakcji, dobór ustawień młynka 4h
10. Przyszłość pracy w gastronomii – drogi rozwoju w branży 1h
11. Barista: Spienianie mleka i techniki latte art. 3h
12. Sposoby przygotowania składników za barem – teoria 1h
13. Zajęcia praktyczne: prepowanie, przygotowywanie składników barmańskich 3h
14. Barista: Alternatywne metody parzenia kawy (drip, aeropress, chemex, syfon) 4h
15. Towaroznawstwo część 3 – metody produkcji alkoholu, produkty niezbożowe 4h
16. Koktajle autorskie – jak tworzyć autorskie propozycje 1h
17. Towaroznawstwo część 5 – metody produkcji alkoholu, piwo, wino 2h
18. Barista: Espresso i cappuccino – standardy i najczęstsze błędy 3h
19. Projekt tematycznej karty koktajli – zadanie praktyczne w grupach 3h
20. Barista: Tworzenie kawowych koktajli (espresso martini, coffee tonic, itp.) 5h
21. Flair – widowiskowy serwis barmański 3h
22. Bar Work część 2 – zaawansowane techniki pracy z narzędziami barmańskimi 3h
23. Koktajlowy Speed Test – egzamin próbny (sprawdzian szybkości, dokładności i umiejętności) 2h
24. Podsumowanie szkolenia – omówienie kluczowych aspektów pracy za barem 2h
25. Egzamin końcowy – test teoretyczny 1h
26. Egzamin końcowy – test praktyczny: przygotowanie koktajli i obsługa ekspresu 2h

- Po pozytywnym zdaniu egzaminu, jednostka egzaminacyjna - Krajowe Centrum Akredytacji wystawia Certyfikat i suplement określające tematykę, zakres zagadnień, ocenę oraz opis efektów kształcenia zwalidowanych i certyfikowanych w obszarze barmana-baristy.
- Zajęcia teoretyczne i praktyczne realizowane są w godzinach dydaktycznych. W każdym dniu zajęć dydaktycznych przewidziane są przerwy w łącznym wymiarze 15 min na dzień szkoleniowy nie ujęte w harmonogramie i nie wliczone w czas szkolenia (łącznie 120 min przerw w całym szkoleniu). Przerwy są dostosowane do potrzeb uczestników szkolenia.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 37

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 37 Sekrety pracy za barem – jaki powinien być barman	Maciej Połujan	22-05-2026	09:00	09:45	00:45
2 z 37 Sprzęt barmański, lód oraz metody barmańskie	Maciej Połujan	22-05-2026	09:45	10:30	00:45
3 z 37 Stacja barmańska – jak przygotować stację barmańską do pracy	Maciej Połujan	22-05-2026	10:30	11:15	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 37 Koktajle klasyczne część 1 - zajęcia praktyczne	Maciej Połujan	22-05-2026	11:15	13:30	02:15
5 z 37 Koktajlowy Speed Test - utrwalenie metod i receptur koktajli klasycznych	Maciej Połujan	22-05-2026	13:30	15:45	02:15
6 z 37 Kartkówka	Maciej Połujan	23-05-2026	09:00	09:45	00:45
7 z 37 Towaroznawstwo część 1 - metody produkcji alkoholu, produkty zbożowe	Maciej Połujan	23-05-2026	09:45	11:15	01:30
8 z 37 Przyszłość pracy w gastronomii - drogi rozwoju w branży	Maciej Połujan	23-05-2026	11:15	12:00	00:45
9 z 37 Koktajle klasyczne część 2 - zajęcia praktyczne	Maciej Połujan	23-05-2026	12:00	13:30	01:30
10 z 37 Koktajlowy Speed Test - utrwalenie metod i receptur koktajli klasycznych	Maciej Połujan	23-05-2026	13:30	15:45	02:15
11 z 37 Towaroznawstwo część 3 - metody produkcji alkoholu, produkty nie zbożowe	Maciej Połujan	25-05-2026	09:00	11:15	02:15
12 z 37 Sposób przygotowania składników za barem	Maciej Połujan	25-05-2026	11:15	12:45	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
13 z 37 Zajęcia praktyczne: preparowanie, przygotowanie składników barmańskich	Maciej Połujan	25-05-2026	12:45	15:45	03:00
14 z 37 Kartkówka	Maciej Połujan	27-05-2026	09:00	09:45	00:45
15 z 37 Koktajle autorskie - jak tworzyć autorskie propozycje	Maciej Połujan	27-05-2026	09:45	10:30	00:45
16 z 37 Barista: wprowadzenie do kawy - historia, uprawa, rodzaje ziaren	Maciej Połujan	27-05-2026	10:30	12:00	01:30
17 z 37 Barista: praca z ekspresem ciśnieniowym - zasady ekstrakcji, dobór ustawień młynka	Maciej Połujan	27-05-2026	12:00	13:30	01:30
18 z 37 Bar Work część 2 - zaawansowane techniki pracy z narzędziami barmańskimi	Maciej Połujan	27-05-2026	13:30	15:45	02:15
19 z 37 Kartkówka	Maciej Połujan	28-05-2026	09:00	09:45	00:45
20 z 37 Towaroznawstwo część 2 - metody produkcji alkoholu, whisky	Maciej Połujan	28-05-2026	09:45	12:00	02:15
21 z 37 Barista: praca z ekspresem ciśnieniowym - zasady ekstrakcji, dobór ustawień młynka	Maciej Połujan	28-05-2026	12:00	12:45	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
22 z 37 Barista: spienianie mleka i techniki latte art	Maciej Połujan	28-05-2026	12:45	14:15	01:30
23 z 37 Bar Work część 2 - zaawansowane techniki pracy z narzędziami barmańskimi	Maciej Połujan	28-05-2026	14:15	15:45	01:30
24 z 37 Kartkówka	Damian Twardy	29-05-2026	09:00	09:45	00:45
25 z 37 Towaroznawstwo część 5 - metody produkcji alkoholu piwo, wino	Damian Twardy	29-05-2026	09:45	12:00	02:15
26 z 37 Koktajle klasyczne część 3 - zajęcia praktyczne	Damian Twardy	29-05-2026	12:00	14:15	02:15
27 z 37 Koktajlowy Speed Test - utrwalanie metod i receptur koktajli klasycznych	Damian Twardy	29-05-2026	14:15	15:45	01:30
28 z 37 Kartkówka	Damian Twardy	30-05-2026	09:00	09:45	00:45
29 z 37 Barista: alternatywne metody parzenia kawy (drip, aeropress, chemex, syfon)	Damian Twardy	30-05-2026	09:45	11:15	01:30
30 z 37 Koktajle klasyczne część 4 - zajęcia praktyczne	Damian Twardy	30-05-2026	11:15	13:30	02:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
31 z 37 Koktajlowy Speed Test - utrwalenie metod i receptur koktajli klasycznych	Damian Twardy	30-05-2026	13:30	15:45	02:15
32 z 37 Barista: espresso i cappuccino - standardy i najczęstsze błędy	Damian Twardy	02-06-2026	09:00	11:15	02:15
33 z 37 Projekt tematycznej karty koktajli - zadanie praktyczne w grupach	Damian Twardy	02-06-2026	11:15	13:30	02:15
34 z 37 Barista: tworzenie kawowych koktajli (espresso martini, coffee tonic, itp.)	Damian Twardy	02-06-2026	13:30	15:00	01:30
35 z 37 Powtórka przed egzaminem	Damian Twardy	02-06-2026	15:00	15:45	00:45
36 z 37 Powtórka przed egzaminem	Damian Twardy	03-06-2026	09:00	12:00	03:00
37 z 37 Egzamin	-	03-06-2026	12:00	13:30	01:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 800,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto 3 800,00 PLN

