



Szkolenie z zakresu przygotowywania koktajli, alkoholi i napojów bezalkoholowych w oparciu o trendy barmańskie z elementami obsługi klienta.

Numer usługi 2026/04/21/128036/3502824

5 600,00 PLN brutto
5 600,00 PLN netto
140,00 PLN brutto/h
140,00 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Kamil Iwaniec
Creative Ideas
Agency

★★★★★ 4,9 / 5
3 611 ocen

📍 Kraków
🏠 Usługa szkoleniowa
📄 stacjonarna
🕒 40:00 h
📅 05.10.2026 do 18.10.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Personel działający w branży gastronomicznej:

- Barmani oraz pracownicy związani z obsługą baru.
- Kelnerzy oraz pracownicy związani z obsługą sali.
- Personel zarządzający przedsiębiorstwem gastronomicznym (menedżerowie, szefowie kuchni oraz pozostali liniowi kierownicy).
- Pozostały personel związany z funkcjonowaniem baru oraz sali w przedsiębiorstwie gastronomicznym.

Minimalna liczba uczestników

4

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

04-10-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

40

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest rozwinięcie praktycznych umiejętności uczestników w zakresie przygotowywania koktajli, pracy z alkoholami oraz napojami bezalkoholowymi zgodnie z aktualnymi trendami barmańskimi, a także doskonalenie

podstawowych kompetencji związanych z obsługą klienta przy barze. Szkolenie ma na celu pogłębienie wiedzy dotyczącej doboru składników, technik przygotowywania napojów, estetyki podania oraz organizacji pracy na stanowisku barowym.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik posługuje się wiedzą z zakresu klasycznych koktajli alkoholowych.	Uczestnik omawia i charakteryzuje recepturę oraz technikę przygotowania koktajli takich jak Old Fashioned, Negroni, Martini i Mojito.	Test teoretyczny
	Uczestnik omawia i charakteryzuje różnice pomiędzy koktajlami serwowanymi w szkle typu short, long i cocktail.	Test teoretyczny
	Uczestnik omawia i charakteryzuje funkcję alkoholu bazowego i składników uzupełniających w klasycznych recepturach.	Test teoretyczny
Uczestnik posługuje się wiedzą z zakresu technik barmańskich.	Uczestnik omawia i charakteryzuje techniki barmańskie takie jak shaking, stirring i muddling.	Test teoretyczny
	Uczestnik omawia i charakteryzuje sposób doboru techniki do rodzaju koktajlu i jego składników.	Test teoretyczny
	Uczestnik omawia i charakteryzuje możliwe błędy wynikające z nieprawidłowego zastosowania technik barmańskich.	Test teoretyczny
Uczestnik posługuje się wiedzą z zakresu nowoczesnych technik barmańskich.	Uczestnik omawia i charakteryzuje nowoczesne techniki, takie jak klarowanie, infuzja, fat-washing i sous-vide.	Test teoretyczny
	Uczestnik omawia i charakteryzuje zastosowanie sprzętu barmańskiego (np. syfon, rotawaporyzator, cyrkulator).	Test teoretyczny
	Uczestnik omawia i charakteryzuje zalety i ograniczenia stosowania nowoczesnych technik z punktu widzenia preferencji klientów.	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik posługuje się umiejętnościami doboru składników do koktajli zgodnie z aktualnymi trendami.	Uczestnik poprawnie identyfikuje składniki pasujące do nowoczesnych koncepcji koktajli, np. bittersy, kombucha, molekularne dodatki.	Analiza dowodów i deklaracji
	Uczestnik poprawnie wskazuje alternatywy dla alkoholu w recepturach bezalkoholowych koktajli.	Analiza dowodów i deklaracji
	Uczestnik poprawnie przyporządkowuje składniki do odpowiednich kategorii smakowych i zapachowych.	Analiza dowodów i deklaracji
	Uczestnik poprawnie dobiera proporcji składników w celu uzyskania zbalansowanego smaku.	Analiza dowodów i deklaracji
Uczestnik posługuje się umiejętnościami z zakresu tworzenia własnych receptur koktajlowych.	Uczestnik poprawnie dobiera i przygotowuje dekoracje koktajlowe	Analiza dowodów i deklaracji
	Uczestnik poprawnie stosuje techniki podania i estetyki szkła.	Analiza dowodów i deklaracji
Uczestnik posługuje się umiejętnościami przygotowania składników koktajlowych.	Uczestnik poprawnie przygotowuje owoce do koktajli (np. krojenie w odpowiedni sposób, usuwanie pestek, przygotowanie plasterków lub cząstek).	Analiza dowodów i deklaracji
	Uczestnik poprawnie przygotowuje syropy, puree lub inne dodatki bazowe do koktajli. Uczestnik poprawnie przygotowuje zioła i przyprawy (np. mięta, bazylija, cynamon) do wykorzystania w koktajlach.	Analiza dowodów i deklaracji Analiza dowodów i deklaracji
Uczestnik rozwija kompetencje komunikacji w pracy zespołowej podczas przygotowania koktajli.	Uczestnik omawia i charakteryzuje zasady skutecznej komunikacji zespołowej w pracy barmańskiej.	Test teoretyczny
	Uczestnik omawia i charakteryzuje sposoby rozwiązywania konfliktów i błędów w zespole barmańskim.	Test teoretyczny

