



## Szkolenie barmańskie, serwis napojów mieszanych i alkoholi - szkolenie kończące się egzaminem

Numer usługi 2026/04/14/177032/3485428

7 497,50 PLN brutto  
7 497,50 PLN netto  
149,95 PLN brutto/h  
149,95 PLN netto/h  
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

ECO LEARNING  
SPÓŁKA Z  
OGRANICZONĄ  
ODPOWIEDZIALNOŚ  
CIĄ

★★★★★ 4,8 / 5

112 ocen

📍 Białystok

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 50:00 h

📅 26.05.2026 do 08.06.2026

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Grupa docelowa usługi</b>	<p>Grupą docelową są osoby, które:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- pracują już w gastronomii lub hotelarstwie;</li><li>- chcą uzyskać nową kwalifikację lub przekwalifikować się;</li><li>- są nauczycielami przedmiotów zawodowych w szkołach gastronomicznych;</li><li>- są absolwentami szkół zawodowych z obszaru hotelarstwa i gastronomii.</li></ul>
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	3
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	15
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	25-05-2026
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	50
<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 edukacyjnym jest nabycie przez uczestników praktycznej wiedzy i umiejętności w zakresie serwisu napojów mieszanych i alkoholi, co pozwoli im rozpocząć pracę w branży gastronomicznej lub podnieść swoje kwalifikacje zawodowe. Uczestnicy poznają rodzaje alkoholi, techniki barmańskie, zasady komponowania drinków oraz standardy profesjonalnej obsługi klienta.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik przygotowuje i podaje mieszane napoje alkoholowe i alkohole	Uczestnik wymienia i charakteryzuje techniki przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych (np. shakerowania)	Test teoretyczny
	Uczestnik omawia i dobiera szkło do typu napoju	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Uczestnik omawia i dobiera sprzęt i narzędzia do przygotowania danego typu napoju	Test teoretyczny
	Uczestnik podaje receptury wskazanych mieszanych napojów alkoholowych według klasyfikacji IBA (np. Mojito, Margarita)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Uczestnik przygotowuje mieszany napój alkoholowy	Test teoretyczny
	Uczestnik przygotowuje autorski mieszany napój alkoholowy według preferencji gościa	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Uczestnik omawia techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie)	Test teoretyczny
	Uczestnik omawia trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Uczestnik podaje receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych (np. Mojito Virgin)	Test teoretyczny
	Uczestnik przygotowuje napój bezalkoholowy według preferencji gościa	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik przygotowuje i podaje mieszane napoje bezalkoholowe (soft drinks)	Uczestnik omawia techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Uczestnik omawia trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Uczestnik podaje receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych (np. Mojito Virgin)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Uczestnik przygotowuje napój bezalkoholowy według preferencji gościa	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik omawia rodzaje drobnych przekąsek	Uczestnik wymienia i charakteryzuje rodzaje drobnych przekąsek stosowanych w barze	Test teoretyczny
	Uczestnik podaje propozycje przekąsek, które można przygotować w barze	Test teoretyczny
Uczestnik przygotowuje drobne przekąski	Uczestnik przygotowuje przykładową zimną przekąską z dbałością o estetykę serwowania (np. tartinki, koreczki)	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Uczestnik serwuje wybrane przekąski w barze	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik charakteryzuje zasady obsługi gości	Uczestnik omawia zasadę gościnności w pracy barmana	Wywiad swobodny
	Uczestnik omawia zasady etyki w pracy barmana (np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość)	Wywiad swobodny
Uczestnik stosuje się do zasad obsługi gości	Uczestnik zadaje pytania służące identyfikacji potrzeb gościa	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Uczestnik zadaje pytania służące zebraniu opinii na temat przygotowanego napoju	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Uczestnik prezentuje przygotowany napój, omawiając użyte składniki	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Uczestnik omawia sposoby dbania o dobre relacje z gośćmi	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Uczestnik omawia przykładowe trudne sytuacje w pracy barmana	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Uczestnik omawia prawne uwarunkowania serwowania alkoholu	Obserwacja w warunkach symulowanych

