



## Barman - Barista

Numer usługi 2026/03/27/55869/3441031

2 880,00 PLN brutto

2 880,00 PLN netto

90,00 PLN brutto/h

90,00 PLN netto/h

161,11 PLN cena rynkowa ⓘ

Izba Rzemieślnicza,  
oraz Małej i Średniej  
Przedsiębiorczości  
w Tarnowie

📍 Tarnów / stacjonarna

🛠 Usługa szkoleniowa

★★★★★ 4,7 / 5

🕒 32 h

39 ocen

📅 20.05.2026 do 27.05.2026

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Identyfikatory projektów</b>	Małopolski Pociąg do kariery
<b>Grupa docelowa usługi</b>	<p>Szkolenie „Barman–Barista” skierowane jest do <b>osób chcących poznać nowy zawód</b> oraz zdobyć praktyczne kompetencje w branży gastronomicznej. Program przeznaczony jest w szczególności dla:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>osób rozpoczynających swoją karierę zawodową, poszukujących pierwszych kwalifikacji,</li> <li>osób planujących <b>zmianę zawodu</b> i chcących wejść do branży horeca,</li> <li>osób bez wcześniejszego doświadczenia barmańskiego lub balistycznego,</li> </ul>
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	4
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	6
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	19-05-2026
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	32
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

# Cel

## Cel edukacyjny

Celem szkolenia „Barman–Barista” jest przygotowanie uczestników do samodzielnej pracy na stanowisku barmana i baristy poprzez nabycie wiedzy teoretycznej oraz praktycznych umiejętności w zakresie przygotowywania napojów alkoholowych, bezalkoholowych i kaw specjalistycznych.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Uczestnik posiada wiedzę z zakresu podstaw miksologii i baristyki, w tym klasyfikacji napojów, metod parzenia kawy, zasad przygotowania stanowiska pracy oraz wyposażenia baru i kawiarni.</p>	<p>poprawnie opisuje podstawowe grupy koktajli i napojów,</p> <p>potrafi wymienić główne metody parzenia kawy i omówić ich różnice,</p> <p>wyjaśnia zasady przygotowania stanowiska barmańskiego i baristycznego,</p> <p>wskazuje prawidłowe temperatury serwowania napojów oraz odpowiedni dobór szkła,</p> <p>omawia proces powstawania kawy (pochodzenie, obróbka, palenie).</p>	<p>Test teoretyczny</p>
<p>Uczestnik potrafi praktycznie wykonać standardowe koktajle alkoholowe i bezalkoholowe, przygotować espresso oraz napoje kawowe (w tym kawy mleczne i podstawowe latte art), stosując właściwe techniki i zasady serwowania.</p>	<p>wykonuje co najmniej kilka koktajli według standardowych receptur z zachowaniem prawidłowej techniki,</p> <p>dobiera odpowiednie szkło, sprzęt i składniki do danego napoju,</p> <p>przygotowuje poprawne espresso (konsystencja, czas ekstrakcji, crema),</p> <p>spienia mleko do właściwej tekstury i temperatury,</p> <p>wykonuje minimum jeden podstawowy wzór latte art (serce/rozetę/tulipana),</p> <p>prawidłowo prezentuje i serwuje przygotowane napoje.</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Uczestnik wykazuje kompetencje zawodowe, takie jak organizacja pracy przy barze, dbałość o higienę i bezpieczeństwo, profesjonalna obsługa gościa oraz prawidłowa prezentacja i podanie przygotowanych napojów.</p>	<p>utrzymuje porządek i higienę na stanowisku pracy podczas zadania praktycznego,</p> <p>przestrzega zasad bezpieczeństwa i obsługi sprzętu,</p> <p>pracuje w tempie pozwalającym na efektywną obsługę gości,</p> <p>komunikuje się uprzejmie i profesjonalnie z „klientem” (symulacja obsługi),</p> <p>prezentuje gotowe napoje zgodnie ze standardami wizualnymi i jakościowymi.</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>

## Kwalifikacje

### Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

#### Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

## Program

### DZIEŃ 1 – BLOK BARMAŃSKI (8 godzin)

#### 1. Wiadomości wstępne – przygotowanie baru do obsługi konsumenckiej (6 godz.)

- Wprowadzenie do zawodu barmana
- Obowiązki barmana
- Kolejność czynności przygotowawczych baru do obsługi
- Przygotowanie owoców i dodatków komplementarnych
- Przygotowanie sprzętu barmańskiego i zastawy barowej
- Zapoznanie się z wyposażeniem baru

