



Szkolenie barmańskie kończące się egzaminem

Numer usługi 2026/03/23/204110/3430257

5 600,00 PLN brutto

5 600,00 PLN netto

155,56 PLN brutto/h

155,56 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

INOVEO SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

Brak ocen dla tego dostawcy

📍 Rzeszów

🏢 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 36:00 h

📅 20.07.2026 do 28.07.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie przeznaczone jest dla osób pełnoletnich, które chcą zdobyć lub rozwinąć kompetencje w obszarze serwisu napojów mieszanych i alkoholi. Z oferty mogą skorzystać zarówno osoby planujące rozpoczęcie pracy w gastronomii, hotelarstwie, branży eventowej lub cateringowej, jak i osoby już zatrudnione w tych sektorach, które chcą podnieść, uporządkować lub formalnie potwierdzić swoje kwalifikacje. Usługa jest także odpowiednia dla osób zamierzających się przekwalifikować, zdobyć nowy zawód, prowadzić działalność związaną z obsługą barmańską, a także dla nauczycieli przedmiotów zawodowych oraz absolwentów szkół o profilu gastronomicznym lub hotelarskim.

Szkolenie zostało przygotowane z myślą o uczestnikach na każdym poziomie zaawansowania. Mogą w nim brać udział zarówno osoby posiadające doświadczenie zawodowe w pracy w gastronomii, jak i osoby bez wcześniejszej praktyki czy wykształcenia kierunkowego, które chcą zdobyć kwalifikację „Serwis napojów mieszanych i alkoholi”.

Minimalna liczba uczestników

8

Maksymalna liczba uczestników

20

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

36

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

Szkolenie umożliwi uczestnikom zdobycie praktycznych kompetencji niezbędnych do samodzielnego przygotowywania napojów alkoholowych i bezalkoholowych na podstawie receptur, a także do opracowywania własnych kompozycji. Obejmuje również naukę przygotowywania i podawania drobnych przekąsek oraz rozwija umiejętności potrzebne do profesjonalnej obsługi gości. Uczestnicy poznają rodzaje alkoholi, techniki pracy barmańskiej, zasady tworzenia drinków oraz standardy obsługi klienta.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia alkohole, napoje alkoholowe i dodatki wykorzystywane w barze	Identyfikuje oraz odróżnia grupy alkoholi wysokoprocentowych, w tym wódki czyste, aromatyzowane i naturalne gatunkowe.	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Rozróżnia alkohole, napoje alkoholowe i dodatki wykorzystywane w barze	Rozpoznaje podstawowe rodzaje win, takie jak wina gronowe, wermuty, południowe i musujące.	Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
Rozróżnia alkohole, napoje alkoholowe i dodatki wykorzystywane w barze	Odróżnia pozostałe alkohole fermentowane, m.in. piwo, cydr, kumys oraz miód pitny	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
Rozróżnia alkohole, napoje alkoholowe i dodatki wykorzystywane w barze	Wskazuje i opisuje dodatki stosowane przy komponowaniu drinków, np. owoce, syropy, napoje, przyprawy i sosy.	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
Rozróżnia alkohole, napoje alkoholowe i dodatki wykorzystywane w barze	Wyjaśnia rolę składników napojów mieszanych, obejmując składniki bazowe, modyfikujące, uzupełniające, przyprawowe, dekoracyjne i komplementarne.	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
Rozróżnia alkohole, napoje alkoholowe i dodatki wykorzystywane w barze		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje oraz serwuje napoje alkoholowe i drinki mieszane	Opisuje techniki sporządzania napojów alkoholowych mieszanych i niemieszanych, w tym shakerowanie.	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje oraz serwuje napoje alkoholowe i drinki mieszane	Przygotowuje oraz serwuje napoje alkoholowe i drinki mieszane Przedstawia receptury wybranych koktajli alkoholowych zgodnych z klasyfikacją IBA oraz przygotowuje alkohole do podania.	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany Obserwacja w warunkach symulowanych Test teoretyczny
Przygotowuje oraz serwuje napoje alkoholowe i drinki mieszane	Samodzielnie wykonuje mieszany napój alkoholowy.	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
Przygotowuje oraz serwuje napoje alkoholowe i drinki mieszane	Tworzy autorski koktajl alkoholowy zgodnie z preferencjami gościa.	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Przygotowuje i podaje napoje bezalkoholowe</p> <p>Przygotowuje i podaje napoje bezalkoholowe</p>	<p>Objaśnia sposoby sporządzania napojów bezalkoholowych mieszanych, np. z wykorzystaniem blendera</p> <p>Omawia aktualne kierunki w przygotowaniu soft drinków, w tym bezalkoholowe wersje klasycznych koktajli, smoothie i napoje typu fit.</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Test teoretyczny</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
		<p>Test teoretyczny</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Test teoretyczny</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Test teoretyczny</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
<p>Przygotowuje i podaje napoje bezalkoholowe</p> <p>Przygotowuje i podaje napoje bezalkoholowe</p> <p>Omawia drobne przekąski barowe</p> <p>Omawia drobne przekąski barowe</p>	<p>Podaje receptury wskazanych napojów bezalkoholowych, np. Virgin Mojito, Virgin Pina Colada czy Virgin Tequila Sunrise.</p> <p>Przygotowuje napój bezalkoholowy zgodnie z oczekiwaniami gościa, np. smoothie.</p> <p>Wymienia i opisuje rodzaje drobnych przekąsek oferowanych w barze.</p> <p>Proponuje przykłady przekąsek możliwych do przygotowania w barze.</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Test teoretyczny</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Test teoretyczny</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Proponuje przykłady przekąsek możliwych do przygotowania w barze.</p> <p>Przygotowuje i serwuje drobne przekąski</p>	<p>Wykonuje przykładową zimną przekąskę z zachowaniem estetyki podania, np. tartinki, koreczki lub roladki.</p> <p>Podaje wybrane przekąski zgodnie ze standardem obsługi w barze.</p>	Test teoretyczny
		<p>Wywiad ustrukturyzowany</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
<p>Wyjaśnia zasady profesjonalnej obsługi gości</p>	<p>Omawia znaczenie gościnności w pracy barmana.</p>	Wywiad swobodny
<p>Wyjaśnia zasady profesjonalnej obsługi gości</p> <p>Stosuje standardy obsługi gości w praktyce</p>	<p>Przedstawia zasady etycznego postępowania w pracy barmana, m.in. dyskrecję, cierpliwość, uczciwość i uprzejmość.</p> <p>Zadaje pytania pozwalające rozpoznać potrzeby gościa.</p>	<p>Wywiad swobodny</p> <p>Test teoretyczny</p>
		<p>Wywiad ustrukturyzowany</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
<p>Stosuje standardy obsługi gości w praktyce</p>	<p>Zbiera informację zwrotną dotyczącą przygotowanego napoju.</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
<p>Stosuje standardy obsługi gości w praktyce</p>	<p>Prezentuje napój, wyjaśniając zastosowane składniki, ich pochodzenie oraz sposób użycia.</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje standardy obsługi gości w praktyce	Omawia sposoby budowania dobrych relacji z gośćmi, np. przez właściwe zwroty grzecznościowe, radzenie sobie ze stresem czy swobodną rozmowę.	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje standardy obsługi gości w praktyce	Przedstawia przykłady sytuacji trudnych lub niestandardowych w pracy barmana oraz proponuje właściwe reakcje.	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje standardy obsługi gości w praktyce	Wyjaśnia podstawowe uwarunkowania prawne związane z podawaniem alkoholu gościom.	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kwalifikacje włączone do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji

Kwalifikacje	Serwis napojów mieszanych i alkoholi
Kod kwalifikacji zarejestrowanej w ZRK	12636
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.
Nazwa Podmiotu certyfikującego	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.

Program

Usługa szkoleniowa obejmuje kompleksowe przygotowanie uczestników do wykonywania zadań związanych z serwisem napojów mieszanych i alkoholi, przygotowaniem prostych przekąsek oraz profesjonalną obsługą gości. Program został opracowany w sposób łączący wiedzę teoretyczną z intensywną częścią praktyczną.

1. Sporządzanie i serwowanie alkoholi oraz napojów mieszanych alkoholowych i bezalkoholowych

W ramach tego modułu uczestnicy zdobywają wiedzę dotyczącą rodzajów alkoholi, napojów alkoholowych oraz dodatków wykorzystywanych w pracy barmana. Omawiane są poszczególne grupy alkoholi mocnych, win, napojów fermentowanych oraz składniki stosowane przy komponowaniu drinków, takie jak syropy, owoce, przyprawy, napoje uzupełniające i elementy dekoracyjne. Uczestnicy poznają również budowę receptur napojów mieszanych oraz funkcje poszczególnych składników.

Część praktyczna obejmuje przygotowywanie i podawanie napojów alkoholowych zgodnie z zasadami sztuki barmańskiej. Uczestnicy uczą się stosowania podstawowych technik pracy, doboru odpowiedniego szkła oraz sprzętu barmańskiego do konkretnego rodzaju napoju. Program uwzględnia przygotowanie wybranych koktajli klasycznych według standardów IBA, a także tworzenie autorskich kompozycji dopasowanych do preferencji gościa, z uwzględnieniem takich parametrów jak moc, słodycz, kwasowość czy gorycz.

Szkolenie obejmuje również przygotowywanie napojów bezalkoholowych. Uczestnicy poznają techniki sporządzania soft drinks, aktualne trendy w tym zakresie, w tym bezalkoholowe wersje popularnych koktajli, smoothie i napoje typu fit. W trakcie zajęć wykonują zarówno napoje odtwórcze według receptur, jak i kompozycje przygotowane zgodnie z oczekiwaniami gościa.

