



Kurs Barman z egzaminem nadającym kwalifikację "Serwis napojów mieszanych i alkoholi (Barman - blender)"

Numer usługi 2026/03/24/12226/3430634

5 600,00 PLN brutto
5 600,00 PLN netto
147,37 PLN brutto/h
147,37 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Best Lingua Monika
Mazur

★★★★★ 4,9 / 5

524 oceny

📍 Rzeszów

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 38:00 h

📅 05.06.2026 do 31.08.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Kurs Barman z egzaminem nadającym kwalifikację "Serwis napojów mieszanych i alkoholi (Barman - blender)" adresowany jest do osób, które:

- pracują już w gastronomii lub hotelarstwie;
- chcą uzyskać nową kwalifikację lub przekwalifikować się;
- są nauczycielami przedmiotów zawodowych w szkołach gastronomicznych;
- są absolwentami szkół zawodowych z obszaru hotelarstwa i gastronomii
- są zainteresowane tematyką szkolenia.

Kurs jest odpowiedni dla osób na każdym poziomie zaawansowania, zarówno posiadających podstawowe umiejętności i doświadczenie w pracy za barem, jak i osób bez wiedzy branżowej i doświadczenia zawodowego, zainteresowanych tematyką szkolenia i chcących uzyskać kwalifikacje w tym zakresie.

Minimalna liczba uczestników

10

Maksymalna liczba uczestników

25

Data zakończenia rekrutacji

04-06-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

38

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Znak Jakości TGLS Quality Alliance

Cel

Cel edukacyjny

Kurs Barman z egzaminem nadającym kwalifikację "Serwis napojów mieszanych i alkoholi (Barman - blender)" przygotowuje do samodzielnej pracy w zawodzie barmana w branży gastronomicznej w restauracjach, kawiarniach, pubach, barach i innych punktach gastronomicznych typu sale bankietowe, czy eventowe.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje i podaje mieszane napoje alkoholowe i alkohole	- wymienia i charakteryzuje techniki przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych (np. shakerowania)	Test teoretyczny Wywiad swobodny
	- omawia i dobiera szkło do typu napoju	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	- omawia i dobiera sprzęt i narzędzia do przygotowania danego typu napoju	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	- 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);	Test teoretyczny
		Wywiad swobodny
	- przygotowuje do podania i podaje alkohole (jeden z listy: wódka czysta, whisky/whiskey, brandy, piwo)	Obserwacja w warunkach symulowanych
- przygotowuje mieszane napoje alkoholowe (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)	Obserwacja w warunkach symulowanych	
- przygotowuje autorski mieszany napój alkoholowy według podanych preferencji gościa (moc, typ alkoholu, słodczy, kwasowość, gorycz)	Obserwacja w warunkach symulowanych	

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje i podaje mieszane napoje bezalkoholowe (soft drinks)	- omawia techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie)	Wywiad swobodny
	- omawia trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, fit drinks)	Wywiad swobodny
	<p>- podaje receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych (Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin)</p> <p>- przygotowuje napój bezalkoholowy według podanych preferencji gościa (np. smoothie)</p>	<p>Wywiad swobodny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
Omawia rodzaje drobnych przekąsek	- wymienia i charakteryzuje rodzaje drobnych przekąsek stosowanych w barze	Test teoretyczny
	- podaje propozycje przekąsek, które można przygotować w barze	Wywiad swobodny
Przygotowuje drobne przekąski	- przygotowuje przykładową zimną przekąskę z dbałością o estetykę serwowania, np. tartinki, koreczki, roladki	Obserwacja w warunkach symulowanych
	<p>- serwuje wybrane przekąski w barze</p> <p>- omawia zasadę gościnności w pracy barmana</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad swobodny</p>
Charakteryzuje zasady obsługi gości	- omawia zasady etyki w pracy barmana (np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość)	Wywiad swobodny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje się do zasad obsługi gości	- zadaje pytania służące identyfikacji potrzeb gościa	Wywiad swobodny
	- zadaje pytania służące zebraniu opinii na temat przygotowanego napoju mieszanego	Wywiad swobodny
	- prezentuje przygotowany napój, omawiając użyte składniki, ich pochodzenie oraz sposób wykorzystania	Wywiad swobodny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	- omawia sposoby dbania o dobre relacje z gośćmi (np. zwroty grzecznościowe, sposoby rozładowania stresu, anegdoty)	Wywiad swobodny
	- omawia przykładowe trudne i nietypowe sytuacje w pracy barmana i podaje propozycje rozwiązań	Wywiad swobodny
- omawia prawne uwarunkowania serwowania alkoholu gościom		Wywiad swobodny

