



Podkarpacka
Akademia
Umiejętności Piotr
Bassara

★★★★★ 4,9 / 5

1 396 ocen

Serwis napojów mieszanych i alkoholi - szkolenie wraz z egzaminem

Numer usługi 2026/03/24/159966/3431790

📍 Rzeszów

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 35:00 h

📅 12.09.2026 do 20.09.2026

5 250,00 PLN brutto

5 250,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

1. Funkcje:

- Uczestnicy kursu będą odpowiedzialni za przygotowywanie wysokiej jakości napoje alkoholowe i bezalkoholowe
- Mogą to być barmani, kelnerzy, właściciele restauracji lub osoby związane z branżą spożywczą

1. Doświadczenie:

- Nie jest wymagane doświadczenie zawodowe w gastronomii, ale podstawowe umiejętności przygotowania koktajli są mile widziane
- Kurs jest otwarty dla osób z różnym poziomem doświadczenia

1. Zakres zadań:

- Przygotowywanie różnorodnych napojów alkoholowych i bezalkoholowych, dekoracji, kompozycji itp.
- Zdobienie i prezentacja koktajli
- Organizacja pracy za barem

1. Wiedza i umiejętności:

- Podstawowa wiedza z zakresu serwisu napojów mieszanych i alkoholi (oceniana na podstawie pretestu)
- Umiejętność łączenia smaków i tekstur
- Kreatywność i innowacyjność w tworzeniu unikalnych receptur

Kurs jest dostosowany do różnych poziomów wiedzy i umiejętności, a celem jest rozwijanie umiejętności potrzebnych do tworzenia wyjątkowych napojów mieszanych.

Minimalna liczba uczestników

5

Maksymalna liczba uczestników

16

Data zakończenia rekrutacji	11-09-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	35
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

Usługa "Serwis napojów mieszanych i alkoholi - Szkolenie wraz z egzaminem" przygotowuje do samodzielnej pracy na stanowisku Barman poprzez rozwinięcie wiedzy merytorycznej, umiejętności praktycznych oraz kompetencji interpersonalnych niezbędnych do świadczenia usług na wysokim poziomie.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
--------------------	----------------------	------------------

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje mieszane napoje alkoholowe i alkohole.	charakteryzuje techniki przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych (np. shakerowania) dobiera szkło do typu napoju	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	dobiera sprzęt i narzędzia do przygotowania danego typu napoju 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 ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	przygotowuje do podania alkohole (jeden z listy: wódka czysta, whisky/whiskey, brandy, piwo) 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)	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
	przygotowuje autorski mieszany napój alkoholowy według podanych preferencji gościa (moc, typ alkoholu, słodczy, kwasowość, gorycz)	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje mieszane napoje bezalkoholowe (soft drinks).	omawia techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie)	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	omawia trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, fit drinks)	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	podaje receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych (Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin)	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	przygotowuje napój bezalkoholowy według podanych preferencji gościa (np. smoothie)	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Omawia rodzaje drobnych przekąsek.	charakteryzuje rodzaje drobnych przekąsek stosowanych w barze	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	podaje propozycje przekąsek, które można przygotować w barze	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje drobne przekąski.	przygotowuje przykładową zimną przekąskę z dbałością o estetykę serwowania, np. tartinki, koreczki, roladki	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	serwuje wybrane przekąski w barze	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Test teoretyczny
	omawia zasadę gościnności w pracy barmana	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Charakteryzuje zasady obsługi gości.	omawia zasady etyki w pracy barmana (np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość)	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

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

Program

Moduł 1. Przygotowanie i podawanie alkoholi, mieszanych napojów alkoholowych oraz bezalkoholowych (soft drinks).

- Rodzaje alkoholi, napojów alkoholowych i dodatków.
- Przygotowanie i podawanie mieszanych napojów alkoholowych i alkoholi.
- Przygotowanie i podawanie mieszanych napojów bezalkoholowych (soft drinks).

Moduł 2. Przygotowanie przekąsek.

- Omawianie rodzajów drobnych przekąsek.
- Przygotowanie drobnych przekąsek.

Moduł 3. Obsługiwanie gości.

- Charakterystyka zasad obsługi gości.
- Stosowanie się do zasad obsługi gości.

