



FUNDACJA  
"PERSPEKTYWA"

★★★★★ 5,0 / 5

75 ocen

## Szkolenie: Barman.

Numer usługi 2026/04/22/169502/3507058

📍 Lubawa / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 24 h

📅 13.06.2026 do 14.06.2026

3 500,00 PLN brutto

3 500,00 PLN netto

145,83 PLN brutto/h

145,83 PLN netto/h

161,11 PLN cena rynkowa ⓘ

## Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

### Grupa docelowa usługi

Szkolenie „**Barman**” jest skierowane do:

- Osób, które chcą rozpocząć karierę w gastronomii jako barman lub barista
- Pracowników branży HoReCa, którzy chcą poszerzyć swoje kwalifikacje
- Studentów i osób poszukujących pracy w sektorze usług gastronomicznych
- Właścicieli kawiarni, barów i restauracji, którzy chcą podnieść standard obsługi w swoich lokalach
- Pasjonatów kawy i sztuki barmańskiej, którzy chcą nauczyć się profesjonalnych technik

Nie wymagamy wcześniejszego doświadczenia – szkolenie jest dostosowane zarówno do osób początkujących, jak i tych, które chcą rozwijać swoje umiejętności w zawodzie.

Minimalna liczba uczestników

5

Maksymalna liczba uczestników

15

Data zakończenia rekrutacji

12-06-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

24

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

# Cel

## Cel edukacyjny

Celem usługi „Barman – z egzaminem” jest przygotowanie uczestników do samodzielnej i profesjonalnej pracy na stanowisku Barmana oraz uzyskanie kwalifikacji. Kurs ma na celu podniesienie standardów obsługi w branży gastronomicznej, rozwój praktycznych umiejętności zawodowych uczestników oraz dostosowanie ich kompetencji do zmieniających się trendów i oczekiwań rynku.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia rodzaje napojów alkoholowych i ich charakterystyczne profile smakowe i aromatyczne.	Omawia rodzaje napojów alkoholowych i ich charakterystyczne profile smakowe i aromatyczne.	Test teoretyczny
Charakteryzuje zasady serwowania różnych rodzajów napojów, uwzględniając temperaturę i sposób serwowania.	Omawia zasady serwowania różnych rodzajów napojów, uwzględniając temperaturę i sposób serwowania.	Test teoretyczny
Wyjaśnia zasady higieny, bezpieczeństwa i odpowiedzialnej sprzedaży alkoholu w barze.	Omawia zasady higieny, bezpieczeństwa i odpowiedzialnej sprzedaży alkoholu w barze.	Test teoretyczny
Klasyfikuje składniki koktajli i zasady doboru proporcji w popularnych przepisach.	Omawia składniki koktajli i zasady doboru proporcji w popularnych przepisach.	Test teoretyczny
Przygotowuje koktajle i drinki według receptur, stosując prawidłowe techniki mieszania.	Tworzy koktajle i drinki według receptur, stosując prawidłowe techniki mieszania.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Prawidłowo, bezpiecznie i wydajnie posługuje się narzędziami i sprzętem barowym podczas pracy.	Prawidłowo, bezpiecznie i wydajnie korzysta z narzędzi i sprzętu barowego podczas pracy.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Organizuje stanowisko pracy zgodnie z zasadami higieny, porządku i ergonomii zawodowej.	Przygotowuje stanowisko pracy zgodnie z zasadami higieny, porządku i ergonomii zawodowej.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Serwuje napoje zgodnie ze standardami obsługi i rodzajem zamówienia gościa.	Podaje napoje zgodnie ze standardami obsługi i rodzajem zamówienia gościa.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Komunikuje się z klientami w sposób jasny i uprzejmy, udzielając porad dotyczących wyboru napojów.	Rozmawia z klientami w sposób jasny i uprzejmy, udzielając porad dotyczących wyboru napojów.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Zapewnia klientom bezpieczeństwo i wygodę oraz odmawia sprzedaży alkoholu w niestandardowych sytuacjach.	Deklaruje klientom bezpieczeństwo i wygodę oraz odmawia sprzedaży alkoholu w niestandardowych sytuacjach.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Efektywnie pracuje w zespole, szanuje polecenia kierownika i wspiera współpracowników.	Charakteryzuje zasady pracy w zespole	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykazuje się wysokim poziomem kultury osobistej, dba o swój wygląd i postępuje zgodnie z zasadami profesjonalnej etyki barmańskiej.	Stosuje wysoki poziom kultury osobistej, dba o swój wygląd i postępuje zgodnie z zasadami profesjonalnej etyki barmańskiej.	Obserwacja w warunkach symulowanych

## Kwalifikacje

### Kwalifikacje niewłączone do ZSK

#### Uznane kwalifikacje

Pytanie 3. Czy dokument jest certyfikatem wydawanym przez międzynarodowe instytucje?

