

**Barman (40 h) - szkolenie**

Numer usługi 2026/03/30/170027/3447940

**5 700,00 PLN** brutto

5 700,00 PLN netto

142,50 PLN brutto/h

142,50 PLN netto/h

161,11 PLN cena rynkowa ⓘ

Diamond Car - Karol Różycki

★★★★★ 5,0 / 5

83 oceny

📍 Dębica / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 04.07.2026 do 12.07.2026

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Identyfikatory projektów</b>	Nowy start w Małopolsce z EURESEM, Małopolski Pociąg do kariery
<b>Grupa docelowa usługi</b>	<p>Usługa skierowana jest do osób dorosłych, które:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• planują podjąć pracę w gastronomii, hotelarstwie lub branży eventowej jako barman,</li><li>• pracują już w gastronomii i chcą podnieść lub sformalizować swoje kompetencje,</li><li>• chcą się przekwalifikować lub zdobyć nowy zawód,</li><li>• planują prowadzić lub świadczyć usługi barmańskie (np. bary, eventy, catering).</li></ul> <p>Usługa nie wymaga wcześniejszego wykształcenia kierunkowego ani doświadczenia zawodowego.</p>
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	8
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	16
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	03-07-2026
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	40
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Certyfikat ISO 21001: 2018 Organizacje edukacyjne – „Systemy zarządzania dla organizacji edukacyjnych – wymagania ze wskazówkami dotyczącymi użytkownika”

# Cel

## Cel edukacyjny

Celem usługi jest przygotowanie uczestników do nabycia wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych z zakresu przygotowywania i serwowania napojów mieszanych alkoholowych i bezalkoholowych, obsługi gości oraz organizacji pracy na stanowisku barmańskim a także przygotowanie do pozytywnego przejścia procesu walidacji i certyfikacji.

## 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	a)charakteryzuje i rozróżnia typy mocnych alkoholi (wódki czyste, wódki gatunkowe aromatyzowane, wódki gatunkowe naturalne) b)charakteryzuje i rozróżnia typy win (gronowe, wermuty, wina południowe, musujące) c)charakteryzuje i rozróżnia inne rodzaje alkoholi fermentowanych (piwo, cydrylicy, kumys, miód pitny) d)charakteryzuje typy dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy)	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
	e)omawia i charakteryzuje składniki napojów mieszanych (składniki główne, modyfikatory, bonifikatory, składniki dodatkowe, składniki przyprawowe, składniki szprycerujące, dodatki dekoracyjne, dodatki komplementarne)	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje i podaje mieszane napoje alkoholowe i alkohole	<p>a)wymienia i charakteryzuje techniki przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych (np. shakerowania)</p> <p>b)omawia i dobiera szkło do typu napoju</p> <p>c)omawia i dobiera sprzęt i narzędzia do przygotowania danego typu napoju</p> <p>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)</p> <p>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)</p> <p>f)przygotowuje autorski mieszany napój alkoholowy według podanych preferencji gościa (moc, typ alkoholu, słodycz, kwasowość, gorzyc)</p>	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje i podaje mieszane napoje bezalkoholowe (soft drinks)	<p>a)omawia techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie)</p> <p>b)omawia trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, fit drinks)</p> <p>c)podaje receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych (Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin)</p> <p>d)przygotowuje napój bezalkoholowy według podanych preferencji gościa (np. smoothie)</p>	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Omawia rodzaje drobnych przekąsek	<p>a) wymienia i charakteryzuje rodzaje drobnych przekąsek stosowanych w barze</p> <p>b)podaje propozycje przekąsek, które można przygotować w barze</p>	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje drobne przekąski	a)przygotowuje przykładową zimną przekąskę z dbałością o estetykę serwowania, np. tartinki, koreczki, roladki b)serwuje wybrane przekąski w barze	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
Charakteryzuje zasady obsługi gości	a)omawia zasadę gościnności w pracy barmana b)omawia zasady etyki w pracy barmana (np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość)	Wywiad ustrukturyzowany
Stosuje się do zasad obsługi gości	a)zadaje pytania służące identyfikacji potrzeb gościa b)zadaje pytania służące zebraniu opinii na temat przygotowanego napoju mieszanego c)prezentuje przygotowany napój, omawiając użyte składniki, ich pochodzenie oraz sposób wykorzystania d)omawia sposoby dbania o dobre relacje z gośćmi (np. zwroty grzecznościowe, sposoby rozładowania stresu, anegdoty) e)omawia przykładowe trudne i nietypowe sytuacje w pracy barmana i podaje propozycje rozwiązań f)omawia prawne uwarunkowania serwowania alkoholu gościom	Prezentacja
		Test teoretyczny

