



Szkolenie: BARMAN - serwis napojów mieszanych i alkoholi

Numer usługi 2026/04/16/176984/3492412

7 500,00 PLN brutto
7 500,00 PLN netto
150,00 PLN brutto/h
150,00 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Girlandia Agnieszka
Stempien

★★★★★ 5,0 / 5

26 ocen

📍 Białystok

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 50:00 h

📅 03.06.2026 do 07.06.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do osób pełnoletnich, które: - pracują już w gastronomii lub hotelarstwie; - chcą uzyskać nową kwalifikację lub przekwalifikować się; - są nauczycielami przedmiotów zawodowych w szkołach gastronomicznych; - są absolwentami szkół zawodowych z obszaru hotelarstwa i gastronomii.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	30
Data zakończenia rekrutacji	02-06-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	50
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 do samodzielnego sporządzania i serwowania napojów alkoholowych i bezalkoholowych według receptur własnych i gotowych, z wykorzystaniem odpowiednich technik, sprzętu i szkła, a także do profesjonalnej obsługi

gości, serwowania drobnych przekąsek, rozpoznawania ich potrzeb i reagowania w różnych sytuacjach zgodnie z zasadami etyki barmana.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
1. 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 z wynikiem generowanym automatycznie
	b)charakteryzuje i rozróżnia typy win (gronowe, wermuty, wina południowe, musujące)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	c)charakteryzuje i rozróżnia inne rodzaje alkoholi fermentowanych (piwo, cydrylicy, kumys, miód pitny)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	d)charakteryzuje typy dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	e)omawia i charakteryzuje składniki napojów mieszanych (składniki główne, modyfikatory, bonifikatory, składniki dodatkowe, składniki przyprawowe, składniki szprycerujące, dodatki dekoracyjne, dodatki komplementarne)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
2. Przygotowuje i podaje mieszane napoje alkoholowe i alkohole	a)wymienia i charakteryzuje techniki przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych (np. shakerowania)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	b)omawia i dobiera szkło do typu napoju	Obserwacja w warunkach symulowanych
	c)omawia i dobiera sprzęt i narzędzia do przygotowania danego typu napoju	Obserwacja w warunkach symulowanych
	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)	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)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	f)przygotowuje autorski mieszany napój alkoholowy według podanych preferencji gościa (moc, typ alkoholu, słodycz, kwasowość, gorycz)	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
3. Przygotowuje i podaje mieszane napoje bezalkoholowe (soft drinks)	a)omawia techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	b)omawia trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, fit drinks)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	c)podaje receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych (Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	d)przygotowuje napój bezalkoholowy według podanych preferencji gościa (np. smoothie)	Obserwacja w warunkach symulowanych
4. Omawia rodzaje drobnych przekąsek	a)wymienia i charakteryzuje rodzaje drobnych przekąsek stosowanych w barze	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	b)podaje propozycje przekąsek, które można przygotować w barze	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
5. Przygotowuje drobne przekąski	a)przygotowuje przykładową zimną przekąską z dbałością o estetykę serwowania, np. tartinki, koreczki, roladki	Obserwacja w warunkach symulowanych
	b)serwuje wybrane przekąski w barze	Obserwacja w warunkach symulowanych
	a)omawia zasadę gościnności w pracy barmana	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
6. Charakteryzuje zasady obsługi gości	b)omawia zasady etyki w pracy barmana (np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
7. Stosuje się do zasad obsługi gości	a)zadaje pytania służące identyfikacji potrzeb gościa	Obserwacja w warunkach symulowanych
	b)zadaje pytania służące zebraniu opinii na temat przygotowanego napoju mieszanego	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	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.
Nazwa Podmiotu certyfikującego	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.

Program

Program szkolenia obejmuje wszystkie kluczowe elementy związane z pracą mobilnego barmana, łącząc teorię z praktycznymi ćwiczeniami, co pozwoli uczestnikom na pełne zrozumienie i opanowanie wymaganego zakresu umiejętności.

