



Kurs - Serwis napojów mieszanych i alkoholi wraz z egzaminem.

Numer usługi 2026/04/22/127923/3506580

5 400,00 PLN brutto

5 400,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

161,11 PLN cena rynkowa ⓘ

Podkarpacka
AkademiaPrzedsiębiorczości
Katarzyna Podraza

★★★★★ 4,9 / 5

3 485 ocen

📍 Czudec / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 36 h

📅 20.08.2026 do 28.08.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Grupę docelową usługi stanowią:

- absolwenci szkóło profilu gastronomicznym, hotelarskim, turystycznym,
- pracownicy branży gastronomicznej, hotelarskiej (lokale gastronomiczne, cocktail barach, puby, restauracje, hotele, kawiarnie itp)
- nauczyciele przedmiotów zawodowych w szkołach gastronomicznych,
- osoby posiadające kompetencje w zakresie serwisu napojów mieszanych i alkoholi, ale nieposiadające potwierdzonej kwalifikacji,

Osoby zgłaszające się do udziału w kursie wykonują pre test pozwalający na ocenę wiedzy, dzięki czemu poziom kursu jest dostosowywany do poziomu wiedzy Uczestników/czek.

Od Uczestników/czek wymagana jest:

- podstawowa wiedza z zakresu serwisu napojów mieszanych i alkoholi badana na podstawie pre testu,
- podstawowe umiejętności w zakresie serwisu napojów mieszanych i alkoholi,
- nie wymagane jest wylegitymowanie się doświadczeniem w pracy w zawodzie.

Minimalna liczba uczestników

8

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

19-08-2026

Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	36
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 Uczestników/czki do samodzielnej pracy. Usługa przygotowuje Uczestnika/czkę do samodzielnego przygotowywania i serwowania napojów mieszanych alkoholowych i bezalkoholowych obejmujących dobór technik, sprzętu i szkła, tworzenie receptur oraz obsługę gości zgodnie z zasadami profesjonalnej obsługi.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
--------------------	----------------------	------------------

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji	
<p>Posługuje się wiedzą dotyczącą alkoholi, napojów alkoholowych i dodatków.</p>	<p>a) charakteryzuje typy mocnych alkoholi (wódki czyste, wódki gatunkowe aromatyzowane, wódki gatunkowe naturalne)</p>	Test teoretyczny	
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>	
		Test teoretyczny	
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>	
	<p>b) rozróżnia typy mocnych alkoholi (wódki czyste, wódki gatunkowe aromatyzowane, wódki gatunkowe naturalne)</p>	Test teoretyczny	
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>	
		<p>Wywiad ustrukturyzowany</p>	
		Test teoretyczny	
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>	
		<p>Wywiad ustrukturyzowany</p> <p>Test teoretyczny</p>	
	<p>c) charakteryzuje typy win (gronowe, wermuty, wina południowe, musujące)</p>	<p>d) rozróżnia typy win (gronowe, wermuty, wina południowe, musujące)</p>	Test teoretyczny
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>	
		<p>Wywiad ustrukturyzowany</p>	
		<p>e) charakteryzuje inne rodzaje alkoholi fermentowanych (piwo, cydry, kumys, miód pitny)</p>	Test teoretyczny
<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>			
<p>Wywiad ustrukturyzowany</p>			
<p>f) rozróżnia inne rodzaje alkoholi fermentowanych (piwo, cydry, kumys, miód pitny)</p>	Test teoretyczny		
	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>		
	<p>Wywiad ustrukturyzowany</p>		

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
	g) charakteryzuje typy dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy)	Test teoretyczny
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
		Test teoretyczny
	h) omawia składniki napojów mieszanych (składniki główne, modyfikatory, bonifikatory, składniki dodatkowe, składniki przyprawowe, składniki szprycerujące, dodatki dekoracyjne, dodatki komplementarne)	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
	i) charakteryzuje składniki napojów mieszanych (składniki główne, modyfikatory, bonifikatory, składniki dodatkowe, składniki przyprawowe, składniki szprycerujące, dodatki dekoracyjne, dodatki komplementarne)	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje mieszane napoje alkoholowe i alkohole.	a) wymienia techniki przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych (np. shakerowania)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
	b) charakteryzuje techniki przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych (np. shakerowania)	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	c) omawia szkło do typu napoju	Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	d) dobiera szkło do typu napoju	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Wywiad ustrukturyzowany		
Test teoretyczny		
e) omawia sprzęt i narzędzia do przygotowania danego typu napoju	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Wywiad ustrukturyzowany	
	Test teoretyczny	
	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Wywiad ustrukturyzowany	
	Test teoretyczny	
f) dobiera sprzęt i narzędzia do przygotowania danego typu napoju	Test teoretyczny	
	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Wywiad ustrukturyzowany	
	Test teoretyczny	
	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Wywiad ustrukturyzowany	