## 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

Szkolenie składa się z 40 godzin dydaktycznych. Prowadzone jest w formie stacjonarnej i obejmuje części teoretyczne i praktyczne.

Każdego dnia przewidziane są 2 przerwy: kawowa (15 min.) i obiadowa (30 min.), które **nie są wliczone w czas szkolenia**.

Szkolenie jest przeznaczone dla osób dorosłych (18+), które chcą zdobyć nowe kompetencje, planują pracę w gastronomii, hotelarstwie lub branży eventowej.

Zajęcia będą prowadzone zarówno indywidualnie jak i w grupach - na jedno stanowisko przypada maksymalnie 3 osobowa grupa.

Liczba godzin zajęć praktycznych: 25, teoretycznych: 11. Walidacja: 4 godziny.

Czas trwania usługi: 40 godzin dydaktycznych (szkoleniowych) (4 dni).

1 godzina szkoleniowa to 45 minut.

DZIEŃ 1 - 10 godzin

- Moduł 1. Wprowadzenie, organizacja pracy, BHP - 2 godz. (teoria)
- Moduł 2. Towaroznawstwo alkoholi i surowców - 3 godz. (teoria)
- Moduł 3. Podstawowe techniki barmańskie - 5 godz. (praktyka)

DZIEŃ 2 - 10 godzin

- Moduł 4. Klasyczne koktajle alkoholowe - 2 godz. (teoria)
- Moduł 5. Przygotowywanie koktajli klasycznych - 8 godz. (praktyka)

DZIEŃ 3 - 10 godzin

- Moduł 6. Napoje bezalkoholowe i trendy - 2,5 godz. (teoria)
- Moduł 7. Autorskie kompozycje i przekąski barowe - 1,5 godz. (teoria)
- Moduł 8. Praktyka: napoje bezalkoholowe, autorskie i przekąski - 6 godz. (praktyka)

DZIEŃ 4 - 10 godzin

- Moduł 9. Powtórzenie i organizacja walidacji - 1 godz. (teoria)
- Moduł 10. Zaawansowana praktyka barmańska - 5 godz. (praktyka)
- Moduł 11. WALIDACJA - 4 godz. (walidacja)

# 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
-------------	------

**Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto** 5 700,00 PLN

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

---

**Koszt przypadający na 1 uczestnika netto** 5 700,00 PLN

---

**Koszt osobogodziny brutto** 142,50 PLN

---

**Koszt osobogodziny netto** 142,50 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają niezbędne materiały szkoleniowe (materiały informacyjne, długopisy, notesy).

Uczestnicy będą mieli zapewnione wyposażone stanowisko pracy.

### Informacje dodatkowe

Po ukończeniu szkolenia uczestnicy/uczestniczki uzyskają certyfikat ukończenia kursu, potwierdzający nabycie kompetencji.

## Adres

Dębica

Dębica

woj. podkarpackie

## Kontakt



**Diamond Car - Karol Różycki**

**E-mail** [diamondcarlezajsk@gmail.com](mailto:diamondcarlezajsk@gmail.com)

**Telefon** (+48) 459 118 222