TAK

Strona internetowa Instytucji Certyfikującej: <https://icvc.eu/kwalifikacje-miedzynarodowe/>

Strona internetowa Instytucji Walidującej: <https://icvc.eu/kwalifikacje-miedzynarodowe/>

#### Informacje

Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Certyfikowany Egzaminator ICVC
Nazwa Podmiotu certyfikującego	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.

## Program

### Program Szkolenia: Profesjonalny Barman

#### 1. Warsztat i Bezpieczeństwo

- **BHP i higiena:** Standardy HACCP oraz ergonomia pracy za barem.
- **Sprzęt:** Obsługa shakerów, jiggerów, muddlerów i sit barowych.
- **Przygotowanie:** Organizacja stanowiska (*mise en place*).

#### 2. Towaroznawstwo i Serwis

- **Alkohole:** Klasyfikacja (wódka, gin, rum, whisky) i profile smakowe.
- **Szkoło:** Dobór odpowiedniego naczynia do rodzaju trunku.
- **Serwowanie:** Temperatury podawania i techniki nalewania.

#### 3. Miksologia w Praktyce

- **Techniki:** *Shaking, stirring, muddling, throwing.*

- **Receptury:** Przygotowanie klasycznych koktajli i balansowanie smaków.
- **Składniki:** Klasyfikacja baz, modyfikatorów i dodatków.

## 4. Relacja z Gościem

- **Komunikacja:** Doradztwo, badanie potrzeb i kultura obsługi.
- **Odpowiedzialność:** Asertywna odmowa sprzedaży alkoholu i bezpieczeństwo.
- **Sprzedaż:** Techniki upsellingu i profesjonalna etyka.

## 5. Weryfikacja Umiejętności

- **Egzamin:** Walidacja

Usługi szkoleniowe w ramach projektu są realizowane w godzinach dydaktycznych tj. 1 godz. = 45 min.

Czas trwania szkolenia: 24 godziny dydaktyczne, w tym walidacja uczestnika.

Podczas dnia szkoleniowego przewidziane są dwie przerwy: 15-minutowa oraz 30-minutowa.

Przerwy są wliczane w czas trwania usługi oraz w jej koszty.

## Warunki organizacyjne usługi:

Szkolenie odbędzie się w **sali gastronomicznej**, dostosowanej do realizacji zajęć praktycznych. Na miejsce zostanie dostarczony:

- **Wyposażenie barmańskie**, w tym: shaker, jigger, muddler, łyżki barmańskie, strainery, sprzęt do dekoracji koktajli, szkło do różnych rodzajów drinków oraz zestaw alkoholi szkoleniowych.

Sala będzie wyposażona również w niezbędne stanowiska robocze umożliwiające każdemu uczestnikowi bezpieczne i komfortowe wykonywanie ćwiczeń praktycznych.

Szkolenie „**Barman z egzaminem.**” jest skierowane do:

- Osób, które chcą rozpocząć karierę w gastronomii jako barman lub barista
- Pracowników branży HoReCa, którzy chcą poszerzyć swoje kwalifikacje
- Studentów i osób poszukujących pracy w sektorze usług gastronomicznych
- Pasjonatów kawy i sztuki barmańskiej, którzy chcą nauczyć się profesjonalnych technik

### Proces walidacji:

**Walidacja umiejętności uczestników** odbędzie się na zakończenie szkolenia i zostanie przeprowadzona przez **niezależnego walidatora**.

Proces walidacji będzie oparty na metodzie:

- testu teoretycznego oraz obserwacji w warunkach symulowanych.

