



D&P DIAMOND
PROGRESS
ACADEMY SPÓŁKA
Z OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

76 ocen

Nowoczesny barman – zielone kompetencje, technologie 3D i zrównoważona miksologia zgodna z RSI 2030. Szkolenie prowadzące do nabycia kwalifikacji.

Numer usługi 2026/04/08/208843/3469669

📍 Szczyrk

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 16:00 h

📅 20.06.2026 do 21.06.2026

5 200,00 PLN brutto

5 200,00 PLN netto

325,00 PLN brutto/h

325,00 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Osoby planujące rozpocząć pracę w zawodzie barmana, zainteresowane nowoczesnym podejściem do pracy za barem. Młode osoby szukające swojej ścieżki zawodowej, które chcą zdobyć umiejętności przydatne w branży gastronomicznej. Pasjonaci gastronomii i osoby zainteresowane tematyką zrównoważonego rozwoju w branży gastronomicznej. Osoby z doświadczeniem w branży, które chcą aktualizować swoje umiejętności w kontekście ekologicznych trendów.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	19-06-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	16
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 przygotowuje uczestnika do samodzielnego wykonywania zadań zawodowych barmana z wykorzystaniem: zasad zrównoważonego rozwoju (green skills), nowoczesnych technologii (w tym druk 3D), rozwiązań wpisujących się w inteligentne specjalizacje (RSI 2030).
 Uczestnik po szkoleniu: stosuje technologie wspierające efektywność i ekologię pracy, przygotowuje koktajle w sposób zasobooszczędny, wdraża innowacje produktowe i procesowe w barze.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje zasady zrównoważonego rozwoju oraz nowe technologie w pracy barmana	definiuje pojęcia: zero waste, ślad węglowy, efektywność zasobowa	Test teoretyczny
	opisuje zastosowanie drukarki 3D w gastronomii (np. dekoracje, formy lodu)	Test teoretyczny
	identyfikuje innowacje zgodne z RSI 2030	Test teoretyczny
	opisuje zastosowanie narzędzi AI w gastronomii (np. tworzenie receptur, analiza trendów)	Test teoretyczny
Przygotowuje koktajle z wykorzystaniem zasad zielonych kompetencji i technologii	dobiera ekologiczne składniki i ogranicza odpady	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	wykorzystuje elementy przygotowane technologią 3D (np. dekoracje, narzędzia)	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	stosuje techniki miksologii zgodne z efektywnością energetyczną	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	wykorzystuje narzędzia AI do tworzenia i optymalizacji receptur koktajl	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Komunikuje się z klientem i promuje rozwiązania ekologiczne	diagnozuje potrzeby klienta	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	rekomenduje rozwiązania ekologiczne	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	uzasadnia wybór technologii i produktów	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	wykorzystuje AI do tworzenia opisów produktów i komunikacji marketingowej	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Organizuje stanowisko pracy zgodnie z zasadami innowacyjności i zrównoważonego rozwoju	stosuje rozwiązania ograniczające zużycie energii i materiałów	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	wykorzystuje technologie (np. druk 3D) w optymalizacji pracy	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	planuje proces pracy w sposób efektywny	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	wykorzystuje AI do planowania pracy i optymalizacji procesów	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Wykorzystuje nowoczesne technologie w pracy barmana zgodnie z zasadami efektywności zasobowej	dobiera zastosowanie technologii (np. druk 3D) do procesu pracy	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	wykorzystuje elementy technologiczne w przygotowaniu produktu	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	ocenia wpływ technologii na ograniczenie odpadów	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Identyfikuje rozwiązania wspierające zieloną transformację w gastronomii zgodne z RSI 2030	wskazuje działania ograniczające zużycie zasobów	Test teoretyczny
	rozpoznaje rozwiązania zgodne z GOZ	Test teoretyczny
	odnosi działania zawodowe do transformacji regionu	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Kwalifikacje niewłączone do ZSK

Uznane kwalifikacje

Pytanie 3. Czy dokument jest certyfikatem wydawanym przez międzynarodowe instytucje?