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
	<p>g) 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)</p> <p>h) przygotowuje do podania alkohole (jeden z listy: wódka czysta, whisky/whiskey, brandy, piwo)</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
	<p>Wywiad ustrukturyzowany</p>	
	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>	
	<p>Wywiad ustrukturyzowany</p>	
	<p>i) 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>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
	<p>Wywiad ustrukturyzowany</p> <p>Test teoretyczny</p>	
	<p>j) przygotowuje autorski mieszany napój alkoholowy według podanych preferencji gościa</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
	<p>Wywiad ustrukturyzowany</p>	

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Podaje mieszane napoje alkoholowe i alkohole.	a) podaje alkohole (jeden z listy: wódka czysta, whisky/whiskey, brandy, piwo)	Test teoretyczny
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
	b) podaje 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>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
		Wywiad ustrukturyzowany
	c) podaje autorski mieszany napój alkoholowy według podanych preferencji gościa	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
		Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji	
Przygotowuje mieszane napoje bezalkoholowe (soft drinks)	a) omawia techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie)	Test teoretyczny	
		Obserwacja w warunkach symulowanych Wywiad ustrukturyzowany	
	b) omawia trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, fit drinks)	Test teoretyczny	
		Obserwacja w warunkach symulowanych Wywiad ustrukturyzowany	
	Podaje mieszane napoje bezalkoholowe (soft drinks)	c) podaje receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych (Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin)	Test teoretyczny
			Obserwacja w warunkach symulowanych Wywiad ustrukturyzowany
d) przygotowuje napój bezalkoholowy według podanych preferencji gościa (np. smoothie)		Test teoretyczny	
		Obserwacja w warunkach symulowanych Wywiad ustrukturyzowany	
Podaje mieszane napoje bezalkoholowe (soft drinks)	a) podaje napój bezalkoholowy według podanych preferencji gościa (np. smoothie)	Obserwacja w warunkach symulowanych	
		Wywiad ustrukturyzowany	

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji	
Omawia rodzaje różnych przekąsek	a) wymienia rodzaje drobnych przekąsek stosowanych w barze	Test teoretyczny	
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>	
	b) charakteryzuje rodzaje drobnych przekąsek stosowanych w barze	Test teoretyczny	
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>	
	Przygotowuje drobne przekąski	c) podaje propozycje przekąsek, które można przygotować w barze	Test teoretyczny
			<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
a) przygotowuje przykładową zimną przekąskę z dbałością o estetykę serwowania, np. tartinki, koreczki, roladki		<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>	
		Wywiad ustrukturyzowany	
b) serwuje wybrane przekąski w barze		<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>	
		Wywiad ustrukturyzowany	

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje zasady obsługi gości	a) omawia zasadę gościnności w pracy barmana	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
	b) omawia zasady etyki w pracy barmana (np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość)	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje się do zasad obsługi gości	a) zadaje pytania służące identyfikacji potrzeb gościa	Test teoretyczny
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
	b) zadaje pytania służące zebraniu opinii na temat przygotowanego napoju mieszanego	Test teoretyczny
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
	c) prezentuje przygotowany napój (użyte składniki, ich pochodzenie oraz sposób wykorzystania)	Test teoretyczny
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
	d) omawia sposoby dbania o dobre relacje z gośćmi (np. zwroty grzecznościowe, sposoby rozładowania stresu, anegdota)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
	e) omawia przykładowe trudne i nietypowe sytuacje w pracy barmana	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		f) podaje propozycje rozwiązań trudnych i nietypowych sytuacji w pracy barmana
	Obserwacja w warunkach symulowanych	
Wywiad ustrukturyzowany		

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
	g) omawia prawne uwarunkowania serwowania alkoholu gościom	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych Wywiad ustrukturyzowany

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

Kurs obejmuje następujący zakres tematyczny:

1. Przygotowanie i podawanie alkoholi, mieszanych napojów alkoholowych oraz bezalkoholowych (soft drinks).
2. Przygotowanie przekąsek.
3. Obsługiwanie gości.

