



Zann Investments
Maciej Zarzecki

★★★★★ 4,8 / 5

43 oceny

Szkolenie barmańskie I stopnia

Numer usługi 2026/04/20/5603/3500127

📍 Wrocław / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 30 h

📅 22.06.2026 do 25.06.2026

1 149,00 PLN brutto

1 149,00 PLN netto

38,30 PLN brutto/h

38,30 PLN netto/h

161,11 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Kierunek - Rozwój, Zachodniopomorskie Bony Szkoleniowe
Grupa docelowa usługi	<ul style="list-style-type: none"> dla osób pragnących rozpocząć pracę na stanowisku barmana; dla obecnych barmanów; dla osób planujących otworzyć własny lokal gastronomiczny. <p>Usługa adresowana również dla Uczestników Projektu Kierunek – Rozwój a także dla Uczestników Projektu "Małopolski pociąg do kariery - sezon 1" oraz dla Uczestników Projektu "Nowy start w Małopolsce z EURESem".</p> <p>Usługa rozwojowa adresowana również dla Uczestników projektu Zachodniopomorskie Bony Szkoleniowe</p>
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	18
Data zakończenia rekrutacji	21-06-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	30
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

Wiedza - znajomość rodzajów i marek alkoholi, znajomość podstawowego sprzętu barmańskiego, znajomość etyki pracy barmana

Umiejętności - umiejętność przygotowania 20 podstawowych koktajli oraz wariacji na ich podstawie, podawanie absyntu, podawanie płonącego likieru sambuca

Kompetencje - umiejętność organizacji pracy za barem

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Zna podstawy miksologii, historię i klasyfikację alkoholi.</p> <p>Zna sprzęt barmański, typy szkła i metody przygotowywania koktajli.</p> <p>Rozróżnia procesy produkcji alkoholu i zasady profesjonalnej degustacji.</p> <p>Zna receptury koktajli klasycznych i nowoczesnych oraz aktualne trendy.</p> <p>Zna zasady etyki zawodowej, hospitality i ergonomii pracy za barem.</p> <p>Dobiera właściwą metodę przygotowania koktajlu do składników.</p> <p>Posługuje się sprzętem barmańskim i miarami w sposób bezpieczny.</p> <p>Dekoruje i estetycznie podaje koktajle.</p> <p>Stosuje zasady ergonomii i obsługi gościa zgodnie z zasadami hospitality.</p>	<p>prawidłowe odpowiedzi w teście teoretycznym online (min. 70%)</p> <p>rozpoznanie metod, sprzętu i zasad pracy barmańskiej w pytaniach testowych</p> <p>poprawne wskazanie właściwych metod i narzędzi w pytaniach testowych</p>	<p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p> <p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p>
<p>Dbą o kulturę pracy i bezpieczeństwo przy przygotowywaniu alkoholi.</p> <p>Wykazuje postawę profesjonalną i prokliencką.</p> <p>Przestrzega zasad odpowiedzialnego serwowania napojów alkoholowych.</p>	<p>wybór właściwych zachowań w pytaniach testowych o etykę i hospitality</p>	<p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p>

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji i zgodnie z zaplanowanymi metodami walidacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielanie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Na program szkolenia składają się zajęcia praktyczne (80%) i teoretyczne (20%).