TAK

Strona internetowa Instytucji Certyfikującej: <https://my-ps.eu/dzialalnosc-miedzynarodowa/>

Strona internetowa Instytucji Walidującej: <https://my-ps.eu/dzialalnosc-miedzynarodowa/>

Informacje

Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację

Fundacja My Personality Skills

Nazwa Podmiotu certyfikującego

Fundacja My Personality Skills

Program

Szkolenie skierowane jest do; Osoby planujące rozpocząć pracę w zawodzie barmana, zainteresowane nowoczesnym podejściem do pracy za barem. Młode osoby szukające swojej ścieżki zawodowej, które chcą zdobyć umiejętności przydatne w branży gastronomicznej. Pasjonaci gastronomii i osoby zainteresowane tematyką zrównoważonego rozwoju w branży gastronomicznej. Osoby z doświadczeniem w branży, które chcą aktualizować swoje umiejętności w kontekście ekologicznych trendów.

Główną osią programową szkolenia jest rozwój zielonych kompetencji w gastronomii, a wszystkie moduły szkoleniowe podporządkowane są wdrażaniu zasad zrównoważonego rozwoju w praktyce zawodowej.

W szkoleniu wykorzystywane są również narzędzia sztucznej inteligencji (AI) wspierające projektowanie receptur, analizę trendów oraz komunikację z klientem.

Dzień 1 (9:00–17:00)

- 09:00–10:30
- Wprowadzenie do zielonych kompetencji i RSI 2030 + AI w gastronomii
- 10:30–12:00
- Zrównoważona miksologia i zero waste z wykorzystaniem AI
- 12:00–12:30
- Przerwa (30 min)
- 12:30–14:30
- Nowe technologie w gastronomii – druk 3D w barze i AI w barze
- 14:30–17:00
- Ćwiczenia praktyczne – przygotowanie koktajli eco

Dzień 2 (9:00–17:00)

- 09:00–11:30
- Praca praktyczna – ekologiczne koktajle + technologie + technologie (AI)
- 11:30–12:00
- Przerwa (30 min)
- 12:00–15:30
- Obsługa klienta i komunikacja ekologiczna z wykorzystaniem AI, Optymalizacja pracy baru (RSI 2030) + narzędzia AI
- 15:30–16:00
- 16:00–17:00
- **Walidacja (1h)**

Walidacja; test wiedzy

obserwacja w warunkach rzeczywistych

Warunki organizacyjne

- sala szkoleniowa + stanowisko barowe
- dostęp do sprzętu (w tym elementy wydruku 3D)
- materiały szkoleniowe

Szkolenie ma charakter **praktyczny (warsztatowy)** i zostało zaprojektowane w sposób umożliwiający uczestnikom nabycie **wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych**, zgodnie z definicją efektów uczenia się stosowaną w Bazie Usług Rozwojowych.

Zajęcia realizowane są w formie intensywnych warsztatów, w których minimum 70% czasu stanowią ćwiczenia praktyczne wykonywane w warunkach zbliżonych do rzeczywistych warunków pracy barmana.

Zakres merytoryczny i powiązanie z RSI 2030

Szkolenie wpisuje się w:

- transformację ekologiczną gospodarki
- rozwój innowacyjnych technologii (druk 3D)
- efektywność zasobową i gospodarkę obiegu zamkniętego
- rozwój kompetencji przyszłości

Szkolenie odnosi się w szczególności do następujących **Priorytetowych Obszarów / PRT RSI 2030**:

Zrównoważona gospodarka i zielone technologie

wdrażanie zasad zero waste w pracy barmana,

ograniczanie zużycia surowców, energii i wody,

stosowanie ekologicznych materiałów i surowców,

minimalizacja śladu środowiskowego działalności gastronomicznej.

Transformacja cyfrowa i innowacje technologiczne

wykorzystanie nowoczesnych technologii w gastronomii,

zastosowanie **druku 3D w pracy barmana** (np. formy do lodu, dekoracje, elementy narzędzi),

optymalizacja procesów pracy poprzez technologie wspierające efektywność.

Innowacyjne usługi i produkty

- tworzenie autorskich koktajli w oparciu o lokalne i ekologiczne składniki,
- rozwój nowych koncepcji menu (eco / zero waste / low waste),
- budowanie przewagi konkurencyjnej poprzez innowacje.

Szkolenie realizowane jest w formule **learning by doing**, co oznacza, że uczestnicy:

- samodzielnie przygotowują koktajle klasyczne i autorskie,
- pracują na stanowisku barowym,
- wykonują zadania odzwierciedlające realne sytuacje zawodowe,
- testują rozwiązania ekologiczne i technologiczne w praktyce.

Ćwiczenia obejmują m.in.:

- wykorzystanie resztek produktów (zero waste),
- projektowanie ekologicznych dekoracji,
- zastosowanie elementów przygotowanych przy użyciu technologii 3D,
- optymalizację pracy baru pod kątem efektywności zasobowej.