Kurs prowadzony będzie w formie warsztatowej, zakładającej aktywny udział Uczestników/czek i przeprowadzenie ćwiczeń praktycznych.

Od Uczestników/czek wymagana jest:

- ukończone 18 lat.
- podstawowa wiedza z zakresu serwisu napojów mieszanych i alkoholi badana na podstawie pre testu,
- podstawowe umiejętności w zakresie serwisu napojów mieszanych i alkoholi,
- nie wymagane jest wylegitymowanie się doświadczeniem w pracy w zawodzie.

Warunki organizacyjne dla przeprowadzenia Kursu:

- a) maksymalna liczba Uczestników/czek kursu: 12
- b) liczba stanowisk warsztatowych: każdy z Uczestników/czek posiada własne stanowisko warsztatowe

Jedna godzina oznacza jedną godzinę lekcyjną (45 min.).

Czas trwania usługi to 36 h, przerwy są dodatkowym czasem.

Kurs obejmuje 9 godzin zajęć teoretycznych oraz 23 godziny zajęć praktycznych.

Walidacja obejmuje 4 godziny (również lekcyjne).

Po zakończeniu usługi szkoleniowej (maksymalna absencja na zajęciach wynosi 20%) zostanie przeprowadzona zewnętrzna walidacja oraz certyfikacja. Zachowane jest rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

Walidacja prowadzona jest przez zewnętrzny podmiot wpisany do Zintegrowanego Rejestru Kwalifikacji.

Proces walidacji przebiega dwuetapowo. W pierwszej części weryfikacji efektów uczenia się zastosowany jest test teoretyczny. W drugiej części stosowane są zadania praktyczne weryfikowane przy użyciu metody obserwacji – każdorazowo obserwacja połączona jest z rozmową z komisją (wywiad ustrukturyzowany)

W przypadku pozytywnego wyniku egzaminu, Uczestnicy/czki tego samego dnia otrzymują certyfikat.

Po zakończonej usługi realizowane będzie wsparcie poszkoleniowe.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

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

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 400,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 400,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	990,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	990,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	29,70 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Mariusz Grzesik

Trener posiada wykształcenie wyższe oraz przygotowanie pedagogiczne. Jest laureatem Konkursu Mistrzostw Polski Barmanów Flair – Wyborowa Drink Festiwal (II miejsce w latach 2006 i 2007) oraz uczestnikiem międzynarodowego Konkursu International Bartenders Association w Singapurze (2010).

Od wielu lat nieprzerwanie aktywny zawodowo jako barman i szkoleniowiec, systematycznie rozwija swoje kompetencje praktyczne oraz dydaktyczne, dostosowując je do aktualnych trendów rynkowych i potrzeb branży gastronomicznej. W ostatnich 5 latach regularnie podnosi swoje kwalifikacje oraz realizuje działalność szkoleniową w zawodzie barmana.

Posiada bogate doświadczenie zawodowe w pracy operacyjnej oraz w prowadzeniu szkoleń dla osób dorosłych. Pasjonat zawodu, profesjonalista, skutecznie łączący wiedzę teoretyczną z praktyką.

Trener posiada umiejętność prostej, przystępnej komunikacji z uczestnikami usługi rozwojowej. Podczas realizacji usługi rozwojowej stosuje zapisy Standardów dostępności dla polityki spójności 2021 – 2027. Posiada doświadczenie w realizacji usługi rozwojowych dla osób ze szczególnymi potrzebami.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy/czki kursu otrzymają materiały szkoleniowe, tj.:

- skrypt,
- notes, teczka, długopis.

Warunki uczestnictwa

W przypadku kursów dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w kursie jest spełnienie warunków przedstawionych przez danego Operatora, do którego składane będą dokumenty o dofinansowanie usługi rozwojowej.

Informacje dodatkowe

W efekcie ukończenia kursu Uczestnicy/czki uzyskają certyfikat ukończenia kursu, potwierdzający nabycie kwalifikacji 12636.

Adres

ul. św. Marcina 3
38-120 Czudec
woj. podkarpackie

38-120 Czudec, ul. św. Marcina

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Uczestnicy będą mieli zapewnione profesjonalne, w pełni wyposażone stanowisko pracy.

Kontakt



KATARZYNA PODRAZA

E-mail kpodraza@pap.rzeszow.pl

Telefon (+48) 500 073 316