1. Historia miksologii, prekursorzy światowej miksologii, miksologia klasyczna, miksologia w Polsce.
2. Sylwetka barmana, charakterystyka pracy barmana w różnych typach lokali gastronomicznych.
3. Prezentacja sprzętu barmańskiego i typów szkła barowego; miary barowe.
4. Historia napojów alkoholowych; technologia napojów alkoholowych, procesy związane z produkcją alkoholi: fermentacja alkoholowa, destylacja okresowa i ciągła, rektyfikacja, maturacja. Charakterystyka, klasyfikacje i znane marki poszczególnych rodzajów alkoholi: wódka czysta, wódki gatunkowe, gin, brandy, koniak, likiery, bitters, whisky, rum, cachaça, tequila, mezcal, absynt, wino musujące, wermuty.
5. Zasady profesjonalnej degustacji i oceny alkoholi.
6. Teoria smaku; aromat a smak; tekstura koktajli; znaczenie balansu na przykładzie koktajli typu „sour”.
7. Lód i jego znaczenie w koktajlach.
8. Charakterystyka poszczególnych metod przygotowywania koktajli: building, shaking, stirring, throwing; którą metodę wybrać dla poszczególnych składników, jakie są różnice pomiędzy nimi; porównanie koktajlu wstrząsanego i mieszanego (sprawdzenie temperatury, objętości, różnic w teksturze i smaku).
9. Classic cocktails i modern classic cocktails – na szkoleniu uczestnicy poznają bazę koktajli klasycznych oraz tzw. „nowoczesnych klasyków”, takich jak: Whisky Sour, Tom Collins, Gin Basil Smash, Whisky Smash, Aperol Spritz, Hugo, French 75, Porn Star Martini, Old Cuban, Moscow Mule, Dark 'n Stormy, Sex on the Beach, Cosmopolitan, White Russian, Orgazm, Cuba Libre, Daiquiri, Hemingway Daiquiri, Mai-Tai, Margarita, Tommy's Margarita, Side Car, Paloma, Tequila Sunrise, Long Island Ice Tea, Bloody Mary, B-52, Clover Club, Mojito, Caipirinha, Caipiroska, Old Fashioned, Manhattan, Martini, Americano, Negroni oraz wariacje na tych koktajlach.
10. Przyrządzanie shotów warstwowych różnymi metodami.
11. Podawanie płonącego likieru sambuca.
12. Podawanie absyntu.
13. Koktajle na bazie wina musującego, koktajle aperitifowe.

14. Zasady i techniki dekorowania koktajli.
15. Koktajle wędzone, przygotowane przy pomocy pistoletu wędzarniczego.
16. Free pouring (nalewanie odpowiednich porcji alkoholu "z ręki", bez użycia miarek barowych, z użyciem różnych chwytów i nalań).
17. Ergonomia pracy za barem, jak pracować szybko i wydajnie, przygotowanie stanowiska barowego.
18. Specyfika szukania pracy w gastronomii – jak znaleźć satysfakcjonującą pracę w dobrych lokalach:
 - na co zwracać uwagę podczas przygotowania CV;
 - rozmowy kwalifikacyjne;
 - dzień próbny.
19. Etykieta pracy barmana, istota i znaczenie hospitality.
20. Obsługa gościa przy barze i na sali; psychologia sprzedaży; sposoby zwiększania wartości rachunku.
21. Omówienie najważniejszych trendów w światowej miksologii: infuzje alkoholowe, produkty home-made, sezonowość i lokalność, zasada „no waste”, kule lodowe, koktajle musujące, Flavour Blaster, VOM, miksologia molekularna, ciekły azot, suchy lód.

Program szkolenia jest wyłączną własnością Ogólnopolskiej Szkoły Barmanów.

Przerwy wliczone są w czas trwania usługi.

Czas trwania usługi podany jest w godzinach zegarowych.

Po zakończeniu szkolenia przeprowadzana jest walidacja - proces kształcenia jest rozdzielny z procesem walidacji.

Szkolenie skierowane jest do:

- osób bezrobotnych
- osób, które nie mają doświadczenia w pracy w gastronomii
- osób, które mają już doświadczenie w pracy za barem, ale chcą usystematyzować swoją wiedzę i podnieść kwalifikację
- uczestników, którzy mają ukończone 18 lat.
- osób indywidualnych

Warunki organizacyjne:

W grupie uczestniczy od 1 do 18 osób.

- Na każdą grupę przypadają **2 w pełni wyposażone stanowisko barmańskie**. Prowadzony jest rotacyjny system pracy – każda osoba wykonuje ćwiczenie samodzielnie pod okiem instruktora.