Powtórzenie wiadomości

Walidacja

Certyfikacja

Ze względu na tematykę szkolenia oraz założone cele zajęcia będą miały charakter warsztatowy (aktywizujący), prowadzone będą w formie wykładów, ćwiczeń, treningów oraz poprzez symulacje, ćwiczenia indywidualne i grupowe, odgrywanie ról, burzę mózgów, analizę sensoryczną, estetykę podania z wykorzystaniem nowoczesnych metod w dużym stopniu nastawionych na ćwiczenia, aktywność uczestników.

Zapewniamy najwyższy standard nauczania dzięki wykorzystaniu profesjonalnego zaplecza technicznego. Sercem części praktycznej jest mobilny bar, w pełni wyposażony w profesjonalny sprzęt (shakery, miarki, łyżki barmańskie, sitka typu strainer itp.) oraz najwyższej jakości produkty, co umożliwi każdemu uczestnikowi pracę w warunkach identycznych, jakie spotka w najlepszych lokalach gastronomicznych.

Sala szkoleniowa spełnia normy BHP i P.POŻ., co zapewnia komfort i bezpieczeństwo podczas zajęć.

Poziom wiedzy kursantów zostanie zbadany na początku szkolenia, poprzez przeprowadzenie pre-testu, natomiast przyrost wiedzy po odbyciu kursu zweryfikowany zostanie na podstawie post-testu.

Każdy uczestnik dostanie możliwość oceny szkolenia, zakresu tematycznego, trenera, wyczerpanego zakresu tematycznego poprzez wypełnienie anonimowej ankiety.

Szkolenie adresowane jest do osób pełnoletnich, które chcą:

- podnieść kwalifikacje zawodowe
- nabyć nowe kwalifikacje zawodowe
- przekwalifikować się.

Szkolenie przeprowadzone zostanie w wymiarze 35 godzin zegarowych.

Usługa obejmuje 28 godzin zajęć praktycznych oraz 7 godziny zajęć teoretycznych.

Przerwy nie są wliczane w czas trwania usługi (szkolenia).

Po zakończeniu kursu przeprowadzony zostanie zewnętrzny proces walidacji realizowany przez podmiot wpisany do Zintegrowanego Rejestru Kwalifikacji. Proces ten składa się z dwóch etapów: części teoretycznej oraz praktycznej.

W pierwszym etapie weryfikacja efektów uczenia się odbywa się w formie testu teoretycznego jednokrotnego wyboru. Drugi etap obejmuje realizację zadań praktycznych ocenianych metodą obserwacji, połączoną z rozmową z komisją w formie wywiadu ustrukturyzowanego.

Uczestnicy i uczestniczki, którzy uzyskają pozytywny wynik egzaminu, otrzymają certyfikat tego samego dnia.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 29

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 29 Rodzaje alkoholi, napojów alkoholowych i dodatków.	KONRAD RUSEK	12-09-2026	08:00	11:00	03:00
2 z 29 Przerwa	KONRAD RUSEK	12-09-2026	11:00	11:30	00:30
3 z 29 Przerwa	KONRAD RUSEK	12-09-2026	11:00	11:30	00:30
4 z 29 Przygotowanie mieszanych napojów alkoholowych i alkoholi.	KONRAD RUSEK	12-09-2026	11:30	13:40	02:10
5 z 29 Przerwa	KONRAD RUSEK	12-09-2026	13:10	13:40	00:30
6 z 29 Przerwa	KONRAD RUSEK	12-09-2026	13:40	14:10	00:30
7 z 29 Podawanie mieszanych napojów alkoholowych i alkoholi.	KONRAD RUSEK	12-09-2026	14:10	16:00	01:50
8 z 29 Przygotowanie mieszanych napojów alkoholowych i alkoholi.	KONRAD RUSEK	13-09-2026	08:00	11:00	03:00