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 rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Dzień 1

Wstępny blok szkoleniowy

- Powitanie uczestników oraz omówienie programu szkolenia, celów kształcenia i organizacji zajęć.
- Wprowadzenie do specyfiki pracy barmana oraz znaczenia jakości produktu i obsługi klienta w nowoczesnej gastronomii.
- Przygotowanie stanowisk pracy oraz omówienie podstawowych zasad higieny, bezpieczeństwa i organizacji pracy za barem.

Blok szkoleniowy teoretyczny: Podstawy pracy barmańskiej i aktualne trendy w napojach

- Omówienie roli barmana w lokalu gastronomicznym oraz znaczenia organizacji stanowiska pracy.
- Przedstawienie aktualnych trendów w barmaństwie, w tym rosnącej popularności koktajli klasycznych w nowoczesnej odsłonie, napojów niskoalkoholowych, koktajli bezalkoholowych oraz estetycznego, prostego serwisu.
- Omówienie podstawowego wyposażenia baru oraz znaczenia jakości składników i estetyki podania.

Warsztaty praktyczne: Organizacja stanowiska i przygotowywanie podstawowych napojów bezalkoholowych

- Ćwiczenia z organizacji stanowiska pracy, rozpoznawania sprzętu barmańskiego i prawidłowego posługiwania się podstawowymi akcesoriami.
- Praktyczne przygotowywanie napojów bezalkoholowych inspirowanych aktualnymi trendami, w tym lemoniad, napojów owocowych, orzeźwiających kompozycji oraz prostych mocktaili.
- Praca nad estetyką podania, doborem szkła i dekoracji.

Końcowy blok szkoleniowy

- Podsumowanie dnia szkoleniowego, omówienie jakości wykonanych napojów oraz najczęściej pojawiających się błędów w organizacji pracy i serwisie.

Dzień 2

Wstępny blok szkoleniowy

- Przypomnienie najważniejszych zagadnień z poprzedniego dnia oraz wprowadzenie do tematyki alkoholi wykorzystywanych w pracy barmana.

Blok szkoleniowy teoretyczny: Podstawowe alkohole i ich zastosowanie w koktajlach

- Omówienie podstawowych grup alkoholi wykorzystywanych w pracy barmańskiej, takich jak wódka, gin, rum, whisky, tequila, likiery i wermuty.
- Przedstawienie ich cech charakterystycznych, zastosowania oraz wpływu na smak i styl koktajlu.
- Omówienie zasad doboru alkoholi i dodatków do prostych kompozycji napojów mieszanych.

Warsztaty praktyczne: Przygotowywanie koktajli alkoholowych zgodnie z trendami barmańskimi

- Praktyczne przygotowywanie wybranych koktajli alkoholowych z wykorzystaniem podstawowych technik mieszania i serwowania.
- Ćwiczenia z prawidłowego odmierzania składników, pracy z lodem, doborem szkła i dekoracji.
- Przygotowywanie napojów inspirowanych współczesnymi trendami, z naciskiem na jakość, estetykę oraz powtarzalność wykonania.

Końcowy blok szkoleniowy

- Omówienie przygotowanych koktajli oraz analiza poprawności technicznej, doboru składników i końcowego efektu wizualnego.

Dzień 3

Wstępny blok szkoleniowy

- Wprowadzenie do zagadnień związanych z łączeniem technik barmańskich z obsługą klienta oraz budowaniem pozytywnego doświadczenia gościa.

Blok szkoleniowy teoretyczny: Obsługa klienta przy barze i komunikacja w nowoczesnej gastronomii

- Omówienie podstawowych zasad profesjonalnej obsługi klienta przy barze.
- Przedstawienie znaczenia komunikacji, kultury obsługi, estetyki pracy i organizacji serwisu.
- Omówienie sposobów reagowania na potrzeby gościa, przyjmowania zamówień oraz budowania przyjaznej atmosfery przy jednoczesnym zachowaniu sprawności pracy.

Warsztaty praktyczne: Symulacja obsługi klienta i przygotowywanie napojów w warunkach barowych

- Ćwiczenia z przyjmowania zamówień, komunikacji z gościem oraz organizacji pracy w sytuacji obsługi kilku zamówień jednocześnie.
- Przygotowywanie koktajli alkoholowych i bezalkoholowych w warunkach symulujących realną pracę baru.
- Doskonalenie umiejętności łączenia jakości produktu z profesjonalnym stylem obsługi.