Kwalifikacje

Kwalifikacje włączone do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji

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

Program

Cel usługi:

Kurs Barman z egzaminem nadającym kwalifikację "Serwis napojów mieszanych i alkoholi (Barman - blender)" przygotowuje do samodzielnej pracy w zawodzie barmana w branży gastronomicznej w restauracjach, kawiarniach, pubach, barach i innych punktach gastronomicznych typu sale bankietowe, czy eventowe.

Grupa docelowa usługi:

Kurs Barman z egzaminem nadającym kwalifikację "Serwis napojów mieszanych i alkoholi (Barman - blender)" adresowany jest do osób, które:

- pracują już w gastronomii lub hotelarstwie;
- chcą uzyskać nową kwalifikację lub przekwalifikować się;
- są nauczycielami przedmiotów zawodowych w szkołach gastronomicznych;
- są absolwentami szkół zawodowych z obszaru hotelarstwa i gastronomii
- są zainteresowane tematyką szkolenia.

Kurs jest odpowiedni dla osób na każdym poziomie zaawansowania, zarówno posiadających podstawowe umiejętności i doświadczenie w pracy za barem, jak i osób bez wiedzy branżowej i doświadczenia zawodowego, zainteresowanych tematyką szkolenia i chcących uzyskać kwalifikację w tym zakresie.

Warunki organizacyjne dla przeprowadzenia szkolenia:

- Zalecana minimalna liczba osób na szkoleniu: 10
- Zalecana maksymalna liczba osób na szkoleniu: 25

Sala zapewnia odpowiednią ilość miejsc siedzących oraz umożliwia przeprowadzenie części praktycznej szkolenia (m.in. dostęp do bieżącej wody). W sali znajdują się stoły, na których uczestnicy będą mogli zapisywać notatki.

Szkolenie trwa 38 godzin dydaktycznych (1 godz. dydaktyczna/szkoleniowa = 45 min). Liczba godzin praktycznych 25 godzin dydaktycznych, liczba godzin teoretycznych 10 godzin dydaktycznych, walidacja 3 godziny dydaktyczne. W trakcie realizacji kursu zostały zaplanowane przerwy, które są uwzględnione w harmonogramie, nie są wliczone w czas trwania usługi szkoleniowej. Walidacja i Certyfikacja jest wliczona w cenę i czas trwania usługi szkoleniowej.

Uczestnicy otrzymają zaświadczenie o ukończeniu szkolenia pod warunkiem uczestnictwa w usłudze na poziomie min. 80% oraz przystąpienia do walidacji.

Po zakończonym procesie kształcenia, uczestnicy przystąpią do egzaminu prowadzonego przez niezależny podmiot zewnętrzny Centrum Szkolenia Barmanów Jerzy Czapla, który przeprowadzi walidację, a w efekcie jeżeli uczestnik osiągnie minimalne progi zaliczenia, potwierdzi uzyskanie kwalifikacji stosowną certyfikacją.