## **2. Stanowisko barmana – serwowanie napojów i klasyfikacja (2 godz.)**

- Klasyfikacja napojów mieszanych
- Podstawowe informacje o winach
- Podział alkoholi i ogólne zasady serwowania
- Zasady doboru szkła
- Temperatury serwowania napojów alkoholowych i bezalkoholowych

## **DZIEŃ 2 – BLOK BARMAŃSKI (8 godzin)**

### **1. Stanowisko barmana – przygotowywanie i serwowanie drinków (4 godz.)**

- Technologia i towaroznawstwo napojów
- Przygotowywanie i serwowanie drinków oraz napojów bezalkoholowych
- Klasyfikacja koktajli:
  - Short drink
  - Long drink
  - Diverse drink
  - Hot drinks

### **2. Ogólne zasady sporządzania napojów mieszanych – alkoholowych i bezalkoholowych (4 godz.)**

- Dobór szkła i sprzętu
- Przygotowanie ingrediencji
- Prezentacja butelek
- Kolejność wlewania składników
- Techniki sporządzania napojów mieszanych
- Serwowanie i prezentacja gotowych koktajli

## **DZIEŃ 3 – BLOK BARISTA (8 godzin)**

### **1. Wiadomości wstępne – historia i pochodzenie kawy (4 godz.)**

- Wprowadzenie do zawodu baristy
- Obowiązki baristy
- Wyposażenie kawiarni oraz podstawy konserwacji sprzętu
- Gatunki i odmiany kawy, pochodzenie, uprawa
- Metody zbioru i obróbki kawy
- Pochodzenie kawy a smak
- Procesy palenia kawy

### **2. Metody parzenia kawy – espresso i techniki baristyczne (4 godz.)**

- Metody parzenia kawy
- Espresso – zasada 4M
- Co wpływa na jakość espresso
- Techniki sporządzania espresso i podstawowe błędy

## **DZIEŃ 4 – BLOK BARISTA (8 godzin)**

### **1. Kawy mleczne i latte art (4 godz.)**

- Latte i sztuka spieniania mleka
- Wylewanie podstawowych wzorów latte art:
  - Serce
  - Rozeta
  - Tulipan

### **2. Alternatywne metody parzenia kawy + kawy z dodatkami (4 godz.)**

- Alternatywne metody parzenia kawy:
  - Drip Hario V60
  - AeroPress
  - Chemex
  - Kalita Wave
  - Przykładowe receptury

- Techniki łączenia kawy z alkoholem i innymi produktami

# Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

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

# Cennik

## Cennik

Rodzaj ceny	Cena
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto</b>	2 880,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika netto</b>	2 880,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny brutto</b>	90,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny netto</b>	90,00 PLN

# Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

**Matusz Buczek**

wykształcenie wyższe, wieloletnie doświadczenie zawodowe

# Informacje dodatkowe

## Informacje o materiałach dla uczestników usługi

wszystkie produkty potrzebne do kursu zapewnia Izba Rzemieślnicza,

## Warunki uczestnictwa

Osoby pełnoletnie

## Informacje dodatkowe

Usługa kierowana również do Uczestników Projektów Małopolski Pociąg do Kariery / Nowy Start w Małopolsce z EURESEM oraz innych projektów.

Po kursie uczestnicy przystępują do walidacji wewnętrznej. Otrzymuje zaświadczenie o nabytych kompetencjach

Po zakończeniu kursu uczestnik otrzymuje zaświadczenie wydane z Izby Rzemieśniczej o ukończonym kursie w ilości 75 godzin po 45 minut, co dwie godziny przerwa 15 minut ,po 6 godzinach przerwa 45 minut

## Adres

ul. Jana Kochanowskiego 32

33-100 Tarnów

woj. małopolskie

Izba Rzemieśnicza, oraz Małej i Średniej Przedsiębiorczości w Tarnowie

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe

## Kontakt



**Anna Wojnar**

**E-mail** [szkolenia@izbarzemieslnicza.tarnow.pl](mailto:szkolenia@izbarzemieslnicza.tarnow.pl)

**Telefon** (+48) 735 961 872