



## Szkolenie barmańskie kończące się egzaminem

Numer usługi 2026/04/22/204110/3507197

5 600,00 PLN brutto

5 600,00 PLN netto

155,56 PLN brutto/h

155,56 PLN netto/h

161,11 PLN cena rynkowa ⓘ

INOVEO SPÓŁKA Z  
OGRANICZONĄ  
ODPOWIEDZIALNOŚ  
CIĄ

Brak ocen dla tego dostawcy

📍 Rzeszów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 36 h

📅 10.08.2026 do 28.08.2026

## Informacje podstawowe

### Kategoria

Inne / Gastronomia

### Grupa docelowa usługi

Szkolenie przeznaczone jest dla osób pełnoletnich, które chcą zdobyć lub rozwinąć kompetencje w obszarze serwisu napojów mieszanych i alkoholi. Z oferty mogą skorzystać zarówno osoby planujące rozpoczęcie pracy w gastronomii, hotelarstwie, branży eventowej lub cateringowej, jak i osoby już zatrudnione w tych sektorach, które chcą podnieść, uporządkować lub formalnie potwierdzić swoje kwalifikacje. Usługa jest także odpowiednia dla osób zamierzających się przekwalifikować, zdobyć nowy zawód, prowadzić działalność związaną z obsługą barmańską, a także dla nauczycieli przedmiotów zawodowych oraz absolwentów szkół o profilu gastronomicznym lub hotelarskim.

Szkolenie zostało przygotowane z myślą o uczestnikach na każdym poziomie zaawansowania. Mogą w nim brać udział zarówno osoby posiadające doświadczenie zawodowe w pracy w gastronomii, jak i osoby bez wcześniejszej praktyki czy wykształcenia kierunkowego, które chcą zdobyć kwalifikację „Serwis napojów mieszanych i alkoholi”.