Program przewiduje 50 godz/dyd szkolenia (teoria 22 godz + praktyka 24 godz) + 4 godz/dyd egzaminu. Podczas szkolenia przewidziane są przerwy, które nie wliczają się w czas trwania usługi.

DZIEŃ 1 (10 godz/dyd)

Teoria – 10 godz.

Wprowadzenie do zawodu barmana

- zasady gościnności i etyki
- rola barmana w obsłudze gościa

Alkohole i ich klasyfikacja

- wódki (czyste, aromatyzowane, naturalne)
- wina (gronowe, wermuty, południowe, musujące)
- alkohole fermentowane (piwo, cydr, miód pitny itd.)

Składniki napojów mieszanych

- składniki główne, modyfikatory, bonifikatory
- dodatki: owoce, syropy, przyprawy, dekoracje

Sprzęt i szkło barmańskie

- rodzaje szkła i ich zastosowanie
- sprzęt i narzędzia

DZIEŃ 2 (10 godz/dyd)

Praktyka – 10 godz.

Obsługa sprzętu i dobór szkła

Techniki barmańskie

- shakerowanie, mieszanie, budowanie drinków

Przygotowanie koktajli IBA (część 1)

- Mojito, Margarita, Daiquiri, Kamikaze

Podstawy obsługi gościa – ćwiczenia

DZIEŃ 3 (10 godz/dyd)

Teoria – 10 godz.

Receptury koktajli IBA (rozszerzenie)

- Cosmopolitan, Tequila Sunrise, Martini, Manhattan, Long Island Ice Tea

Napoje bezalkoholowe i trendy

- mocktaile, smoothie, fit drinks

Obsługa gościa

- identyfikacja potrzeb
- komunikacja i prezentacja napoju
- sytuacje trudne i nietypowe

DZIEŃ 4 (10 godz/dyd)

Praktyka – 10 godz.

Przygotowanie koktajli IBA (część 2)

- Sex on the Beach, Pina Colada, B-52, Black Russian, Kir Royale, Bloody Mary

Serwowanie alkoholi

- wódka, whisky, piwo

Napoje bezalkoholowe

- Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin, smoothie

Ćwiczenia z obsługi gościa

- rozmowa, rekomendacja, prezentacja drinka

DZIEŃ 5 (10 godz/dyd)

Teoria – 2 godz.

Komponowanie drinków autorskich

- balans smaków (słodczy, kwasowość, gorycz, moc)

Przekąski i aspekty prawne

- rodzaje przekąsek
- zasady serwowania alkoholu

Praktyka – 4 godz.

Tworzenie drinków autorskich

- przygotowanie napojów wg preferencji gościa

Przygotowanie przekąsek

- tartinki, koreczki, roladki
- estetyka podania

Symulacja pracy w barze

- kompleksowa obsługa gościa
- sytuacje trudne

EGZAMIN/walidacja 4 godz/dyd

Podczas zajęć praktycznych Uczestnicy pracują w parach/indywidualnie przy przygotowanych stanowiskach pracy. Metody stosowane podczas zajęć: pogadanka, burza mózgów, praca w parach, praca indywidualna, metody integracyjne grupy.

Organizator zapewnia dostęp do mobilnego baru wyposażonego w niezbędny sprzęt i akcesoria barmańskie, tj. szklanki, kieliszki, shaker, miarki barowe, sitka, łyżeczki barowe, mieszadła, moździerz, słomki, tace, korkociągi, środki czystości i inne. Podczas szkolenia Uczestnicy będą korzystać z zapewnionych produktów spożywczych niezbędnych do zajęć praktycznych przewidzianych w programie szkolenia, np. alkohole, owoce, soki, lód.

Egzamin/Walidację prowadzi podmiot zewnętrzny.

