



Diamond Car - Karol Różycki

★★★★★ 5,0 / 5

92 oceny

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

Numer usługi 2026/04/17/170027/3495017

📍 Przemysł

🏢 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 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"> • chcą zdobyć kwalifikację „Serwis napojów mieszanych i alkoholi” w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji, • planują podjąć pracę w gastronomii, hotelarstwie lub branży eventowej jako barman, • pracują już w gastronomii i chcą podnieść lub sformalizować swoje kwalifikacje, • chcą się przekwalifikować lub zdobyć nowy zawód, • planują prowadzić lub świadczyć usługi barmańskie (np. bary, eventy, catering). <p>Usługa nie wymaga wcześniejszego wykształcenia kierunkowego ani doświadczenia zawodowego.</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

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 doбира szkło do typu napoju</p> <p>c)omawia i doбира 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, gorzkość)</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: 0

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

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 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: 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 kwalifikacji 12636.

Adres

Przemyśl

Przemyśl

woj. podkarpackie

Kontakt



Diamond Car - Karol Różycki

E-mail diamondcarlezajsk@gmail.com

Telefon (+48) 459 118 222