### Minimalna liczba uczestników

8

### Maksymalna liczba uczestników

20

### 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

Szkolenie umożliwi uczestnikom zdobycie praktycznych kompetencji niezbędnych do samodzielnego przygotowywania napojów alkoholowych i bezalkoholowych na podstawie receptur, a także do opracowywania własnych kompozycji. Obejmuje również naukę przygotowywania i podawania drobnych przekąsek oraz rozwija umiejętności potrzebne do profesjonalnej obsługi gości. Uczestnicy poznają rodzaje alkoholi, techniki pracy barmańskiej, zasady tworzenia drinków oraz standardy obsługi klienta.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia alkohole, napoje alkoholowe i dodatki wykorzystywane w barze	Identyfikuje oraz odróżnia grupy alkoholi wysokoprocentowych, w tym wódki czyste, aromatyzowane i naturalne gatunkowe.	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Rozróżnia alkohole, napoje alkoholowe i dodatki wykorzystywane w barze	Rozpoznaje podstawowe rodzaje win, takie jak wina gronowe, wermuty, południowe i musujące.	Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
Rozróżnia alkohole, napoje alkoholowe i dodatki wykorzystywane w barze	Odróżnia pozostałe alkohole fermentowane, m.in. piwo, cydr, kumys oraz miód pitny	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
Rozróżnia alkohole, napoje alkoholowe i dodatki wykorzystywane w barze	Wskazuje i opisuje dodatki stosowane przy komponowaniu drinków, np. owoce, syropy, napoje, przyprawy i sosy.	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
Rozróżnia alkohole, napoje alkoholowe i dodatki wykorzystywane w barze	Wyjaśnia rolę składników napojów mieszanych, obejmując składniki bazowe, modyfikujące, uzupełniające, przyprawowe, dekoracyjne i komplementarne.	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
Rozróżnia alkohole, napoje alkoholowe i dodatki wykorzystywane w barze		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje oraz serwuje napoje alkoholowe i drinki mieszane	Opisuje techniki sporządzania napojów alkoholowych mieszanych i niemieszanych, w tym shakerowanie.	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany  Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany  Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje oraz serwuje napoje alkoholowe i drinki mieszane	Dobiera właściwy rodzaj szkła do konkretnego napoju.	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych  Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany  Obserwacja w warunkach symulowanych  Test teoretyczny
Przygotowuje oraz serwuje napoje alkoholowe i drinki mieszane	Przygotowuje oraz serwuje napoje alkoholowe i drinki mieszane	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje oraz serwuje napoje alkoholowe i drinki mieszane	Przedstawia receptury wybranych koktajli alkoholowych zgodnych z klasyfikacją IBA oraz przygotowuje alkohole do podania.	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje oraz serwuje napoje alkoholowe i drinki mieszane	Samodzielnie wykonuje mieszany napój alkoholowy.	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
Przygotowuje oraz serwuje napoje alkoholowe i drinki mieszane	Tworzy autorski koktajl alkoholowy zgodnie z preferencjami gościa.	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Przygotowuje i podaje napoje bezalkoholowe</p> <p>Przygotowuje i podaje napoje bezalkoholowe</p>	<p>Objaśnia sposoby sporządzania napojów bezalkoholowych mieszanych, np. z wykorzystaniem blendera</p> <p>Omawia aktualne kierunki w przygotowaniu soft drinków, w tym bezalkoholowe wersje klasycznych koktajli, smoothie i napoje typu fit.</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Test teoretyczny</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
		<p>Test teoretyczny</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Test teoretyczny</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Test teoretyczny</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
<p>Przygotowuje i podaje napoje bezalkoholowe</p> <p>Przygotowuje i podaje napoje bezalkoholowe</p> <p>Omawia drobne przekąski barowe</p>	<p>Podaje receptury wskazanych napojów bezalkoholowych, np. Virgin Mojito, Virgin Pina Colada czy Virgin Tequila Sunrise.</p> <p>Przygotowuje napój bezalkoholowy zgodnie z oczekiwaniami gościa, np. smoothie.</p> <p>Wymienia i opisuje rodzaje drobnych przekąsek oferowanych w barze.</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Test teoretyczny</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
		<p>Test teoretyczny</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Proponuje przykłady przekąsek możliwych do przygotowania w barze.</p> <p>Przygotowuje i serwuje drobne przekąski</p>	<p>Wykonuje przykładową zimną przekąskę z zachowaniem estetyki podania, np. tartinki, koreczki lub roladki.</p> <p>Podaje wybrane przekąski zgodnie ze standardem obsługi w barze.</p>	Test teoretyczny
		<p>Wywiad ustrukturyzowany</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
		Test teoretyczny
		<p>Wywiad ustrukturyzowany</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
<p>Wyjaśnia zasady profesjonalnej obsługi gości</p>	<p>Omawia znaczenie gościnności w pracy barmana.</p>	Wywiad swobodny
<p>Wyjaśnia zasady profesjonalnej obsługi gości</p> <p>Stosuje standardy obsługi gości w praktyce</p>	<p>Przedstawia zasady etycznego postępowania w pracy barmana, m.in. dyskrecję, cierpliwość, uczciwość i uprzejmość.</p> <p>Zadaje pytania pozwalające rozpoznać potrzeby gościa.</p>	<p>Wywiad swobodny</p> <p>Test teoretyczny</p>
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
<p>Stosuje standardy obsługi gości w praktyce</p>	<p>Zbiera informację zwrotną dotyczącą przygotowanego napoju.</p>	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
<p>Stosuje standardy obsługi gości w praktyce</p>	<p>Prezentuje napój, wyjaśniając zastosowane składniki, ich pochodzenie oraz sposób użycia.</p>	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje standardy obsługi gości w praktyce	Omawia sposoby budowania dobrych relacji z gośćmi, np. przez właściwe zwroty grzecznościowe, radzenie sobie ze stresem czy swobodną rozmowę.	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje standardy obsługi gości w praktyce	Przedstawia przykłady sytuacji trudnych lub niestandardowych w pracy barmana oraz proponuje właściwe reakcje.	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje standardy obsługi gości w praktyce	Wyjaśnia podstawowe uwarunkowania prawne związane z podawaniem alkoholu gościom.	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany Obserwacja w warunkach symulowanych

## Kwalifikacje

### Kwalifikacje włączone do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji

<b>Kwalifikacje</b>	Serwis napojów mieszanych i alkoholi
<b>Kod kwalifikacji zarejestrowanej w ZRK</b>	12636
<b>Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację</b>	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.
<b>Nazwa Podmiotu certyfikującego</b>	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.