Wykorzystanie nowych technologii (druk 3D)

W ramach szkolenia uczestnicy poznają praktyczne zastosowanie technologii przyrostowych (druk 3D) w gastronomii, w tym:

- projektowanie i wykorzystanie form do lodu i dekoracji,
- tworzenie elementów wspierających estetykę i standaryzację produktu,
- zastosowanie technologii w redukcji odpadów i zwiększeniu efektywności pracy,
- możliwości personalizacji produktów i usług.

Uczestnicy poznają także zastosowanie narzędzi AI w gastronomii, m.in

generowanie receptur koktajli, tworzenie opisów produktów i menu, analiza preferencji klientów, optymalizacja procesów pracy.

Technologia ta wpisuje się w rozwój kompetencji przyszłości oraz innowacji w sektorze HoReCa.

Rozwój zielonych kompetencji

Szkolenie rozwija **zielone kompetencje (green skills)** poprzez:

- stosowanie zasad gospodarki obiegu zamkniętego,
- świadome zarządzanie surowcami i odpadami,
- dobór lokalnych i sezonowych produktów,
- wdrażanie rozwiązań ograniczających negatywny wpływ na środowisko,
- edukację klientów w zakresie ekologicznych wyborów.

Program szkolenia został bezpośrednio powiązany z efektami uczenia się, które obejmują:

Wiedza

Uczestnik:

- charakteryzuje zasady zrównoważonego rozwoju w gastronomii,
- opisuje zastosowanie nowych technologii (w tym druk 3D),
- identyfikuje rozwiązania zgodne z RSI 2030.

Umiejętności

Uczestnik:

- przygotowuje koktajle zgodnie z zasadami zero waste,
- wykorzystuje technologie w procesie pracy,
- organizuje stanowisko pracy w sposób efektywny i ekologiczny.

Kompetencje społeczne

Uczestnik:

- komunikuje się z klientem i rekomenduje rozwiązania ekologiczne,
- uzasadnia wybór produktów i technologii,
- buduje świadomość ekologiczną wśród klientów.

Efekty te są weryfikowane zgodnie z zasadami BUR poprzez:

- test wiedzy (wiedza),
- obserwację w warunkach rzeczywistych (umiejętności i kompetencje społeczne)

Szkolenie ma charakter praktyczny (warsztatowy) i zostało zaprojektowane w sposób umożliwiający uczestnikom nabycie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych, zgodnie z definicją efektów uczenia się stosowaną w Bazie Usług Rozwojowych.

Zajęcia prowadzone są w formie intensywnych warsztatów, w których dominującą część stanowią ćwiczenia praktyczne realizowane w warunkach zbliżonych do rzeczywistego środowiska pracy w gastronomii.

Powiązanie z RSI Województwa Śląskiego 2030

Program szkolenia został opracowany w oparciu o założenia **Regionalnej Strategii Innowacji Województwa Śląskiego 2030**, w szczególności w zakresie transformacji gospodarczej regionu w kierunku:

- zielonej gospodarki,
- innowacyjnych usług,
- cyfryzacji i wdrażania nowych technologii,
- efektywnego wykorzystania zasobów.

Szkolenie wpisuje się w inteligentne specjalizacje regionu oraz wspiera rozwój kompetencji zgodnych z kierunkami transformacji województwa śląskiego.

Obszary PRT RSI 2030 – województwo śląskie

Zielona gospodarka i transformacja środowiskowa

Szkolenie wspiera rozwój kompetencji w zakresie:

- wdrażania zasad **zero waste i gospodarki obiegu zamkniętego (GOZ)**,
- ograniczania zużycia surowców, energii i wody w gastronomii,
- stosowania ekologicznych materiałów i produktów,
- minimalizacji wpływu działalności gastronomicznej na środowisko.

Uczestnicy uczą się praktycznego wdrażania rozwiązań wspierających transformację regionu śląskiego w kierunku gospodarki niskoemisyjnej.

Transformacja cyfrowa i wdrażanie technologii

Szkolenie rozwija kompetencje w zakresie:

- wykorzystania nowoczesnych technologii w usługach gastronomicznych,
- zastosowania **technologii druku 3D** w pracy barmana (np. formy, dekoracje, elementy narzędzi),
- optymalizacji procesów pracy poprzez technologie wspierające efektywność,
- wprowadzania innowacyjnych rozwiązań produktowych i procesowych.

Obszar ten odpowiada na potrzeby cyfryzacji i automatyzacji usług w regionie.