◆ **Czas trwania walidacji: 120 minut**

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 11

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 11 Warsztat i bezpieczeństwo.	Bianka Pietrzyk	13-06-2026	09:00	11:30	02:30
2 z 11 Przerwa	Bianka Pietrzyk	13-06-2026	11:30	11:45	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>3 z 11</b> Warsztat i bezpieczeństwo	Bianka Pietrzyk	13-06-2026	11:45	14:00	02:15
<b>4 z 11</b> Przerwa	Bianka Pietrzyk	13-06-2026	14:00	14:30	00:30
<b>5 z 11</b> Towaroznawstwo i serwis.	Bianka Pietrzyk	13-06-2026	14:30	18:00	03:30
<b>6 z 11</b> Miksologia w praktyce	Bianka Pietrzyk	14-06-2026	09:00	11:30	02:30
<b>7 z 11</b> Przerwa	Bianka Pietrzyk	14-06-2026	11:30	11:45	00:15
<b>8 z 11</b> Miksologia w praktyce.	Bianka Pietrzyk	14-06-2026	11:45	14:00	02:15
<b>9 z 11</b> Przerwa	Bianka Pietrzyk	14-06-2026	14:00	14:30	00:30
<b>10 z 11</b> Relacja z gościem.	Bianka Pietrzyk	14-06-2026	14:30	16:00	01:30
<b>11 z 11</b> Walidacja	-	14-06-2026	16:00	18:00	02:00

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto</b>	3 500,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika netto</b>	3 500,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny brutto</b>	145,83 PLN
<b>Koszt osobogodziny netto</b>	145,83 PLN
<b>W tym koszt walidacji brutto</b>	300,00 PLN
<b>W tym koszt walidacji netto</b>	300,00 PLN

W tym koszt certyfikowania brutto

0,00 PLN

W tym koszt certyfikowania netto

0,00 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Bianka Pietrzyk

Bianka Pietrzyk jest doświadczonym trenerem, specjalizującym się w branży gastronomicznej, szczególnie w zakresie miksologii i parzenia kawy. Z wieloletnim doświadczeniem w prowadzeniu szkoleń, Bianka doskonale łączy wiedzę teoretyczną z praktycznymi umiejętnościami, co pozwala jej efektywnie przekazywać niezbędne kompetencje uczestnikom. Pracowała z różnymi grupami zawodowymi, a jej podejście do nauki jest spersonalizowane – dostosowuje programy szkoleniowe do potrzeb uczestników oraz obowiązujących trendów rynkowych. Dzięki umiejętnościom komunikacyjnym, doskonale zarządza grupą, a także rozwija umiejętności interpersonalne i techniczne uczestników. Bianka posiada bogate doświadczenie w zakresie sprzedaży, obsługi klienta i budowania relacji, co przenosi na szkolenia z miksologii, pomagając uczestnikom nie tylko poznać tajniki barmaństwa i parzenia doskonałej kawy, ale także skutecznie komunikować się z gośćmi i zarządzać swoją pracą za barem.

W ostatnich 5 latach prowadziła liczne szkolenia dla baristów i barmanów, współpracując z prestiżowymi lokalami gastronomicznymi, hotelami oraz akademiemi kulinarnymi. Pracowała z różnymi grupami zawodowymi, a jej podejście do nauki jest spersonalizowane – dostosowuje programy szkoleniowe do potrzeb uczestników oraz obowiązujących trendów rynkowych.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Prezentacja.

### Informacje dodatkowe

Usługi szkoleniowe w ramach projektu są realizowane w godzinach dydaktycznych tj. 1 godz. = 45 min.

Czas trwania szkolenia: 24 godziny dydaktyczne, w tym 120 minut walidacja.

Podczas dnia szkoleniowego przewidziane są dwie przerwy: 15-minutowa oraz 30-minutowa .

Przerwy są wliczane w czas trwania usługi oraz w jej koszty.

Usługa rozwojowa nie jest świadczona przez podmiot pełniący funkcję

Operatora lub Partnera Operatora w danym projekcie PSF lub w którymkolwiek

Regionalnym Programie lub FERS albo przez podmiot powiązany z Operatorem lub

Partnerem kapitałowo lub osobowo.

Cena usługi nie obejmuje kosztów niezwiązanych bezpośrednio z usługą

rozwojową, w szczególności kosztów środków trwałych przekazywanych

Uczestnikom/-czkom projektu, kosztów dojazdu, zakwaterowania i wyżywienia.

## Adres

ul. Gdańska 25

14-260 Lubawa

woj. warmińsko-mazurskie

sala gastronomiczna

ul. Gdańska 25

14-260 Lubawa

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- sala gastronomiczna

## Kontakt



**Małgorzata Chmielewska**

**E-mail** [kontakt@perspektywa.olsztyn.pl](mailto:kontakt@perspektywa.olsztyn.pl)

**Telefon** (+48) 784 661 377