## Kwalifikacje

### Kwalifikacje włączone do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji

Kod kwalifikacji zarejestrowanej w ZRK

12636

Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację

Centrum Szkolenia Barmanów Jerzy Czapla z siedzibą w Wielbarku, kod pocztowy 12-160 ul.1 Maja 1 lokal 16, NIP 645-198-26-98

Nazwa Podmiotu certyfikującego

Centrum Szkolenia Barmanów Jerzy Czapla z siedzibą w Wielbarku, kod pocztowy 12-160 ul.1 Maja 1 lokal 16, NIP 645-198-26-98

## Program

### Część teoretyczna:

1. Wprowadzenie do alkoholologii (rodzaje alkoholi, proces produkcji)
2. Techniki mieszania i przygotowywania napojów
3. Zasady komponowania smaków i aromatów
4. Obsługa gości i standardy serwisu
5. BHP, ergonomia i higiena pracy
6. Marketing i zarządzanie wizerunkiem baru
7. Psychologia obsługi i trudny klient
8. Walidacja - egzamin teoretyczny, Instytucja walidująca: Centrum Szkolenia Barmanów Jerzy Czapla z siedzibą w Wielbarku, kod pocztowy 12-160, ul.1 Maja 1 lokal 16, NIP 645-198-26-98

### Część praktyczna:

1. Praca ze sprzętem barmańskim i szkłem
2. Wykonywanie klasycznych koktajli IBA
3. Tworzenie autorskich kompozycji napojów
4. Techniki dekorowania i garniowania
5. Symulacje obsługi i rozwiązywanie problemów
6. Organizacja i prowadzenie eventów specjalnych
7. Techniki sprzedażowe i up-selling
8. Walidacja - egzamin praktyczny, Instytucja walidująca: Centrum Szkolenia Barmanów Jerzy Czapla z siedzibą w Wielbarku, kod pocztowy 12-160, ul.1 Maja 1 lokal 16, NIP 645-198-26-98

### Metody interaktywne i aktywizujące:

1. Ćwiczenia praktyczne w małych grupach
2. Demonstracje i pokazy na żywo
3. Symulacje obsługi gości
4. Burza mózgów przy tworzeniu autorskich receptur
5. Case study - analiza trudnych sytuacji w obsłudze klienta
6. Wzajemna ocena uczestników podczas ćwiczeń praktycznych
7. Konkursy barmańskie
8. Sesje pytań i odpowiedzi
9. Wspólne rozwiązywanie problemów

### Podsumowanie usługi:

1. Szkolenie trwa 50 godzin zegarowych
2. Odbywa się w terminie 30.03.2026-13.04.2026
3. Szkolenie obejmuje przerwy, które nie wchodzi w czas trwania szkolenia zgodnie z harmonogramem
4. Jest prowadzone w Białymstoku przy ul. Lipowej 4 lok. 1
5. Ostatnie zajęcia obejmuje walidacja efektów kształcenia przez instytucję zewnętrzną
6. Po zdaniu egzaminu uczestnik otrzymuje certyfikat oraz zaświadczenie o ukończeniu szkolenia

Podstawa włączenia kwalifikacji do ZSK: Na podstawie Obwieszczenia Ministra Sportu i Turystyki z dnia 2018-12-13 r. w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej >Serwis napojów mieszanych i alkoholi< do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (Monitor Polski z dnia 2018-12-27 r., poz. 1258)

# Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 30</b> Wprowadzenie do alkoholologii, BHP i higiena	Hubert Jankowski	26-05-2026	14:00	16:00	02:00
<b>2 z 30</b> Przerwa (przerwa nie wchodzi w czas trwania szkolenia)	Hubert Jankowski	26-05-2026	16:00	17:00	01:00
<b>3 z 30</b> Wprowadzenie do alkoholologii, BHP i higiena	Hubert Jankowski	26-05-2026	17:00	19:00	02:00
<b>4 z 30</b> Techniki mieszania napojów	Mateusz Wysocki	27-05-2026	15:00	17:00	02:00
<b>5 z 30</b> Przerwa (przerwa nie wchodzi w czas trwania szkolenia)	Mateusz Wysocki	27-05-2026	17:00	18:00	01:00
<b>6 z 30</b> Techniki mieszania napojów	Mateusz Wysocki	27-05-2026	18:00	20:00	02:00
<b>7 z 30</b> Techniki mieszania napojów	Hubert Jankowski	28-05-2026	14:00	16:00	02:00
<b>8 z 30</b> Przerwa (przerwa nie wchodzi w czas trwania szkolenia)	Hubert Jankowski	28-05-2026	16:00	17:00	01:00
<b>9 z 30</b> Techniki mieszania napojów	Hubert Jankowski	28-05-2026	17:00	19:00	02:00
<b>10 z 30</b> Praktyka mieszania napojów	Hubert Jankowski	30-05-2026	10:00	13:00	03:00

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>11 z 30</b> Przerwa (przerwa nie wchodzi w czas trwania szkolenia)	Hubert Jankowski	30-05-2026	13:00	14:00	01:00
<b>12 z 30</b> Praktyka mieszania napojów	Hubert Jankowski	30-05-2026	14:00	17:00	03:00
<b>13 z 30</b> Praktyka dekorowania	Hubert Jankowski	31-05-2026	10:00	13:00	03:00
<b>14 z 30</b> Przerwa (przerwa nie wchodzi w czas trwania szkolenia)	Hubert Jankowski	31-05-2026	13:00	14:00	01:00
<b>15 z 30</b> Praktyka dekorowania	Hubert Jankowski	31-05-2026	14:00	17:00	03:00
<b>16 z 30</b> Praktyka dekorowania	Mateusz Wysocki	01-06-2026	15:00	17:00	02:00
<b>17 z 30</b> Przerwa (przerwa nie wchodzi w czas trwania szkolenia)	Mateusz Wysocki	01-06-2026	17:00	18:00	01:00
<b>18 z 30</b> Praktyka dekorowania	Mateusz Wysocki	01-06-2026	18:00	20:00	02:00
<b>19 z 30</b> Obsługa gości przy barze	Mateusz Wysocki	02-06-2026	15:00	17:00	02:00
<b>20 z 30</b> Przerwa (przerwa nie wchodzi w czas trwania szkolenia)	Mateusz Wysocki	02-06-2026	17:00	18:00	01:00
<b>21 z 30</b> Obsługa gości przy barze	Mateusz Wysocki	02-06-2026	18:00	20:00	02:00
<b>22 z 30</b> Tworzenie autorskich koktajli	Mateusz Wysocki	06-06-2026	10:00	13:00	03:00

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>23 z 30</b> Przerwa (przerwa nie wchodzi w czas trwania szkolenia)	Mateusz Wysocki	06-06-2026	13:00	14:00	01:00
<b>24 z 30</b> Tworzenie autorskich koktajli	Mateusz Wysocki	06-06-2026	14:00	17:00	03:00
<b>25 z 30</b> Przypomnienie materiału	Mateusz Wysocki	07-06-2026	10:00	13:00	03:00
<b>26 z 30</b> Przerwa (przerwa nie wchodzi w czas trwania szkolenia)	Mateusz Wysocki	07-06-2026	13:00	14:00	01:00
<b>27 z 30</b> Przypomnienie materiału	Mateusz Wysocki	07-06-2026	14:00	17:00	03:00
<b>28 z 30</b> Przypomnienie materiału	Mateusz Wysocki	08-06-2026	14:00	17:00	03:00
<b>29 z 30</b> Przerwa (przerwa nie wchodzi w czas trwania szkolenia)	Mateusz Wysocki	08-06-2026	17:00	18:00	01:00
<b>30 z 30</b> Walidacja (egzamin końcowy)	-	08-06-2026	18:00	21:00	03:00

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto</b>	7 497,50 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika netto</b>	7 497,50 PLN