Końcowy blok szkoleniowy

- Omówienie przebiegu ćwiczeń praktycznych, analiza komunikacji z klientem oraz jakości pracy na stanowisku barowym.

Dzień 4

Wstępny blok szkoleniowy

- Wprowadzenie do końcowego etapu szkolenia, skoncentrowanego na budowaniu spójnej oferty napojów oraz utrwaleniu najważniejszych kompetencji praktycznych.

Blok szkoleniowy teoretyczny: Budowanie nowoczesnej oferty napojów i organizacja pracy baru

- Omówienie zasad tworzenia atrakcyjnej oferty napojów opartej na współczesnych trendach barmańskich.
- Przedstawienie znaczenia różnorodności oferty, estetyki, sezonowości oraz dopasowania napojów do charakteru lokalu i oczekiwań klientów.
- Omówienie zasad organizacji pracy, jakości i powtarzalności wykonania napojów w codziennej pracy gastronomicznej.

Warsztaty praktyczne: Przygotowanie przykładowej oferty napojów i finalna symulacja pracy baru

- Praktyczne przygotowywanie zestawu koktajli, alkoholi serwowanych w prostych kompozycjach oraz napojów bezalkoholowych zgodnie z założoną koncepcją oferty.
- Symulacja pracy baru z naciskiem na tempo pracy, estetykę wykonania, kontakt z klientem i spójność serwisu.
- Ćwiczenia podsumowujące zdobyte umiejętności.

Końcowy blok szkoleniowy

- Podsumowanie całego szkolenia, omówienie rezultatów pracy uczestników oraz wskazanie możliwości wykorzystania zdobytych umiejętności w praktyce zawodowej.

Walidacja efektów uczenia się.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 4

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 4 Szkolenie barmańskie	JAKUB PIECHOWICZ	06-10-2026	08:00	16:00	08:00
2 z 4 Szkolenie barmańskie	JAKUB PIECHOWICZ	07-10-2026	08:00	16:00	08:00
3 z 4 Szkolenie barmańskie	PAWEŁ MICHALIK	13-10-2026	08:00	16:00	08:00
4 z 4 Szkolenie barmańskie	PAWEŁ MICHALIK	14-10-2026	08:00	16:00	08:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 600,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	140,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

JAKUB PIECHOWICZ

Barman o bogatym i różnorodnym doświadczeniu w branży, już od ponad 10 lat. Specjalista od alkoholi mocnych oraz koktajli. Część swojej kariery spędził w Anglii co niewątpliwie wzbogaciło jego umiejętności i pozwoliło zapoznać się z globalnymi trendami w sztuce barmańskiej. Obecnie jest członkiem zespołu prestiżowego cocktail baru „The Trust” co jest świadectwem ciągle rosnącej kariery. Jego przeszłość zawodowa jest mocno powiązana z grupą Scandale, wyróżniającą się na rynku gastronomicznym, co bez wątpienia przyczyniło się do zdobycia przez niego szerokiej gamy umiejętności i kompetencji. Otwierał i piastował stanowisko szefa baru w „Scena 54” jednym z najbardziej prestiżowych klubów na terenie Śląska. Jego kompetencje i talent zostały wielokrotnie docenione na licznych konkursach barmańskich, takich jak Milhills, 1883 czy Naked Grouse.



2 z 2

PAWEŁ MICHALIK

Barman, menedżer, z branżą gastronomiczną związany od ponad 10 lat. Specjalista od alkoholi mocnych oraz szkoleń barmańskich. Zaczynał w legendarnym, krakowskim cocktail barze „Mercy Brown”, obecnie jest członkiem zespołu prestiżowego cocktail baru „The Trust”. Finalista wielu konkursów barmańskich, absolwent MSBiS. Wspecjalizował się w ginie, którego miał już okazję degustować ponad tysiąc różnych marek. Współtworzył pierwszy w Polsce gin bar „Gin Mill”. Obecnie przekazuje swoją rozległą wiedzę młodym adeptom sztuki barmańskiej. Kojarzony z trunkiem Fernet-Branca, którego jest wielkim entuzjastą. Prywatnie jest dużym fanem gier planszowych i historii nie tylko tych alkoholowych.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Dla uczestników szkolenia zostaną przygotowane:

- Szczegółowy skrypt szkoleniowy obejmujący tematykę warsztatów.

Informacje dodatkowe

Walidacja efektów uczenia się będzie polegała na teście teoretycznym, który zostanie rozdany i zebrany przez trenera prowadzącego oraz sprawdzony przez walidatora w późniejszym terminie.

Adres

ul. św. Gertrudy 10

31-046 Kraków
woj. małopolskie

Usługa szkoleniowa będzie realizowana w "Hanashi - Omakase Cocktail Bar" pod wskazanym adresem.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Iwona Cienki

E-mail iwona.cienki@aprb.pl

Telefon (+48) 784 866 678