



Diamond Car - Karol Różycki

★★★★★ 5,0 / 5

136 ocen

Serwis napojów mieszanych i alkoholi - Barman Blender - szkolenie wraz z egzaminem

Numer usługi 2026/04/17/170027/3495017

📍 Nehrybka

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 35:00 h

📅 03.08.2026 do 06.08.2026

5 200,00 PLN brutto

5 200,00 PLN netto

148,57 PLN brutto/h

148,57 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

| | |
|--|--|
| Kategoria | Inne / Gastronomia |
| Identyfikatory projektów | Nowy start w Małopolsce z EURESEM, Małopolski Pociąg do kariery |
| Grupa docelowa usługi | <p>Usługa skierowana jest do osób dorosłych, które:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Usługa nie wymaga wcześniejszego wykształcenia kierunkowego ani doświadczenia zawodowego.</p> <p>Warunkiem wzięcia udziału w szkoleniu jest pełnoletność (ukończony 18 rok życia).</p> |
| Minimalna liczba uczestników | 5 |
| Maksymalna liczba uczestników | 20 |
| Data zakończenia rekrutacji | 02-08-2026 |
| Forma prowadzenia usługi | stacjonarna |
| Liczba godzin usługi | 35 |
| Podstawa uzyskania wpisu do BUR | Certyfikat ISO 21001: 2018 Organizacje edukacyjne – „Systemy zarządzania dla organizacji edukacyjnych – wymagania ze wskazówkami |

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

Kwalifikacje włączone do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji

| | |
|---|---|
| Kwalifikacje | Serwis napojów mieszanych i alkoholi |
| Kod kwalifikacji zarejestrowanej w ZRK | 12636 |
| Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację | Centrum Szkolenia Barmanów Jerzy Czapla |
| Nazwa Podmiotu certyfikującego | Centrum Szkolenia Barmanów Jerzy Czapla |

Program

Szkolenie składa się z 35 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 lub potwierdzić kwalifikację „Serwis napojów mieszanych i alkoholi” w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji i planują pracę w gastronomii, hotelarstwie lub branży eventowej albo chcą się przekwalifikować.

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

Liczba godzin zajęć praktycznych: 23, teoretycznych: 9. Walidacja: 3 godziny.

Czas trwania usługi: 35 godzin dydaktycznych (szkoleniowych) (4 dni).

1 godzina szkoleniowa to 45 minut.

DZIEŃ 1 - 9 godzin

- Moduł 1. Wprowadzenie, organizacja pracy, BHP - 1 godz. (teoria)
- Moduł 2. Towaroznawstwo alkoholi i surowców - 2 godz. (teoria)
- Moduł 3. Podstawowe techniki barmańskie - 6 godz. (praktyka)

DZIEŃ 2 - 9 godzin

- Moduł 4. Klasyczne koktajle alkoholowe - 2 godz. (teoria)
- Moduł 5. Przygotowywanie koktajli klasycznych - 7 godz. (praktyka)

DZIEŃ 3 - 9 godzin

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

DZIEŃ 4 - 8 godzin

- Moduł 9. Powtórzenie i organizacja walidacji - 1 godz. (teoria)
- Moduł 10. Zaawansowana praktyka barmańska - 4 godz. (praktyka)
- Moduł 11. WALIDACJA ZSK - 3 godz. (walidacja)

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 23

| Przedmiot / temat | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---|---------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 1 z 23 Wprowadzenie, organizacja pracy, BHP oraz towaroznawstwo alkoholi i surowców | Robert Klecha | 03-08-2026 | 08:00 | 10:15 | 02:15 |
| 2 z 23 Przerwa kawowa | Robert Klecha | 03-08-2026 | 10:15 | 10:30 | 00:15 |

| Przedmiot / temat | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---|---------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 3 z 23 Podstawowe techniki barmańskie - część I | Robert Klecha | 03-08-2026 | 10:30 | 12:45 | 02:15 |
| 4 z 23 Przerwa obiadowa | Robert Klecha | 03-08-2026 | 12:45 | 13:15 | 00:30 |
| 5 z 23 Podstawowe techniki barmańskie - część II | Robert Klecha | 03-08-2026 | 13:15 | 15:30 | 02:15 |
| 6 z 23 Klasyczne koktajle alkoholowe | Robert Klecha | 04-08-2026 | 08:00 | 09:30 | 01:30 |
| 7 z 23 Przerwa kawowa | Robert Klecha | 04-08-2026 | 09:30 | 09:45 | 00:15 |
| 8 z 23 Przygotowywanie koktajli klasycznych - część I | Robert Klecha | 04-08-2026 | 09:45 | 12:00 | 02:15 |
| 9 z 23 Przerwa obiadowa | Robert Klecha | 04-08-2026 | 12:00 | 12:30 | 00:30 |
| 10 z 23 Przygotowywanie koktajli klasycznych - część II | Robert Klecha | 04-08-2026 | 12:30 | 15:30 | 03:00 |
| 11 z 23 Napoje bezalkoholowe i trendy | Robert Klecha | 05-08-2026 | 08:00 | 09:30 | 01:30 |
| 12 z 23 Przerwa kawowa | Robert Klecha | 05-08-2026 | 09:30 | 09:45 | 00:15 |
| 13 z 23 Autorskie kompozycje i przekąski barowe | Robert Klecha | 05-08-2026 | 09:45 | 11:15 | 01:30 |
| 14 z 23 Przerwa obiadowa | Robert Klecha | 05-08-2026 | 11:15 | 11:45 | 00:30 |