Przebieg procesu walidacji i certyfikacji:

Weryfikacja efektów uczenia się składa się z części teoretycznej i praktycznej. Walidacja prowadzona jest metodą testu teoretycznego, obserwacji w warunkach symulowanych oraz wywiadu swobodnego. Walidator nie bierze udziału w procesie kształcenia. Walidator każdorazowo prowadzi walidację w sposób stacjonarny w sali szkoleniowej. Instytucja certyfikująca powołuje komisję, odpowiedzialną za przeprowadzenie walidacji oraz certyfikacji. Komisja certyfikująca składa się z dwóch członków. Jednostka walidująca jest również jednostką certyfikującą.

Próg zaliczenia testu teoretycznego – min 75% poprawnych odpowiedzi. – pytania zamknięte. Próg zaliczenia obserwacji w warunkach symulowanych oraz wywiadu swobodnego: uzyskanie minimum 30 z 40 punktów poprawnie wykonanych poleceń oraz udzielonych odpowiedzi.

Egzamin zewnętrzny potwierdzający uzyskanie kwalifikacji włączonej do ZSK nr kwalifikacji 12636, przeprowadzony zostanie przez zewnętrzną jednostkę - Centrum Szkolenia Barmanów Jerzy Czapla. Osoby, które zdadzą egzamin zewnętrzny (walidacja z wynikiem pozytywnym) otrzymają Certyfikat potwierdzający uzyskanie kwalifikacji "Serwis napojów mieszanych i alkoholi (Barman-Blender)".

Organizator zapewnia uczestnikom wszelkie materiały do wykonywania zajęć praktycznych m.in. urządzenia i narzędzia (szklanki, mieszadła oraz niezbędne wyposażenie baru) oraz materiały zużywalne niezbędne do realizacji szkolenia. Uczestnicy otrzymają także wszelkie materiały niezbędne do przeprowadzenia walidacji zarówno do części teoretycznej jak i praktycznej.

Zajęcia będą miały charakter warsztatowy (aktywizujący), prowadzone będą w formie wykładów, ćwiczeń, treningów oraz poprzez symulacje, ćwiczenia indywidualne i grupowe, odgrywanie ról, burzę mózgów z wykorzystaniem nowoczesnych metod w dużym stopniu nastawionych na ćwiczenia, aktywność uczestników.

Zagadnienia poruszane podczas szkolenia / zakres i tematyka szkolenia:

1.Wprowadzenie do zawodu barmana, etyka zawodowa (2 godz.; w tym teoria 1h, praktyka 1.):

- obowiązki barmana
- cechy osobowe, wizerunek
- postawa za barem
- praca w zespole

2. Obsługa gości/klientów, przyjęcie zamówienia, profesjonalny serwis, rozliczenie (3 godz.; w tym teoria 2h, praktyka 1.):

- zasady gościnności w pracy barmana
- zasady etyki w pracy barmana (np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość)
- identyfikacja potrzeb gościa
- zebranie opinii na temat przygotowanego napoju mieszanego
- prezentacja przygotowanego napoju, omówienie użytych składników, ich pochodzenie oraz sposób wykorzystania
- sposoby dbania o dobre relacje z gośćmi (np. zwroty grzecznościowe, sposoby rozładowania stresu, anegdoty)
- przykładowe trudne i nietypowe sytuacje w pracy barmana i podaje propozycje rozwiązań
- prawne uwarunkowania serwowania alkoholu gościom

3. Sprzęt i narzędzia do przygotowania napojów alkoholowych i bezalkoholowych (3 godz.; w tym teoria 2h, praktyka 1h)

- rodzaje miar, jednostki
- szkło, pojemności i nazewnictwo.

