



Polska Akademia
Grilla i BBQ Piotr
Bassara, Nicole
Bassara-Witusik s.c.

★★★★★ 4,9 / 5

1 410 ocen

Serwis napojów mieszanych i alkoholi - Szkolenie wraz z egzaminem

Numer usługi 2026/03/25/157763/3436024

📍 Nowa Sarzyna

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 35:00 h

📅 21.09.2026 do 25.09.2026

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

15

Data zakończenia rekrutacji	20-09-2026
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 oraz prowadzi do uzyskania kwalifikacji. Kurs ma na celu podniesienie jakości usług gastronomicznych, rozwijanie umiejętności zawodowych pracowników, a także dostosowywanie się do zmieniających się potrzeb i oczekiwań klientów na rynku.

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	a) charakteryzuje i rozróżnia 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
	b) charakteryzuje i rozróżnia typy win (gronowe, wermuty, wina południowe, musujące)	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	c) charakteryzuje i rozróżnia inne rodzaje alkoholi fermentowanych (piwo, cydry, kumys, miód pitny)	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	d) 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
	e) omawia i 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 i podaje mieszane napoje alkoholowe i alkohole.	a) wymienia i charakteryzuje techniki przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych (np. shakerowania) b) omawia i dobiera szkło do typu napoju	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	c) omawia i dobiera sprzęt i narzędzia do przygotowania danego typu napoju 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)	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	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) f) przygotowuje autorski mieszany napój alkoholowy według podanych preferencji gościa (moc, typ alkoholu, słodczy, kwasowość, gorycz)	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje i podaje mieszane napoje bezalkoholowe (soft drinks).	a) omawia techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie)	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	b) omawia trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, fit drinks)	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Omawia rodzaje drobnych przekąsek	c) podaje receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych (Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin)	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	d) przygotowuje napój bezalkoholowy według podanych preferencji gościa (np. smoothie)	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	a) wymienia i charakteryzuje rodzaje drobnych przekąsek stosowanych w barze	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	b) podaje propozycje przekąsek, które można przygotować w barze	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje drobne przekąski.	a) przygotowuje przykładową zimną przekąskę z dbałością o estetykę serwowania, np. tartinki, koreczki, roladki	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	b) serwuje wybrane przekąski w barze	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Charakteryzuje zasady obsługi gości	a) omawia zasadę gościnności w pracy barmana	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	b) 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	a) zadaje pytania służące identyfikacji potrzeb gościa	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	c) prezentuje przygotowany napój, omawiając użyte składniki, ich pochodzenie oraz sposób wykorzystania	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	d) 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
	e) omawia przykładowe trudne i nietypowe sytuacje w pracy barmana i podaje propozycje rozwiązań	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	f) 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.

- Rodzaje drobnych przekąsek.
- Przygotowanie drobnych przekąsek.

Moduł 3. Obsługiwanie gości.

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

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 21 godz. 30 min. zajęć praktycznych, 5 godz. 30 min. zajęć teoretycznych, 5 godzin przerw oraz 3 godziny przeznaczone na walidację

Po zakończeniu kursu zostanie przeprowadzony zewnętrzny proces walidacji, składający się z części teoretycznej oraz praktycznej. W przypadku pozytywnego wyniku egzaminu, Uczestnicy/czki otrzymują certyfikat.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 27