Wyposażenie jednego stanowiska barmańskiego:

Sprzęt barmański:

- Shaker (Boston lub Cobbler)
- Miarka barmańska (jigger)
- Sitko (hawthorn i fine strainer)
- Muddler
- Łyżka barmańska
- Szklanica
- Nalewaki do butelek (pourery)
- Deska i nóż barmański
- Smoking gun

Naczynia i szkło:

- Zestaw podstawowych typów szkła - highball, old fashioned, cocktail, shot, hurricane

Surowce i dodatki:

- Zestaw alkoholi
- Soki
- Syropy

- Bittersy
- Przyprawy do dekoracji/techniki
- Lód
- Garnish: cytrusy, mięta, owoce sezonowe, skórki (do ćwiczeń z dekoracji)
- Rzutnik/multimedia do części teoretycznej

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 35

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 35 Histori miksologii, prekursorzy, klasyka, miksologia w Polsce	Adam Kolanowski	22-06-2026	09:00	09:25	00:25
2 z 35 Sylwetka barmana, charakterystyka pracy	Adam Kolanowski	22-06-2026	09:25	09:50	00:25
3 z 35 Sprzęt barmański, typy szkła, miary barowe	Adam Kolanowski	22-06-2026	09:50	10:15	00:25
4 z 35 Historia i procesy produkcji alkoholu (fermentacja, destylacja, maturacja itd.)	Adam Kolanowski	22-06-2026	10:15	10:55	00:40
5 z 35 Wódki, gin, barnady, koniak, likiery, bittersy, whisky, rum itd.	Adam Kolanowski	22-06-2026	10:55	11:35	00:40
6 z 35 Builing i shaking - techniki	Adam Kolanowski	22-06-2026	11:35	12:05	00:30
7 z 35 Lód i jego znaczenie w koktajlach	Adam Kolanowski	22-06-2026	12:05	12:30	00:25
8 z 35 Sambuca - podawanie płonącego likieru	Adam Kolanowski	22-06-2026	12:30	12:45	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 35 Przerwa	Adam Kolanowski	22-06-2026	12:45	13:30	00:45
10 z 35 Shoty wartwowe - różne techniki	Adam Kolanowski	22-06-2026	13:30	14:30	01:00
11 z 35 Teoria smaku, aromat, tekstura, balans - kojtale typu sour	Adam Kolanowski	22-06-2026	14:30	16:00	01:30
12 z 35 Część warsztatowa/po wtórka/Q&A	Adam Kolanowski	22-06-2026	16:00	16:30	00:30
13 z 35 Degustacja alkoholi - wprowadzenie	Adam Kolanowski	23-06-2026	09:00	09:15	00:15
14 z 35 Brandy, koniak, likiery, bitters - towaroznawstwo	Adam Kolanowski	23-06-2026	09:15	10:00	00:45
15 z 35 Stirring@throwing - porównanie koktajli Martini	Adam Kolanowski	23-06-2026	10:00	10:45	00:45
16 z 35 Koktajle aperitifowe i na bazie wina musującego	Adam Kolanowski	23-06-2026	10:45	11:30	00:45
17 z 35 Free pouring - techniki i ćwiczenia praktyczne	Adam Kolanowski	23-06-2026	11:30	13:00	01:30
18 z 35 Przerwa	Adam Kolanowski	23-06-2026	13:00	13:45	00:45
19 z 35 Classic&modern classic cocktails - cz.1	Adam Kolanowski	23-06-2026	13:45	15:00	01:15
20 z 35 Koktajle wędzone - Smoking gun	Adam Kolanowski	23-06-2026	15:00	15:30	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
21 z 35 Classic@modern classic cocktails - cz.2	Adam Kolanowski	23-06-2026	15:30	16:30	01:00
22 z 35 Towaroznawstwo : whisky, rum, cachaca, tequila, mezcal	Adam Kolanowski	24-06-2026	09:00	10:45	01:45
23 z 35 ekorowanie koktajli - techniki i narzędzia	Adam Kolanowski	24-06-2026	10:45	11:30	00:45
24 z 35 Working flair-widowiskowe techniki pracy	Adam Kolanowski	24-06-2026	11:30	13:00	01:30
25 z 35 Przerwa	Adam Kolanowski	24-06-2026	13:00	13:45	00:45
26 z 35 Ergonomia, speed flair, organizacja stanowiska barowego	Adam Kolanowski	24-06-2026	13:45	14:45	01:00
27 z 35 Classic&modern classic cocktails - praktyka i udoskonalanie tenichnik	Adam Kolanowski	24-06-2026	14:45	16:30	01:45
28 z 35 Trendy miksologiczne - infuzje, home-made, no waste	Adam Kolanowski	25-06-2026	09:00	10:10	01:10
29 z 35 CV - rozmowy rekrutacyjne, dzień próbny, jak szukać pracy	Adam Kolanowski	25-06-2026	10:10	11:10	01:00
30 z 35 Ćwiczenia praktyczne - rozmowa kwalifikacyjna	Adam Kolanowski	25-06-2026	11:10	12:30	01:20