## Program

Usługa szkoleniowa obejmuje kompleksowe przygotowanie uczestników do wykonywania zadań związanych z serwisem napojów mieszanych i alkoholi, przygotowaniem prostych przekąsek oraz profesjonalną obsługą gości. Program został opracowany w sposób łączący wiedzę teoretyczną z intensywną częścią praktyczną.

### 1. Sporządzanie i serwowanie alkoholi oraz napojów mieszanych alkoholowych i bezalkoholowych

W ramach tego modułu uczestnicy zdobywają wiedzę dotyczącą rodzajów alkoholi, napojów alkoholowych oraz dodatków wykorzystywanych w pracy barmana. Omawiane są poszczególne grupy alkoholi mocnych, win, napojów fermentowanych oraz składniki stosowane przy komponowaniu drinków, takie jak syropy, owoce, przyprawy, napoje uzupełniające i elementy dekoracyjne. Uczestnicy poznają również budowę receptur napojów mieszanych oraz funkcje poszczególnych składników.

Część praktyczna obejmuje przygotowywanie i podawanie napojów alkoholowych zgodnie z zasadami sztuki barmańskiej. Uczestnicy uczą się stosowania podstawowych technik pracy, doboru odpowiedniego szkła oraz sprzętu barmańskiego do konkretnego rodzaju napoju. Program uwzględnia przygotowanie wybranych koktajli klasycznych według standardów IBA, a także tworzenie autorskich kompozycji dopasowanych do preferencji gościa, z uwzględnieniem takich parametrów jak moc, słodycz, kwasowość czy gorycz.

Szkolenie obejmuje również przygotowywanie napojów bezalkoholowych. Uczestnicy poznają techniki sporządzania soft drinks, aktualne trendy w tym zakresie, w tym bezalkoholowe wersje popularnych koktajli, smoothie i napoje typu fit. W trakcie zajęć wykonują zarówno napoje odtwórcze według receptur, jak i kompozycje przygotowane zgodnie z oczekiwaniami gościa.

## **2. Przygotowywanie drobnych przekąsek**

W tym obszarze omawiane są rodzaje drobnych przekąsek możliwych do serwowania w barze oraz zasady ich doboru do charakteru miejsca i oferty. Uczestnicy poznają przykłady prostych form przekąsek barowych i uczą się ich estetycznego przygotowania. Zajęcia praktyczne obejmują wykonanie przykładowych zimnych przekąsek, takich jak koreczki, roladki czy tartinki, a następnie ich właściwe podanie.

## **3. Profesjonalna obsługa gości**

Moduł poświęcony obsłudze klienta koncentruje się na zasadach gościnności, etyki zawodowej oraz budowania pozytywnych relacji z gośćmi. Uczestnicy uczą się rozpoznawania potrzeb klientów, prowadzenia rozmowy pomagającej dobrać odpowiedni napój, prezentowania gotowych kompozycji oraz zbierania opinii dotyczących jakości obsługi i serwowanych produktów. Omawiane są również sposoby radzenia sobie w sytuacjach trudnych i niestandardowych, metody utrzymywania dobrej atmosfery oraz podstawowe uwarunkowania prawne związane z serwowaniem alkoholu.