Innowacyjne usługi i rozwój sektora HoReCa

Szkolenie wspiera rozwój innowacyjnych usług poprzez:

- tworzenie nowoczesnych produktów gastronomicznych (koktajle ekologiczne),
- wykorzystanie lokalnych i sezonowych składników,
- budowanie nowych modeli obsługi klienta opartych na świadomości ekologicznej,
- zwiększanie konkurencyjności usług gastronomicznych.

Wykorzystanie technologii (druk 3D)

W ramach szkolenia uczestnicy poznają praktyczne zastosowanie technologii przyrostowych (druk 3D) w gastronomii, w tym:

- wykorzystanie elementów drukowanych 3D w przygotowaniu napojów,
- tworzenie spersonalizowanych dekoracji i narzędzi,
- zastosowanie technologii w ograniczaniu strat materiałowych,
- wspieranie standaryzacji i jakości usług.

Zastosowanie technologii wpisuje się w rozwój inteligentnych specjalizacji regionu oraz kompetencji przyszłości.

Rozwój zielonych kompetencji

Szkolenie rozwija zielone kompetencje poprzez:

- stosowanie zasad gospodarki obiegu zamkniętego,
- ograniczanie marnowania surowców,
- dobór lokalnych i sezonowych produktów,
- świadome zarządzanie odpadami,
- promowanie ekologicznych rozwiązań w obsłudze klienta.

Szkolenie rozwija kompetencje uczestników w zakresie wdrażania zasad zielonej gospodarki poprzez świadome zarządzanie zasobami, minimalizację odpadów oraz stosowanie rozwiązań niskoemisyjnych w praktyce gastronomicznej.

Program integruje podejście ekologiczne z nowoczesnymi technologiami, przygotowując uczestników do funkcjonowania w warunkach transformacji gospodarczej zgodnej z założeniami zrównoważonego rozwoju i gospodarki obiegu zamkniętego.

Walidacja efektów uczenia się zostanie przeprowadzona zgodnie z definicją walidacji określoną w Bazie Usług Rozwojowych, jako proces sprawdzenia, czy uczestnik osiągnął zakładane efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. Walidacja prowadzona jest z zachowaniem rozdzielności funkcji pomiędzy procesem szkolenia a oceną efektów uczenia się.

Uczestnik nabywa kompetencje umożliwiające ograniczanie negatywnego wpływu działalności gastronomicznej na środowisko poprzez podejmowanie decyzji operacyjnych w zakresie doboru surowców, technologii i organizacji pracy. Szkolenie odpowiada na wyzwania transformacji regionu śląskiego poprzez przygotowanie uczestników do pracy w sektorze usług w warunkach gospodarki niskoemisyjnej oraz wdrażania rozwiązań ograniczających zużycie zasobów i emisję odpadów. Zajęcia realizowane w godzinach zegarowych, przerwy, walidacja i certyfikacja - wliczone w czas usługi.

Forma warsztatowa zapewni realizację celu edukacyjnego.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 10

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 10 Wprowadzenie do zielonych kompetencji i RSI 2030 AI w gastronomii	Konrad Dawid	20-06-2026	09:00	10:30	01:30
2 z 10 Zrównoważona miksologia i zero waste z wykorzystaniem AI	Konrad Dawid	20-06-2026	10:30	12:00	01:30
3 z 10 Przerwa	Konrad Dawid	20-06-2026	12:00	12:30	00:30
4 z 10 Nowe technologie w gastronomii – druk 3D w barze i AI w barze	Konrad Dawid	20-06-2026	12:30	14:30	02:00
5 z 10 Ćwiczenia praktyczne – przygotowanie koktajli eco	Konrad Dawid	20-06-2026	14:30	17:00	02:30
6 z 10 Praca praktyczna – ekologiczne koktajle + technologie + technologie (AI)	Konrad Dawid	21-06-2026	09:00	11:30	02:30
7 z 10 Przerwa	Konrad Dawid	21-06-2026	11:30	12:00	00:30
8 z 10 Obsługa klienta i komunikacja ekologiczna z wykorzystaniem AI	Konrad Dawid	21-06-2026	12:00	15:30	03:30
9 z 10 Optymalizacja pracy baru (RSI 2030) + narzędzia AI	Konrad Dawid	21-06-2026	15:30	16:00	00:30
10 z 10 Walidacja, egzamin.	-	21-06-2026	16:00	17:00	01:00