<b>Koszt osobogodziny brutto</b>	149,95 PLN
<b>Koszt osobogodziny netto</b>	149,95 PLN
<b>W tym koszt walidacji brutto</b>	400,00 PLN
<b>W tym koszt walidacji netto</b>	400,00 PLN
<b>W tym koszt certyfikowania brutto</b>	12,00 PLN
<b>W tym koszt certyfikowania netto</b>	12,00 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

### Mateusz Wysocki

Mateusz Wysocki - Barman, przedsiębiorca

Doświadczenie zawodowe zdobyte nie wcześniej niż 5 lat wstecz:

- 15 lat doświadczenia w branży od 2012 roku do teraz
- Właściciel i prowadzący The Little Hell Pub, funkcjonujący od 2013 do teraz
- Certyfikowany szkoleniowiec (ponad 1000h szkoleń od 2018), w tym przeprowadzone 3 szkolenia "Szkolenie barmańskie, serwis napojów mieszanych i alkoholi - szkolenie kończące się egzaminem" w 2025 roku
- Specjalizacja: klasyczne koktajle, flair bartending
- W latach 2020-2025 przeszkolił ponad 100 barmanów pracujących w całej Polsce
- Stały współpracownik szkół gastronomicznych
- Autor programów szkoleniowych dla sieci hotelarskich



2 z 2

### Hubert Jankowski

Doświadczenie zawodowe/kwalifikacje nabyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą publikacji usługi w BUR:

- Barman, Przedsiębiorca
- 6 lat pracy jako barman
- 3 lata pracy jako menadżer pubu
- Właściciel i prowadzący The Little Hell Pub, funkcjonujący od 2013
- Certyfikowany szkoleniowiec (ponad 3000h szkoleń od 2018)
- Specjalizacja: flair bartending, koktaile nowoczesne
- W latach 2020-2025 przeszkolił ponad 100 barmanów pracujących w całej Polsce
- Stały współpracownik szkół gastronomicznych

# Informacje dodatkowe

## Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały wykorzystywane w czasie zajęć:

1. Profesjonalny sprzęt barmański (shakery, łyżki barmańskie, miarki, muddlery)
2. Szkło barowe różnych typów
3. Alkohole (wódka, gin, whisky, rum, tequila, likiery)
4. Napoje bezalkoholowe (woda, soki, cola)
5. Syropy barmańskie
6. Soki i napoje bezalkoholowe
7. Owoce i dodatki do dekoracji
8. Lód gastronomiczny
9. Dodatkowe akcesoria barmańskie

Każdy z uczestników po ukończeniu szkolenia otrzyma prezentację multimedialną, podręcznik barmański z recepturami oraz podsumowanie szkolenia.

## Warunki uczestnictwa

1. Ukończony 18 rok życia
2. Uczestnik po przystąpieniu do szkolenia zobowiązany jest do udziału w przynajmniej 80% zajęć. Sposób potwierdzenia frekwencji:  
Lista obecności

## Informacje dodatkowe

1. Jednostka czasowa: 1 godzina = 60 minut
2. Do uzyskania certyfikatu/zaświadczenia wymagane jest uczestnictwo w minimum 80% zajęć
3. Obecność uczestników potwierdzona będzie imienną listą obecności na każdym spotkaniu
4. Podstawa włączenia kwalifikacji do ZSK: Na podstawie Obwieszczenia Ministra Sportu i Turystyki z dnia 2018-12-13 r. w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej >Serwis napojów mieszanych i alkoholi< do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (Monitor Polski z dnia 2018-12-27 r., poz. 1258)

## Adres

ul. Lipowa 4/1  
15-369 Białystok  
woj. podlaskie

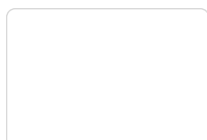
Miejsce realizacji usługi jest inne niż siedziba wykonawcy. Szkolenie odbędzie się w:

Little Hell Pub, Ul. Lipowa 4, 15-427 Białystok

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

## Kontakt



Kacper Moskwa



**E-mail** [k.moskwa@polskiklasteroze.pl](mailto:k.moskwa@polskiklasteroze.pl)

**Telefon** (+48) 796 174 310