Metody stosowane w walidacji: test teoretyczny; obserwacja w warunkach symulowanych. Zasoby kadrowe Instytucja certyfikująca powołuje komisję, która odpowiada za przebieg weryfikacji efektów uczenia się. Walidacja odbywa się na koniec szkolenia, komisja jest obecna podczas walidacji.

Instytucja prowadząca walidację musi zapewniać wydzielone stanowisko egzaminacyjne z dostępem do: -bieżącej wody; - wszystkich gatunków alkoholi umożliwiających wykonanie zadań opisanych w efektach uczenia się wymaganych dla kwalifikacji; - dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy, dodatki komplementarne, kostki lodu); - szkła i sprzętu barmańskiego umożliwiającego wykonanie zadań opisanych w efektach uczenia się wymaganych dla kwalifikacji; - składników potrzebnych do przygotowania przekąsek.

Koszt egzaminu zawarty jest w cenie szkolenia

Szkolenie kończy się uzyskaniem kwalifikacji ZRK Serwis napojów mieszanych

Usługa kończy się również uzyskaniem Zaświadczenia o ukończeniu udziału w usłudze rozwojowej

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 26

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 26 Wprowadzenie do zawodu barmana	Paweł Tymoszek	03-06-2026	13:00	14:30	01:30
2 z 26 Przerwa	Paweł Tymoszek	03-06-2026	14:30	14:45	00:15
3 z 26 Alkohole i ich klasyfikacja	Paweł Tymoszek	03-06-2026	14:45	17:45	03:00
4 z 26 Przerwa	Paweł Tymoszek	03-06-2026	17:45	18:00	00:15
5 z 26 Składniki napojów mieszanych; Sprzęt i szkło barmańskie	Paweł Tymoszek	03-06-2026	18:00	21:00	03:00
6 z 26 Obsługa sprzętu i dobór szkła	Paweł Tymoszek	04-06-2026	13:00	14:30	01:30
7 z 26 Przerwa	Paweł Tymoszek	04-06-2026	14:30	14:45	00:15

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 26 Techniki barmańskie	Paweł Tymoszek	04-06-2026	14:45	17:45	03:00
9 z 26 Przerwa	Paweł Tymoszek	04-06-2026	17:45	18:00	00:15
10 z 26 Przygotowanie koktajli IBA (część 1)	Paweł Tymoszek	04-06-2026	18:00	20:15	02:15
11 z 26 Podstawy obsługi gościa – ćwiczenia	Paweł Tymoszek	04-06-2026	20:15	21:00	00:45
12 z 26 Receptury koktajli IBA (rozszerzenie)	Paweł Tymoszek	05-06-2026	13:00	16:00	03:00
13 z 26 Przerwa	Paweł Tymoszek	05-06-2026	16:00	16:15	00:15
14 z 26 Napoje bezalkoholowe i trendy	Paweł Tymoszek	05-06-2026	16:15	19:15	03:00
15 z 26 Przerwa	Paweł Tymoszek	05-06-2026	19:15	19:30	00:15
16 z 26 Obsługa gościa	Paweł Tymoszek	05-06-2026	19:30	21:00	01:30
17 z 26 Przygotowanie koktajli IBA (część 2), Serwowanie alkoholi	Paweł Tymoszek	06-06-2026	08:00	11:00	03:00
18 z 26 Przerwa	Paweł Tymoszek	06-06-2026	11:00	11:15	00:15
19 z 26 Napoje bezalkoholowe	Paweł Tymoszek	06-06-2026	11:15	14:15	03:00
20 z 26 przerwa	Paweł Tymoszek	06-06-2026	14:15	14:30	00:15
21 z 26 Ćwiczenia z obsługi gościa	Paweł Tymoszek	06-06-2026	14:30	16:00	01:30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
22 z 26 Komponowanie drinków autorskich, Przekąski i aspekty prawne	Paweł Tymoszuk	07-06-2026	08:00	09:30	01:30
23 z 26 przerwa	Paweł Tymoszuk	07-06-2026	09:30	09:45	00:15
24 z 26 Tworzenie drinków autorskich, Przygotowanie przekąsek, Symulacja pracy w barze	Paweł Tymoszuk	07-06-2026	09:45	12:45	03:00
25 z 26 przerwa	Paweł Tymoszuk	07-06-2026	12:45	13:00	00:15
26 z 26 Egzamin	-	07-06-2026	13:00	16:00	03:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	7 500,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	7 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	307,50 PLN
W tym koszt walidacji netto	307,50 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	307,50 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	307,50 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Paweł Tymoszuik