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 27 Rodzaje alkoholi, napojów alkoholowych i dodatków.	NORBERT OBARA	21-09-2026	08:00	11:00	03:00
2 z 27 Przerwa	NORBERT OBARA	21-09-2026	11:00	11:30	00:30
3 z 27 Przygotowanie i podawanie mieszanych napojów alkoholowych i alkoholi.	NORBERT OBARA	21-09-2026	11:30	13:45	02:15
4 z 27 Przerwa	NORBERT OBARA	21-09-2026	13:45	14:15	00:30
5 z 27 Przygotowanie i podawanie mieszanych napojów alkoholowych i alkoholi.	NORBERT OBARA	21-09-2026	14:15	15:00	00:45
6 z 27 Przygotowanie i podawanie mieszanych napojów alkoholowych i alkoholi.	NORBERT OBARA	22-09-2026	08:00	11:00	03:00
7 z 27 Przerwa	NORBERT OBARA	22-09-2026	11:00	11:30	00:30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 27 Przygotowanie i podawanie mieszanych napojów alkoholowych i alkoholi.	NORBERT OBARA	22-09-2026	11:30	13:15	01:45
9 z 27 Przerwa	NORBERT OBARA	22-09-2026	13:15	13:45	00:30
10 z 27 Przygotowanie i podawanie mieszanych napojów alkoholowych i alkoholi.	NORBERT OBARA	22-09-2026	13:45	15:00	01:15
11 z 27 Przygotowanie i podawanie mieszanych napojów bezalkoholowych (soft drinks).	NORBERT OBARA	23-09-2026	08:00	11:00	03:00
12 z 27 Przerwa	NORBERT OBARA	23-09-2026	11:00	11:30	00:30
13 z 27 Przygotowanie i podawanie mieszanych napojów bezalkoholowych (soft drinks).	NORBERT OBARA	23-09-2026	11:30	13:15	01:45
14 z 27 Przerwa	NORBERT OBARA	23-09-2026	13:15	13:45	00:30
15 z 27 Przygotowanie i podawanie mieszanych napojów bezalkoholowych (soft drinks).	NORBERT OBARA	23-09-2026	13:45	15:00	01:15
16 z 27 Rodzaje drobnych przekąsek.	NORBERT OBARA	24-09-2026	08:00	11:00	03:00

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
17 z 27 Przerwa	NORBERT OBARA	24-09-2026	11:00	11:30	00:30
18 z 27 Przygotowanie drobnych przekąsek.	NORBERT OBARA	24-09-2026	11:30	13:15	01:45
19 z 27 Przerwa	NORBERT OBARA	24-09-2026	13:15	13:45	00:30
20 z 27 Przygotowanie drobnych przekąsek.	NORBERT OBARA	24-09-2026	13:45	15:00	01:15
21 z 27 Charakterystyka zasad obsługi gości.	NORBERT OBARA	25-09-2026	11:00	12:00	01:00
22 z 27 Stosowanie się do zasad obsługi gości.	NORBERT OBARA	25-09-2026	12:00	13:00	01:00
23 z 27 Przerwa	NORBERT OBARA	25-09-2026	13:00	13:30	00:30
24 z 27 Powtórzenie wiadomości	NORBERT OBARA	25-09-2026	13:30	15:30	02:00
25 z 27 Przerwa	NORBERT OBARA	25-09-2026	15:30	16:00	00:30
26 z 27 Walidacja	-	25-09-2026	16:00	17:30	01:30
27 z 27 Certyfikacja	-	25-09-2026	17:30	18:00	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 250,00 PLN

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

NORBERT OBARA

Osoba prowadząca usługę posiada odpowiednie co do rodzaju i zakresu świadczonej usługi doświadczenie zawodowe zdobyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą publikacji usługi w BUR oraz wieloletnie kwalifikacje zawodowe. To trener i praktyk branży gastronomicznej z ponad 15-letnim doświadczeniem w obszarze barmaństwa, kawy z segmentu specjality oraz zarządzania barem. Obecnie pełni funkcję szefa baru w restauracji Kuźnia Przecławaska, a wcześniej pracował m.in. jako szef baru, manager, barman oraz head barista w renomowanych restauracjach, koktajl barach i kawiarniach w Krakowie, Warszawie i na Podkarpaciu. Specjalizuje się w nowoczesnym barmaństwie, tworzeniu autorskich napojów, kulturze kawowej oraz organizacji pracy baru. Prowadzi warsztaty, szkolenia i pokazy, przekazując praktyczną wiedzę opartą na bogatym doświadczeniu zawodowym. Dostawca Usług posiada poświadczoną za zgodność z oryginałem kopie dokumentów potwierdzających wyżej wymienione doświadczenie zawodowe oraz kwalifikacje.

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.

Uczestnik zobowiązany jest do wzięcia udziału w usłudze w wymiarze nie mniejszym niż 80% obecności, oraz przystąpić do procesu walidacji. Wymagany poziom frekwencji gwarantuje odpowiednie opanowanie materiału i rzetelne przygotowanie uczestnika do końcowego egzaminu.

Adres

ul. Komisji Edukacji Narodowej 3
37-310 Nowa Sarzyna
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