



## Podstawy pracy barmańskiej i miksologii – techniki, klasyczne koktajle i organizacja pracy za barem

Numer usługi 2026/04/22/52104/3506591

4 730,00 PLN brutto  
4 730,00 PLN netto  
147,81 PLN brutto/h  
147,81 PLN netto/h  
161,11 PLN cena rynkowa ⓘ

INTEGRUM SPÓŁKA  
Z OGRANICZONĄ  
ODPOWIEDZIALNOŚĆ  
CIĄ

★★★★★ 4,8 / 5

1 397 ocen

📍 Zielona Góra / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 32 h

📅 08.05.2026 do 11.05.2026

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Szkolenie skierowane jest do osób dorosłych zainteresowanych zdobyciem kompetencji barmańskich. Jest odpowiednie dla osób początkujących oraz dla tych, którzy chcą uporządkować i uzupełnić wiedzę teoretyczną i praktyczną. Udział w szkoleniu nie wymaga wcześniejszego doświadczenia.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	5
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	15
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	07-05-2026
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	32
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

## Cel

### Cel edukacyjny

Usługa „Podstawy pracy barmańskiej i miksologii – techniki, klasyczne koktajle i organizacja pracy za barem” przygotowuje do samodzielnego wykonywania klasycznych koktajli

alkoholowych, organizacji pracy przy barze oraz obsługi gościa, a także do rozpoznawania alkoholi i zasad komponowania koktajli bezalkoholowych i low-alcohol.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje podstawowe zasady pracy barmańskiej oraz rodzaje alkoholi i napojów stosowanych w koktajlach.	Rozpoznaje techniki barmańskie, grupy alkoholi, style whisky i rumu oraz cechy koktajli bezalkoholowych i low-alcohol.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Charakteryzuje zasady budowy i skład klasycznych koktajli.	Wskazuje składniki i sposób budowy wybranych klasycznych drinków.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Wykonuje czynności barmańskie z zachowaniem kontroli porcji i płynności ruchów.	Nalewa alkohol i wykonuje czynności barmańskie w sposób płynny, uporządkowany i bezpieczny.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje klasyczne koktajle alkoholowe zgodnie z recepturą.	Przygotowuje klasyczny koktajl alkoholowy z zachowaniem właściwych proporcji i techniki.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje drinki specjalistyczne zgodnie z zasadami ich budowy.	Przygotowuje drink typu Sour, Spritz, Collins, zachowując poprawną kolejność i proporcje składników.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Charakteryzuje zasady obsługi gościa oraz organizacji pracy przy barze.	Rozpoznaje prawidłowe zasady obsługi gościa i organizacji stanowiska barmańskiego.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Stosuje podstawowe elementy flair w pracy za barem.	Wykonuje proste elementy flair z zachowaniem bezpieczeństwa.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Tworzy autorski koktajl na bazie alkoholu z wykorzystaniem poznanych technik.	Komponuje autorski koktajl zgodnie z zasadami miksologii.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

## 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

### Program szkolenia

1. **Podstawy pracy barmańskiej i techniki koktajlowe** TEORIA
2. Nalewanie, kontrola porcji i podstawy pracy za barem PRAKTYKA
3. **Alkoholoznawstwo I – alkohole w koktajlach** TEORIA
4. **Podstawy miksologii I klasyczne drinki popularne** TEORIA
5. **klasyczne drinki popularne (Negroni, Long Island Ice Tea)** PRAKTYKA
6. **Whisky – style, charakterystyka i zastosowanie** TEORIA
7. **Koktajle na bazie whisky – praktyka (Old Fashioned, Manhattan, Mint Julep)** PRAKTYKA
8. **Drinki typu Sour – warianty i zastosowanie (Whisky Sour, Wódka Sour)** PRAKTYKA
9. **Rum – style, historia** TEORIA
10. **Klasyczne koktajle rumowe (Mojito, Daiquiri)** PRAKTYKA
11. **Obsługa gościa przy barze i podstawy sprzedaży** TEORIA
12. **Elementy flair i praca za barem** PRAKTYKA
13. **Drinki typu Spritz i Collins (Hugo, John Collins)** PRAKTYKA
14. **Podstawy miksologii II + klasyczne drinki (Martini Pornstar, Kamikaze, Caipirosca)** PRAKTYKA
15. **Koktajle bezalkoholowe i low-alcohol** TEORIA
16. **Organizacja pracy przy barze podczas serwisu koktajli** PRAKTYKA
17. **Autorskie koktajle i wolna praktyka** PRAKTYKA
18. **Pewność pracy za barem – płynność ruchów i kontrola techniki** PRAKTYKA
19. **Walidacja**

Szkolenie skierowane jest do osób dorosłych zainteresowanych zdobyciem kompetencji barmańskich. Jest odpowiednie dla osób początkujących oraz dla tych, którzy chcą uporządkować i uzupełnić wiedzę teoretyczną i praktyczną. Udział w szkoleniu nie wymaga wcześniejszego doświadczenia.