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 29 Przygotowanie mieszanych napojów bezalkoholowych (soft drinks).	KONRAD RUSEK	13-09-2026	08:00	11:00	03:00
10 z 29 Przerwa	KONRAD RUSEK	13-09-2026	11:00	11:30	00:30
11 z 29 Przygotowanie mieszanych napojów alkoholowych i alkoholi.	KONRAD RUSEK	13-09-2026	11:30	13:10	01:40
12 z 29 Przygotowanie mieszanych napojów bezalkoholowych (soft drinks).	KONRAD RUSEK	13-09-2026	11:30	13:10	01:40
13 z 29 Podawanie mieszanych napojów alkoholowych i alkoholi.	KONRAD RUSEK	13-09-2026	13:40	16:00	02:20
14 z 29 Podawanie mieszanych napojów bezalkoholowych (soft drinks).	KONRAD RUSEK	13-09-2026	13:40	16:00	02:20
15 z 29 Omawianie rodzajów drobnych przekąsek.	KONRAD RUSEK	19-09-2026	08:00	11:00	03:00
16 z 29 Przerwa	KONRAD RUSEK	19-09-2026	11:00	11:30	00:30
17 z 29 Przerwa	KONRAD RUSEK	19-09-2026	13:10	13:40	00:30
18 z 29 Przerwa	KONRAD RUSEK	19-09-2026	13:10	13:40	00:30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
19 z 29 Charakterystyka zasad obsługi gości.	KONRAD RUSEK	20-09-2026	08:00	09:30	01:30
20 z 29 Stosowanie się do zasad obsługi gości.	KONRAD RUSEK	20-09-2026	09:30	11:00	01:30
21 z 29 Przerwa	KONRAD RUSEK	20-09-2026	11:00	11:30	00:30
22 z 29 Przygotowanie drobnych przekąsek.	KONRAD RUSEK	20-09-2026	11:30	13:10	01:40
23 z 29 Powtórzenie wiadomości	KONRAD RUSEK	20-09-2026	11:30	12:30	01:00
24 z 29 Przerwa	KONRAD RUSEK	20-09-2026	12:30	13:00	00:30
25 z 29 Walidacja - test teoretyczny	-	20-09-2026	13:00	14:00	01:00
26 z 29 Przygotowanie drobnych przekąsek.	KONRAD RUSEK	20-09-2026	13:40	16:00	02:20
27 z 29 Walidacja - część praktyczna	-	20-09-2026	14:00	15:30	01:30
28 z 29 Walidacja - wywiad ustrukturyzowany	-	20-09-2026	15:30	15:50	00:20
29 z 29 Certyfikacja	-	20-09-2026	15:50	16:00	00:10

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
-------------	------

Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto 5 250,00 PLN

Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto 5 250,00 PLN

Koszt osobogodziny brutto 150,00 PLN

Koszt osobogodziny netto 150,00 PLN

W tym koszt walidacji brutto 360,00 PLN

W tym koszt walidacji netto 360,00 PLN

W tym koszt certyfikowania brutto 10,80 PLN

W tym koszt certyfikowania netto 10,80 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

KONRAD RUSEK

Z pasją i wieloletnim doświadczeniem w sztuce barmaństwa, jest ekspertem, który nie tylko doskonali umiejętności w obszarze przygotowywania kreatywnych koktajli, lecz także dzieli się swoją wiedzą jako instruktor na szkoleniach w zawodzie barman i barista. Jego szkolenia wyróżniają się praktycznym podejściem, kładącym nacisk na perfekcję technik, kreatywność w kreowaniu nowoczesnych drinków oraz umiejętność przekazywania wiedzy na temat kultury kawowej i alkoholowej.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały szkoleniowe (skrypt, teczkę, notes, długopis, fartuch) zapewnia wykonawca usługi.

Warunki uczestnictwa

Szkolenie przeznaczone dla osób pełnoletnich, które ukończyły 18 lat.

W przypadku uczestników z dofinansowaniem do szkolenia, warunki uczestnictwa są określone w Regulaminie rekrutacji i uczestnictwa w projekcie u Operatora Projektu, u którego będą składane dokumenty rekrutacyjne.

Informacje dodatkowe

Podstawa zwolnienia z VAT:

Dofinansowanie co najmniej w 70% - zgodnie z treścią § 3 ust. 1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (Dz. U. z 2013 r. poz. 1722 ze zm.).

Adres

Rzeszów

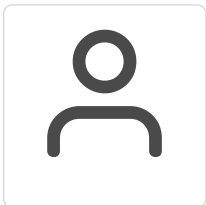
Rzeszów

woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Pracownia warsztatowa wyposażona w odpowiedni sprzęt gastronomiczny adekwatny do typu szkolenia

Kontakt



Elżbieta Kruczek

E-mail biuro@pau.edu.pl

Telefon (+48) 794 773 599