2. Przygotowywanie drobnych przekąsek

W tym obszarze omawiane są rodzaje drobnych przekąsek możliwych do serwowania w barze oraz zasady ich doboru do charakteru miejsca i oferty. Uczestnicy poznają przykłady prostych form przekąsek barowych i uczą się ich estetycznego przygotowania. Zajęcia praktyczne obejmują wykonanie przykładowych zimnych przekąsek, takich jak koreczki, roladki czy tartinki, a następnie ich właściwe podanie.

3. Profesjonalna obsługa gości

Moduł poświęcony obsłudze klienta koncentruje się na zasadach gościnności, etyki zawodowej oraz budowania pozytywnych relacji z gośćmi. Uczestnicy uczą się rozpoznawania potrzeb klientów, prowadzenia rozmowy pomagającej dobrać odpowiedni napój, prezentowania gotowych kompozycji oraz zbierania opinii dotyczących jakości obsługi i serwowanych produktów. Omawiane są również sposoby radzenia sobie w sytuacjach trudnych i niestandardowych, metody utrzymywania dobrej atmosfery oraz podstawowe uwarunkowania prawne związane z serwowaniem alkoholu.

4. Walidacja i potwierdzenie efektów uczenia się

Po zakończeniu części szkoleniowej uczestnicy przystępują do zewnętrznej walidacji potwierdzającej osiągnięcie efektów uczenia się. Proces ten prowadzony jest z zachowaniem rozdzielności między etapem kształcenia a oceną kompetencji. Walidacja obejmuje egzamin zewnętrzny, w tym część pisemną w formie testu. Po uzyskaniu pozytywnego wyniku uczestnik otrzymuje dokument potwierdzający nabycie kwalifikacji.

Czas trwania i organizacja szkolenia

Usługa realizowana jest w formule warsztatowo-wykładowej i zakłada aktywny udział uczestników w ćwiczeniach praktycznych, wykonywanych indywidualnie oraz zespołowo. Łączny wymiar szkolenia to od 37 do 38 godzin dydaktycznych, przy czym jedna godzina dydaktyczna odpowiada 45 minutom. W programie przewidziano zarówno część teoretyczną, część praktyczną, jak i czas przeznaczony na przerwy oraz walidację. W trakcie realizacji usługi prowadzona jest bieżąca weryfikacja postępów uczestników, zarówno w formie grupowej, jak i indywidualnej.

Warunki organizacyjne realizacji usługi

Szkolenie przeznaczone jest wyłącznie dla osób pełnoletnich. Z oferty mogą korzystać osoby pracujące lub planujące pracę w gastronomii, hotelarstwie, branży eventowej i pokrewnych, a także osoby chcące zdobyć nową kwalifikację, zmienić zawód lub potwierdzić już posiadane umiejętności. Program jest odpowiedni zarówno dla uczestników z doświadczeniem zawodowym, jak i dla osób rozpoczynających naukę w tym obszarze.

Realizacja szkolenia wymaga odpowiednio przygotowanej sali, umożliwiającej prowadzenie zajęć teoretycznych i praktycznych, z dostępem do bieżącej wody, miejsc do sporządzania notatek oraz zaplecza technicznego niezbędnego do pracy barmańskiej. Uczestnicy mają zapewniony dostęp do stanowisk warsztatowych oraz wszystkich materiałów i produktów wykorzystywanych podczas ćwiczeń praktycznych. Zaplecze obejmuje w szczególności sprzęt barmański, szkło, urządzenia chłodnicze, lód, alkohole, napoje bezalkoholowe i dodatki potrzebne do przygotowywania napojów i przekąsek. Uczestnicy otrzymują również podstawowe materiały szkoleniowe, takie jak notes, długopis i teczka.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 0

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

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 600,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 113 ust. 1 ustawy o VAT ze względu na wartość sprzedaży	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	155,56 PLN
Koszt osobogodziny netto	155,56 PLN
W tym koszt walidacji brutto	150,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	150,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	250,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	250,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają komplet materiałów niezbędnych do udziału w szkoleniu, obejmujących zarówno część teoretyczną, jak i praktyczną. W ramach zajęć teoretycznych zapewnione zostaną materiały dydaktyczne, takie jak skrypt w wersji drukowanej, notes oraz długopis, natomiast podczas części praktycznej uczestnicy będą mieli dostęp do urządzeń, narzędzi oraz materiałów zużywalnych potrzebnych do realizacji programu szkolenia. Wszystkie materiały zostaną przekazane najpóźniej w dniu rozpoczęcia usługi.

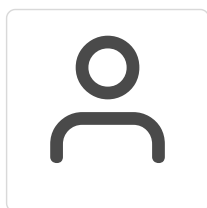
Adres

ul. Rynek 19
35-064 Rzeszów
woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- - Sala szkoleniowa - Bar

Kontakt



SŁAWOMIR OSSOLIŃSKI

E-mail so@inoveo.pl

Telefon (+48) 512 253 110