Usługa „Podstawy pracy barmańskiej i miksologii – techniki, klasyczne koktajle i organizacja pracy za barem” przygotowuje do samodzielnego wykonywania klasycznych koktajli alkoholowych, organizacji pracy przy barze oraz obsługi gościa, a także do rozpoznawania alkoholi i zasad komponowania koktajli bezalkoholowych i low-alcohol.

1 godzina zajęć = godziny dydaktyczne tj. 45 minut. Przerwy nie są wliczone w czas usługi rozwojowej. Przerwy są wskazane w harmonogramie jako luki czasowe między zajęciami. Szkolenie składa się z 12 godzin teoretycznych oraz 20 godzin praktycznych.

Na zakończenie szkolenia Uczestnicy będą zobligowani do wypełnienia testu przeprowadzonego za pomocą platformy EDUREO AI z automatycznie generowanym wynikiem. Uczestnicy otrzymają link do testu na telefon komórkowy. Warunkiem zaliczenia jest spełnienie kryteriów oceny wskazanych w instrukcji dostępnej pod linkiem (EDUREO AI) dla testu teoretycznego

Walidacja praktycznej części szkolenia nastąpi na podstawie obserwacji w warunkach symulowanych. Warunkiem zaliczenia części praktycznej jest spełnienie kryteriów oceny wskazanych w instrukcji dołączonej do arkusza walidacji.

Po zakończeniu szkolenia uczestnik otrzymuje certyfikat potwierdzający nabycie kompetencji, zawierający opis efektów uczenia się oraz informację o przeprowadzonej walidacji.

# Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 32

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 32</b> Podstawy pracy barmańskiej i techniki koktajlowe	RAFAŁ PACUŁA	08-05-2026	17:00	17:45	00:45
<b>2 z 32</b> Nalewanie, kontrola porcji i podstawy pracy za barem	RAFAŁ PACUŁA	08-05-2026	17:45	18:30	00:45
<b>3 z 32</b> Nalewanie, kontrola porcji i podstawy pracy za barem	RAFAŁ PACUŁA	08-05-2026	18:35	19:20	00:45
<b>4 z 32</b> Alkoholoznawstwo I – alkohole w koktajlach	RAFAŁ PACUŁA	08-05-2026	19:20	20:05	00:45
<b>5 z 32</b> Podstawy miksologii I	RAFAŁ PACUŁA	08-05-2026	20:10	20:55	00:45
<b>6 z 32</b> Klasyczne drinki popularne (Negroni, Long Island Ice Tea)	RAFAŁ PACUŁA	08-05-2026	20:55	21:40	00:45
<b>7 z 32</b> Whisky – style, charakterystyka i zastosowanie	RAFAŁ PACUŁA	09-05-2026	12:00	12:45	00:45
<b>8 z 32</b> Whisky – style, charakterystyka i zastosowanie	RAFAŁ PACUŁA	09-05-2026	12:45	13:30	00:45
<b>9 z 32</b> Elementy flair I	RAFAŁ PACUŁA	09-05-2026	13:35	14:20	00:45
<b>10 z 32</b> Elementy flair I	RAFAŁ PACUŁA	09-05-2026	14:20	15:05	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>11 z 32</b> Koktajle na bazie whisky – praktyka (Old Fashioned, Manhattan, Mint Julep)	RAFAŁ PACUŁA	09-05-2026	15:10	15:55	00:45
<b>12 z 32</b> Podstawy miksologii II + Budowa koktajlu	RAFAŁ PACUŁA	09-05-2026	15:55	16:40	00:45
<b>13 z 32</b> Drinki typu Sour – warianty i zastosowanie (Whisky Sour, Wódka Sour)	RAFAŁ PACUŁA	09-05-2026	16:45	17:30	00:45
<b>14 z 32</b> Drinki typu Sour – warianty i zastosowanie (Whisky Sour, Wódka Sour)	RAFAŁ PACUŁA	09-05-2026	17:30	18:15	00:45
<b>15 z 32</b> Rum – style, historia	RAFAŁ PACUŁA	09-05-2026	18:20	19:05	00:45
<b>16 z 32</b> Klasyczne koktajle rumowe (Mojito, Daiquiri)	RAFAŁ PACUŁA	09-05-2026	19:05	19:50	00:45
<b>17 z 32</b> Obsługa gościa przy barze i podstawy sprzedaży	RAFAŁ PACUŁA	10-05-2026	13:00	13:45	00:45
<b>18 z 32</b> Elementy flair i praca za barem	RAFAŁ PACUŁA	10-05-2026	13:45	14:30	00:45
<b>19 z 32</b> Elementy flair i praca za barem	RAFAŁ PACUŁA	10-05-2026	14:35	15:20	00:45
<b>20 z 32</b> Drinki typu Spritz i Collins (Hugo, John Collins)	RAFAŁ PACUŁA	10-05-2026	15:20	16:05	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>21 z 32</b> Drinki typu Spritz i Collins (Hugo, John Collins)	RAFAŁ PACUŁA	10-05-2026	16:10	16:55	00:45
<b>22 z 32</b> Podstawy miksologii III + klasyczne drinki (Martini Pornstar, Kamikaze, Caipirosca)	RAFAŁ PACUŁA	10-05-2026	16:55	17:40	00:45
<b>23 z 32</b> Podstawy miksologii II + klasyczne drinki (Martini Pornstar, Kamikaze, Caipirosca)	RAFAŁ PACUŁA	10-05-2026	17:45	18:30	00:45
<b>24 z 32</b> Koktajle bezalkoholowe	RAFAŁ PACUŁA	10-05-2026	18:30	19:15	00:45
<b>25 z 32</b> Autorskie koktajle	RAFAŁ PACUŁA	10-05-2026	19:20	20:05	00:45
<b>26 z 32</b> Autorskie koktajle	RAFAŁ PACUŁA	10-05-2026	20:05	20:50	00:45
<b>27 z 32</b> Organizacja pracy przy barze podczas serwisu koktajli	RAFAŁ PACUŁA	11-05-2026	17:00	17:45	00:45
<b>28 z 32</b> Garnish & dekoracje	RAFAŁ PACUŁA	11-05-2026	17:45	18:30	00:45
<b>29 z 32</b> Autorskie koktajle i wolna praktyka	RAFAŁ PACUŁA	11-05-2026	18:35	19:20	00:45
<b>30 z 32</b> Pewność pracy za barem – płynność ruchów i kontrola techniki	RAFAŁ PACUŁA	11-05-2026	19:20	20:05	00:45
<b>31 z 32</b> Speed round – symulacja serwisu	RAFAŁ PACUŁA	11-05-2026	20:10	20:55	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
32 z 32 Walidacja	-	11-05-2026	20:55	21:40	00:45