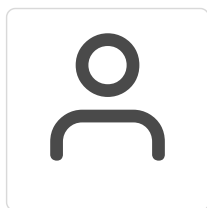
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 200,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	325,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	325,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	100,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	100,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	200,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	200,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Konrad Dawid

Założyciel BEST BARu, to doświadczony barman i ekspert w swojej dziedzinie, który od lat doskonali swoje umiejętności, łącząc klasyczne techniki z nowoczesnymi trendami. Sztuka barmańska to dla niego nie tylko praca, ale również pasja, która przejawia się w dbałości o każdy szczegół i tworzeniu niezapomnianych doświadczeń dla gości. Konrad ukończył szkolenie z zakresu ekologicznych praktyk w gastronomii, co pozwala mu skutecznie wdrażać zasady zrównoważonego rozwoju w swojej pracy. Dzięki zdobytym kwalifikacjom promuje wykorzystywanie lokalnych i organicznych składników, minimalizację odpadów oraz stosowanie narzędzi wielokrotnego użytku. Jako trener, Konrad dzieli się swoją wiedzą w sposób inspirujący i przystępny, ucząc zaawansowanych technik barmańskich, profesjonalnej obsługi klientów oraz wdrażania ekologicznego podejścia w codziennej pracy za barem. Jego szkolenia łączą praktyczną naukę z nowoczesnym, zrównoważonym podejściem do zawodu barmana. Trener ukończył certyfikowane szkolenie „Ekologiczne podejście w gastronomii i barmaństwie”, które obejmowało zasady zrównoważonego rozwoju, minimalizację odpadów oraz wykorzystywanie ekologicznych składników w pracy za barem. Posiada doświadczenie w zakresie wdrażania zasad zrównoważonego rozwoju w gastronomii zdobyte w okresie ostatnich 5 lat, w tym w pracy operacyjnej oraz realizacji usług szkoleniowych.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały dydaktyczne dla uczestników: Uczestnicy szkolenia otrzymają: skrypt szkoleniowy obejmujący zagadnienia teoretyczne i praktyczne z zakresu miksologii i obsługi klienta, zestaw receptur koktajli klasycznych i autorskich, notatnik i długopis do prowadzenia własnych zapisków.

Warunki lokalowe i organizacyjne:

Szkolenie będzie realizowane w sali spełniającej wymagania organizacyjne BUR, wyposażonej w: projektor multimedialny, ekran i flipchart, stanowiska do ćwiczeń praktycznych z pełnym zestawem narzędzi barmańskich i szkła, ergonomiczne miejsca siedzące dla uczestników, dostęp do sieci Wi-Fi, zaplecze sanitarne i socjalne (możliwość skorzystania z przerwy kawowej i obiadowej). Sala szkoleniowa zapewnia warunki sprzyjające pracy indywidualnej i zespołowej, a jej wyposażenie umożliwia realizację zarówno części teoretycznej, jak i praktycznej szkolenia. Zajęcia realizowane w godzinach zegarowych, przerwy, walidacja i certyfikacja - wliczone w czas usługi.

Forma warsztatowa zapewni realizację celu edukacyjnego.

Informacje dodatkowe

Podstawa zwolnienia z VAT:

- 1) art.43ust.1 pkt29 lit. cUstawy z dnia 11 marca 2024 o podatku od towarów i usług-w przypadku dofinansowania w wysokości 100%
- 2) § 3 ust.1pkt.14RozporządzeniaMinistra Finansów z dnia20 grudnia2013r.w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień-w przypadku dofinansowania w co najmniej70%
- 3) Organizator zapewnia dostępność osobom ze szczególnymi potrzebami podczas realizacji usług rozwojowych zgodnie zUstawą z dnia19lipca2019 r. o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (Dz.U. 2022 poz. 2240) oraz„Standardami dostępności dla polityki spójności 2021-2027”.
- 4) W przypadku braku uzyskania dofinansowania, do ceny usługi należy doliczyć 23%VAT

Informacja dotycząca realizacji usługi zgodnie z wytycznymi: Usługa rozwojowa realizowana w formie usługi stacjonarnej, zostanie zrealizowana zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami prawa i zaleceniami Ministerstwa Zdrowia i Głównego Inspektoratu Sanitarnego.

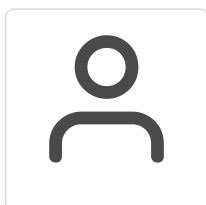
Adres

ul. Skośna 4
43-370 Szczyrk
woj. śląskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Dominika Cibor

E-mail dominika.cibor@dp-academy.pl

Telefon (+48) 790 815 398