Swoją karierę barmańską rozpoczął w 2011 roku. Od tego czasu zdobywał doświadczenie i szkolił się w całej Polsce. Jego pasją stał się FLAIR, czyli efektowne podawanie koktajli. Przez 12 lat swojego doświadczenia brał udział w konkursach barmańskich w kraju i za granicą. Tworzy autorskie szkolenia, kursy i konkursy barmańskie, w których przekazuje swoją wiedzę i pasję dla młodszych adeptów sztuki barmańskiej. Do tej pory przeszkolił już setki osób. Od ponad 5 lat z powodzeniem prowadzi agencję barmańską ZAMIESZANI BAR EVENT, w ramach której zajmuje się serwisem i pokazami barmańskimi na różnego rodzaju eventach i imprezach okolicznościowych jak również prowadzi warsztaty i szkolenia z podstaw barmaństwa, technik flair, technik molekularnych oraz zaawansowanej dekoracji drinków. Na co dzień pełni rolę Managera baru w restauracji ENKLAWA w Białymstoku. Posiada doświadczenie zawodowe zdobyte nie krócej niż 5 lat przed publikacją usługi rozwojowej.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały potrzebne do realizacji szkolenia zapewnia organizator. W trakcie szkolenia Uczestnicy będą korzystać z materiałów m.in. soki, alkohole, owoce, sprzęt i akcesoria barmańskie (shaker, miarki barowe, szklanki i kieliszki, sitka, łyżeczki barowe, mieszałeczka, miodzienie, słomki, tace i inne), środki czystości i sprzęty niezbędne do pełnego przygotowania do pracy w zawodzie. Uczestnik w ramach materiałów merytorycznych otrzyma skrypt z miejscem na notatki i długopis.

Warunki uczestnictwa

W przypadku szkoleń dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w szkoleniach jest założenie przez Uczestnika konta w Bazie Usług Rozwojowych oraz spełnienie warunków, które są przedstawione przez danego Operatora, do którego składane są dokumenty o dofinansowanie do usługi rozwojowej.

W szkoleniu mogą brać udział tylko osoby pełnoletnie.

Informacje dodatkowe

Warunkiem ukończenia szkolenia (a zarazem otrzymania zaświadczenia o ukończeniu) jest frekwencja na poziomie minimum 80%.

Usługa zwolniona z VAT na podstawie §3 ust.1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług w związku z art. 43 ust.1 pkt 29 i art. 82 ust. 3 ustawy o VAT.

Dostawca usługi codziennie prowadzi listę obecności.

Usługa nie obejmuje kosztów niezwiązanych bezpośrednio z usługą, np. kosztów dojazdu, zakwaterowania.

Koszt egzaminu zawarty jest w cenie szkolenia

Szkolenie kończy się uzyskaniem kwalifikacji ZRK

Usługa kończy się również uzyskaniem Zaświadczenia o ukończeniu udziału w usłudze rozwojowej

W przypadku gdy do usługi zgłosi się osoba z niepełnosprawnością Dostawca usługi dostosuje warunki zgodnie z wymogami dla osób z niepełnosprawnościami.

Adres

Białystok

Białystok

woj. podlaskie

Kontakt



AGNIESZKA STEMPIEŃ

E-mail agnieszkastempien85@gmail.com

Telefon (+48) 666 610 564