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
31 z 35 Przerwa	Adam Kolanowski	25-06-2026	12:30	13:15	00:45
32 z 35 Etykieta pracy barmana, hospitality	Adam Kolanowski	25-06-2026	13:15	13:45	00:30
33 z 35 Obsługa gościa, psychologia sprzedaży, zwiększanie wartości rachunku	Adam Kolanowski	25-06-2026	13:45	14:30	00:45
34 z 35 Podawanie absyntu	Adam Kolanowski	25-06-2026	14:30	15:00	00:30
35 z 35 Walidacja	Adam Kolanowski	25-06-2026	15:00	16:30	01:30

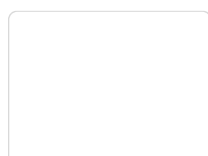
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 149,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 149,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	38,30 PLN
Koszt osobogodziny netto	38,30 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Adam Kolanowski



Trener szkoleń barmańskich I topnia. Związany z Ogólnopolską Szkołą Barmanów od ponad 6 lat. Prowadzi szkolenia na terenie całej Polski. przeszkolił ponad 400 kursantów.

Specjalizuje się w kreowaniu nowych receptur oraz łączeniu rozwiązań stricte kulinarnych z barmańskimi. Prywatnie wielbiciel wszelkich wariacji koktajlu Negroni.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały: Materiały egzaminacyjne. Książka " Alkohole w Polsce i na świecie - przewodnik barmana".

Certyfikat: Barman w języku polskim i angielskim. Na wniosek uczestnika szkolenia, wystawiamy certyfikat również w innych językach obcych.

notes i długopis

Warunki uczestnictwa

Ukończone 18 lat.

Uczestnik szkolenia zobowiązany jest uczestniczyć w minimum 80 procentach zajęć. Frekwencja będzie dokumentowana na liście obecności opatrzonej podpisem uczestnika oraz potwierdzona podpisem trenera.

Szkolenie prowadzone jest z wykorzystaniem metod interaktywnych i aktywizujących uczestników, takich jak: praca w grupie oraz dyskusje. Każdy z uczestników wykonuje za barem koktajle, przygotowuje zesty oraz pozostałe dekoracje, wykonuje ćwiczenia efektownego nalewania, pracuje z ekspresem ciśnieniowym. Kursanci uczestniczą w burzy mózgów moderowanej przez trenera.

Podstawa zwolnienia z VAT: Art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. a) Ustawa o podatku od towarów i usług

Adres

pl. Orłąt Lwowskich 20a

53-605 Wrocław

woj. dolnośląskie

Sala wyposażona w rzutnik i ekran, sala barowa do ćwiczeń praktycznych, toaleta dla kursantów.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



NATALIA KOCISZEWSKA

E-mail biuro@szkolabarmanow.pl

Telefon (+48) 798 782 434