| Przedmiot / temat | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--|---------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 15 z 23 Praktyka: napoje bezalkoholowe, autorskie kompozycje i przekąski barowe | Robert Klecha | 05-08-2026 | 11:45 | 15:30 | 03:45 |
| 16 z 23 Powtórzenie materiału i organizacja walidacji | Robert Klecha | 06-08-2026 | 08:00 | 08:45 | 00:45 |
| 17 z 23 Przerwa kawowa | Robert Klecha | 06-08-2026 | 08:45 | 09:00 | 00:15 |
| 18 z 23 Zaawansowana praktyka barmańska | Robert Klecha | 06-08-2026 | 09:00 | 12:00 | 03:00 |
| 19 z 23 Przerwa obiadowa | Robert Klecha | 06-08-2026 | 12:00 | 12:30 | 00:30 |
| 20 z 23 Walidacja ZSK: test teoretyczny. | - | 06-08-2026 | 12:30 | 12:45 | 00:15 |
| 21 z 23 Walidacja ZSK: wywiad ustrukturyzowany. | - | 06-08-2026 | 12:45 | 13:00 | 00:15 |
| 22 z 23 Walidacja ZSK: obserwacja w warunkach symulowanych | - | 06-08-2026 | 13:00 | 13:50 | 00:50 |
| 23 z 23 Walidacja ZSK: prezentacja. | - | 06-08-2026 | 13:50 | 14:45 | 00:55 |

Cennik

Cennik

| Rodzaj ceny | Cena |
|---|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto | 5 200,00 PLN |

| | |
|---|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto | 5 200,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto | 148,57 PLN |
| Koszt osobogodziny netto | 148,57 PLN |
| W tym koszt walidacji brutto | 1 000,00 PLN |
| W tym koszt walidacji netto | 1 000,00 PLN |
| W tym koszt certyfikowania brutto | 10,00 PLN |
| W tym koszt certyfikowania netto | 10,00 PLN |

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Robert Klecha

Trener jest praktykiem branży gastronomicznej i eventowej, posiadającym 7-letnie doświadczenie zawodowe jako barman. Specjalizuje się w przygotowywaniu i prezentacji koktajli, miksologii, obsłudze wesel, eventów oraz wydarzeń masowych. Nieprzerwanie pozostaje aktywny zawodowo w branży barmańskiej, prowadząc własną działalność pod marką Drink Team.

Od 2019 roku realizuje pokazy barmańskie, tworzy autorskie drinki dopasowane do charakteru wydarzenia oraz współpracuje z klientami indywidualnymi, klientami VIP i markami alkoholowymi przy działaniach promocyjnych. Posiada doświadczenie w organizacji pracy baru, tworzeniu menu koktajlowego, wdrażaniu standardów obsługi oraz zarządzaniu zespołem.

W ostatnich 5 latach rozwija kompetencje poprzez aktywną pracę w branży, organizację wydarzeń komercyjnych oraz prowadzenie warsztatów barmańskich. Szkoli młodszych barmanów z zakresu obowiązków zawodowych, kultury pracy, wizerunku, etyki barmana, technik pracy, ergonomii, sprzętu barowego, miar, szkła, miksologii, dekoracji koktajli oraz obsługi gości.

Charakteryzuje się prostą, przystępną i skuteczną komunikacją z uczestnikami usługi rozwojowej. Podczas zajęć kładzie nacisk na praktyczne umiejętności, bezpieczeństwo pracy, profesjonalną obsługę klienta oraz organizację stanowiska barmańskiego. Program dostosowuje do poziomu uczestników i realnych wymagań rynku gastronomicznego.

Posiada doświadczenie zawodowe zdobyte w okresie ostatnich 5 lat przed opublikowaniem usługi.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

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

Uczestnicy będą mieli zapewnione wyposażone stanowisko pracy.

Warunki uczestnictwa

Usługa skierowana jest do osób dorosłych, 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.

Usługa nie wymaga wcześniejszego wykształcenia kierunkowego ani doświadczenia zawodowego.

Warunkiem wzięcia udziału w szkoleniu jest pełnoletność (ukończony 18 rok życia).

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.

Informacje dodatkowe

Po ukończeniu szkolenia uczestnicy/uczestniczki uzyskają certyfikat ukończenia kursu, potwierdzający nabycie kwalifikacji 12636.

Warunkiem wzięcia udziału w szkoleniu jest pełnoletność (ukończony 18 rok życia).

Adres

Nehrybka 207
37-733 Nehrybka
woj. podkarpackie

Kontakt



Diamond Car - Karol Różycki

E-mail diamondcarlezajsk@gmail.com

Telefon (+48) 459 118 222