4. Podstawowa wiedza dotycząca alkoholi napojów alkoholowych i dodatków (6 godz.; w tym teoria 3h, praktyka 3h)

- typy mocnych alkoholi (wódki czyste, wódki gatunkowe aromatyzowane, wódki gatunkowe naturalne)
- typy win (gronowe, wermuty, wina południowe, musujące)
- inne rodzaje alkoholi fermentowanych (piwo, cydry, kumys, miód pitny)
- typy dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy)
- składniki napojów mieszanych (składniki główne, modyfikatory, bonifikatory, składniki dodatkowe, składniki przyprawowe, składniki szprycerujące, dodatki dekoracyjne, dodatki komplementarne)

5. Przygotowanie i podanie mieszanych napojów alkoholowych i alkoholi (13 godz. ; w tym praktyka 13h):

- techniki przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych (np. shakerowania)
- dobór szkła do typu napoju
- dobór sprzętu i narzędzi do przygotowania danego typu napoju_
- 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);
- przygotowanie do podania i podanie alkoholi (wódka czysta, whisky/whiskey, brandy, piwo)
- przygotowanie mieszanych napojów alkoholowych (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)
- przygotowanie autorskiego mieszanego napoju alkoholowego według podanych preferencji gościa (moc, typ alkoholu, słodycz, kwasowość, gorycz)

6. Przygotowanie i podanie mieszanych napojów bezalkoholowych (soft drinks) (6 godz.; w tym teoria 1h, praktyka 5h):

- techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie)
- trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, fit drinks)
- receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych (Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin)
- przygotowanie napoju bezalkoholowego według podanych preferencji gościa (np. smoothie)

7. Przygotowanie przekąsek (2 godz.; w tu teoria 1h, praktyka 1h):

- rodzaje drobnych przekąsek stosowanych w barze
- propozycje przekąsek, które można przygotować w barze
- przygotowanie przykładowych zimnych przekąsek z dbałością o estetykę serwowania, np. tartinki, koreczki, roladki
- serwowanie przekąsek w barze

8. Walidacja i certyfikacja efektów szkolenia (test teoretyczny, obserwacja w warunkach symulowanych, wywiad swobodny) (3 godz.)

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. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	147,37 PLN
Koszt osobogodziny netto	147,37 PLN
W tym koszt walidacji brutto	0,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	500,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	500,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają wszelkie materiały szkoleniowe do części teoretycznej oraz praktycznej. Materiały do części teoretycznej - skrypt w wersji drukowanej, notes, długopis. Uczestnicy otrzymają materiały najpóźniej w dniu rozpoczęcia usługi.

Warunki uczestnictwa

W przypadku kursów dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w kursie jest spełnienie warunków przedstawionych przez danego Operatora, wskazanych w umowie wsparcia i właściwym regulaminie.

Uczestnik powinien zapisać się na usługę min. 1 dzień przed terminem jej rozpoczęcia.

Uczestnik zobowiązany jest do wzięcia udziału w usłudze w wymiarze nie mniejszym niż 80% obecności, oraz przystąpić do procesu walidacji.

Informacje dodatkowe

Uczestnicy przyjmują do wiadomości, że usługa może być poddana monitoringowi z ramienia Operatora lub PARP i wyrażają na to zgodę.

Podstawa zwolnienia z VAT: § 3 ust. 1 pkt. 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień - w przypadku dofinansowania w co najmniej 70%.

Dostawca usługi zapewnia realizację usługi rozwojowej uwzględniając potrzeby osób ze szczególnymi potrzebami funkcjonalnymi (w tym również dla osób z niepełnosprawnościami) zgodnie ze Standardami dostępności dla polityki spójności 2021-2027. Zatem uczestnik ze szczególnymi potrzebami funkcjonalnymi powinien na co najmniej 7 dni kalendarzowych przed terminem rozpoczęcia realizacji usługi zgłosić Organizatorowi dodatkowe wymagania/swoje potrzeby dot. umożliwienia mu udziału w usłudze.

Adres

ul. Reformacka 6
35-026 Rzeszów
woj. podkarpackie

Zajęcia w siedzibie Szkoły Językowej British School Rzeszów.
Walidacja - realizacja w siedzibie Szkoły Językowej British Shool Rzeszów.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Sala szkoleniowa spełnia warunki BHP

Kontakt



MONIKA MAZUR

E-mail monika.mazur@britishschool.pl

Telefon (+48) 692 652 488