# Cennik

## Cennik

Rodzaj ceny	Cena
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto</b>	4 730,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 113 ust. 1 ustawy o VAT ze względu na wartość sprzedaży	
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika netto</b>	4 730,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny brutto</b>	147,81 PLN
<b>Koszt osobogodziny netto</b>	147,81 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### RAFAŁ PACUŁA

Prowadzący od ponad 15 lat jest aktywnie związany z branżą barmańską, posiadając szerokie i aktualne doświadczenie zdobywane w rzeczywistych warunkach pracy baru stacjonarnego oraz podczas wydarzeń specjalnych. Od wielu lat odpowiada za organizację i nadzór nad funkcjonowaniem baru w Klubie Studenckim „U Ojca”, gdzie realizuje zadania związane z zarządzaniem operacyjnym, planowaniem pracy zespołu oraz utrzymywaniem spójnych standardów obsługi.

W codziennej pracy zajmuje się organizacją i ergonomią stanowiska barmańskiego, optymalizacją pracy baru, koordynacją zespołu oraz przygotowaniem baru do pracy w warunkach zwiększonego obciążenia i dużej frekwencji. Równoległe od ponad czterech lat prowadzi działalność gospodarczą w zakresie obsługi barmańskiej eventów, wesel i wydarzeń okolicznościowych, co zapewnia mu stały kontakt z aktualnymi realiami pracy barmańskiej poza lokalem stacjonarnym.

Specjalizuje się w przygotowywaniu drinków i koktajli w oparciu o klasyczne receptury, praktycznej miksologii użytkowej oraz znajomości kategorii alkoholi i zasad ich zastosowania w pracy barmańskiej. Posiada certyfikaty potwierdzające kwalifikacje zawodowe oraz przygotowanie merytoryczne w zakresie pracy barmańskiej.

Prowadzący posiada nieprzerwane i ciągłe doświadczenie z zakresu tematyki od co najmniej 5 lat. Zrealizował ponad 5 szkoleń z zakresu tematyki prowadzonego szkolenia.

# Informacje dodatkowe

## Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Zapewniamy wszystkie niezbędne środki i akcesoria do przeprowadzenia szkolenia na najwyższym poziomie. Nie są przewidziane materiały szkoleniowe w formie skryptów, prezentacji oraz książki.

## Informacje dodatkowe

cena usługi nie zawiera kosztów dojazdu i zakwaterowania, w razie ich wystąpienia uczestnik ponosi je we własnym zakresie.

**Uczestnicy korzystający z dofinansowania są zobowiązani do obecności na minimum 80% zajęć, co musi zostać potwierdzone listą obecności.**

Podatek VAT

Usługa szkoleniowa o charakterze szkolenia zawodowego jest zwolniona z podatku VAT w przypadku gdy dofinansowanie ze środków publicznych wynosi co najmniej 70%. W innej sytuacji do ceny netto doliczane jest 23% VAT Podstawa: §3 ust. 1 pkt. 14 roz. Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. w spr.zwolnień od podatku od towarów i usług (...)

(Dz.U. z 2018 r., poz. 701)

Liczba godzin szkolenia przedstawiona jest w wymiarze godzin dydaktycznych nie uwzględniając przerw.

## Adres

ul. Profesora Zygmunta Szafrana 8  
65-001 Zielona Góra  
woj. lubuskie

## Kontakt



**TOMASZ GŁADYSZ**

**E-mail** [gladysz@integrumgroup.pl](mailto:gladysz@integrumgroup.pl)

**Telefon** (+48) 509 791 482