## **4. Walidacja i potwierdzenie efektów uczenia się**

Po zakończeniu części szkoleniowej uczestnicy przystępują do zewnętrznej walidacji potwierdzającej osiągnięcie efektów uczenia się. Proces ten prowadzony jest z zachowaniem rozdzielności między etapem kształcenia a oceną kompetencji. Walidacja obejmuje egzamin zewnętrzny, w tym część pisemną w formie testu. Po uzyskaniu pozytywnego wyniku uczestnik otrzymuje dokument potwierdzający nabycie kwalifikacji.

### **Czas trwania i organizacja szkolenia**

Usługa realizowana jest w formule warsztatowo-wykładowej i zakłada aktywny udział uczestników w ćwiczeniach praktycznych, wykonywanych indywidualnie oraz zespołowo. Łączny wymiar szkolenia to od 37 do 38 godzin dydaktycznych, przy czym jedna godzina dydaktyczna odpowiada 45 minutom. W programie przewidziano zarówno część teoretyczną, część praktyczną, jak i czas przeznaczony na przerwy oraz walidację. W trakcie realizacji usługi prowadzona jest bieżąca weryfikacja postępów uczestników, zarówno w formie grupowej, jak i indywidualnej.

### **Warunki organizacyjne realizacji usługi**

Szkolenie przeznaczone jest wyłącznie dla osób pełnoletnich. Z oferty mogą korzystać osoby pracujące lub planujące pracę w gastronomii, hotelarstwie, branży eventowej i pokrewnych, a także osoby chcące zdobyć nową kwalifikację, zmienić zawód lub potwierdzić już posiadane umiejętności. Program jest odpowiedni zarówno dla uczestników z doświadczeniem zawodowym, jak i dla osób rozpoczynających naukę w tym obszarze.

Realizacja szkolenia wymaga odpowiednio przygotowanej sali, umożliwiającej prowadzenie zajęć teoretycznych i praktycznych, z dostępem do bieżącej wody, miejsc do sporządzania notatek oraz zaplecza technicznego niezbędnego do pracy barmańskiej. Uczestnicy mają zapewniony dostęp do stanowisk warsztatowych oraz wszystkich materiałów i produktów wykorzystywanych podczas ćwiczeń praktycznych. Zaplecze obejmuje w szczególności sprzęt barmański, szkło, urządzenia chłodnicze, lód, alkohole, napoje bezalkoholowe i dodatki potrzebne do przygotowywania napojów i przekąsek. Uczestnicy otrzymują również podstawowe materiały szkoleniowe, takie jak notes, długopis i teczka.

# 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
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto</b>	5 600,00 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>	5 600,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny brutto</b>	155,56 PLN
<b>Koszt osobogodziny netto</b>	155,56 PLN
<b>W tym koszt walidacji brutto</b>	150,00 PLN
<b>W tym koszt walidacji netto</b>	150,00 PLN
<b>W tym koszt certyfikowania brutto</b>	450,00 PLN
<b>W tym koszt certyfikowania netto</b>	450,00 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają komplet materiałów niezbędnych do udziału w szkoleniu, obejmujących zarówno część teoretyczną, jak i praktyczną. W ramach zajęć teoretycznych zapewnione zostaną materiały dydaktyczne, takie jak skrypt w wersji drukowanej, notes oraz długopis, natomiast podczas części praktycznej uczestnicy będą mieli dostęp do urządzeń, narzędzi oraz materiałów zużywalnych potrzebnych do realizacji programu szkolenia. Wszystkie materiały zostaną przekazane najpóźniej w dniu rozpoczęcia usługi.

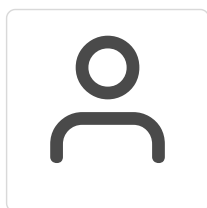
# Adres

ul. Rynek 19  
35-064 Rzeszów  
woj. podkarpackie

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- - Sala szkoleniowa - Bar

# Kontakt



**SŁAWOMIR OSSOLIŃSKI**

**E-mail** [so@inoveo.pl](mailto:so@inoveo.pl)

**Telefon** (+48) 512 253 110