Koszt osobogodziny brutto 48,72 PLN

Koszt osobogodziny netto 48,72 PLN

Prowadzący

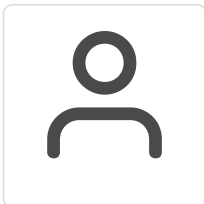
Liczba prowadzących: 2



1 z 2

Maciej Połujan

Wykształcenie średnie techniczne- obecnie prowadzenie własnej działalności gospodarczej - profesjonalne usługi barmańskie. Wieloletnie doświadczenie w pracy baristy, barmana, organizacji szkoleń i warsztatów barmańskich, pokazów barmańskich, serwisów koktajli na wydarzeniach oraz projektowaniu kart koktajli i konsultacji dla lokali gastronomicznych. Organizator największego konkursu barmańskiego typu speed w Polsce. Osiągnięcia: 5 miejsce w Mistrzostwach Polski Barmanów Flair, zwycięzca Jagerligi w 2025 r. Akredytowany wykładowca/trener ZDZ. Przeprowadził wiele szkoleń oraz warsztatów na przestrzeni ostatnich 5 lat uzyskując uznanie i rekomendacje wielu firm.



2 z 2

Damian Twardy

Wykształcenie średnie techniczne - obecnie prowadzenie własnej działalności gospodarczej związanej z branżą gastronomiczną oraz eventową. Wieloletnie doświadczenie w pracy barmana-baristy, managera, event manager oraz w prowadzeniu kursów i warsztatów barmańskich. Doświadczenie w zarządzaniu zespołem, rekrutacją i szkoleniami barmanów. Akredytowany wykładowca/trener ZDZ realizacja wielu szkoleń i warsztatów na przestrzeni ostatnich 5 lat.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Zajęcia teoretyczne i praktyczne realizowane są w godzinach dydaktycznych. W każdym dniu zajęć dydaktycznych przewidziane są przerwy w łącznym wymiarze 15 min na dzień szkoleniowy ujęte w harmonogramie, ale nie wliczone w czas szkolenia (łącznie 120 min przerw w całym szkoleniu). Przerwy są dostosowane do potrzeb uczestników szkolenia.

Uczestnicy otrzymają materiały piśmiennicze (teczka, zeszyt, długopis) oraz autorskie materiały szkoleniowe zgodne z tematyką kursu. Na kursie zapewnione są wszystkie niezbędne produkty, urządzenia, sprzęt i narzędzia pracy niezbędne do kursu.

Podstawa zwolnienia z podatku VAT: Art. 43 ust. 1 pkt 26 litera a, pkt 29 ustawy o podatku towarów i usług.

Warunki uczestnictwa

Warunkiem uczestnictwa w kursie jest ukończenie 18 lat.

Adres

ul. Mała Klasztorna 3
63-000 Środa Wielkopolska
woj. wielkopolskie

Zajęcia teoretyczny i zajęcia praktyczne - Centrum Aktywności Społecznej, ul. Mała Klasztorna 3, 63-000 Środa Wlkp.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe

Kontakt



Mariola Szubert

E-mail okz.srem@zdz.poznan.pl

Telefon (+48) 663 939 600