



## Szkolenie Barmańsko-Kulinarne

Numer usługi 2026/04/23/165646/3510055

8 000,00 PLN brutto

8 000,00 PLN netto

133,33 PLN brutto/h

133,33 PLN netto/h

161,11 PLN cena rynkowa ⓘ

BAR MOBILNY  
Grzegorz Miąc

★★★★★ 5,0 / 5

301 ocen

📍 Żelechów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 60 h

📅 08.05.2026 do 17.05.2026

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Grupa docelowa usługi</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Osoby pracujące w branży HoReCa, chcące podnieść swoje kwalifikacje,</li><li>Osoby bezrobotne lub planujące przebranżowienie,</li><li>Osoby wchodzące na rynek pracy, które chcą zdobyć nowy zawód,</li><li>Pracownicy restauracji, barów, hoteli i innych punktów gastronomicznych.</li></ul>
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	8
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	20
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	07-05-2026
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	60
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Certyfikat VCC Akademia Edukacyjna

## Cel

### Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest rozwinięcie praktycznych umiejętności w zakresie przygotowywania potraw i koktajli zgodnie z aktualnymi trendami gastronomicznymi. Szkolenie ma na celu podniesienie jakości obsługi a także kreatywności. Uczestnicy zdobędą wiedzę i umiejętności niezbędne do obsługi gości, serwowania potraw i napojów, przygotowywania drinków oraz pracy w zespole i z klientem.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozumie zasady higieny i BHP w pracy barmana, Potrafi rozpoznać i stosować podstawowy sprzęt barmański (shakery, miarki, szkło)	Demonstruje stosowanie zasad higieny i BHP - Poprawne użycie sprzętu barmańskiego	Obserwacja w warunkach symulowanych
Opanowuje podstawowe techniki barmańskie: shake, stir, muddle Rozróżnia rodzaje alkoholi i ich cechy	Uczestnik wykonuje techniki barmańskie bzdgodnie z instrukcją, rozpoznaje alkohole w ćwiczeniach praktycznych	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wymienia receptury oraz tworzy klasyczne koktajle  Zna zaawansowane techniki barmańskie: layering, flaming, double strain Potrafi stworzyć kartę drinków i komponować smaki	Uczestnik zna popularne drinki i ich składniki, prezentuje drinki i dekoruje koktajle  Prawidłowo wykonuje techniki zaawansowane, poprawnie opracowuje przykładową kartę, drinków z zachowaniem balansu smaków	Obserwacja w warunkach symulowanych  Obserwacja w warunkach symulowanych
Rozumie zasady dekoracji drinków i estetyki podania, zna standardy obsługi barowej, potrafi stosować dodatki i ćwiczyć szybkość pracy  Zna podstawy miksologii nowoczesnej, potrafi przygotować koktajle autorskie i stosować garnish, rozumie znaczenie estetyki i prezentacji drinków	Estetycznie przygotowuje drinki z dekoracją, demonstruje znajomości standardów obsługi barowej, ćwiczenia szybkościowe wykonuje poprawnie  Prawidłowo przygotowuje nowoczesny koktajl według własnej receptury, poprawnie używa technik dekoracji i prezentacji	Obserwacja w warunkach symulowanych  Obserwacja w warunkach symulowanych
Zna zasady odpowiedzialnej sprzedaży alkoholu i komunikacji z klientem, potrafi symulować sytuacje barowe	Prawidłowo wykonuje ćwiczenia praktyczne w symulacjach pracy za barem	Obserwacja w warunkach symulowanych
Tworzy dania kuchni tradycyjnej w nowej odsłonie.	Umiejętne łączy smaki i tekstury, dobiera aromaty wg poznanych metod oraz układa dania na talerzu przy wykorzystaniu wiedzy z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Omawia i wykonuje klasyczne i alternatywne dania jednogarnkowe.  Potrafi przygotować dania kuchni bankietowej oraz finger food.	Tworzy dania jednogarnkowe: gulasze, zapiekanki  Charakteryzuje i przygotowuje dania finger food oraz bankietowe na zimno i na ciepło.	Obserwacja w warunkach symulowanych  Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Potrafi samodzielnie wykonać tradycyjne zimne przystawki kuchni polskiej	Przygotowuje potrawy zgodnie z recepturą i z wykorzystaniem odpowiednich technik	Obserwacja w warunkach symulowanych

# 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

Usługa będzie prowadzona w godzinach dydaktycznych . 1 godzina zajęć = 45minut

Przerwy nie wliczają się w liczbę godzin usługi.

Walidacja wlicza się w liczbę godzin usługi.

### Dzień 1

- Jak odświeżyć domowe przepisy (pierogi, kluski, zupy).
- Nowe sposoby podania klasycznych dań.
- Sezonowe produkty z ogródka i spiżarni w nietypowych rolach.
- Nowoczesne dodatki i przełamania smakowe w tradycyjnej kuchni
- Warsztat: przygotowanie tradycyjnej potrawy w wersji nowoczesnej.

### Dzień 2

- Planowanie i organizacja pracy w kuchni
- Gulasze, zapiekanki, dania z patelni i pieca.
- Szybkie, sycące i efektowne obiady.
- Wykorzystanie resztek i zero waste w kuchni
- Warsztat: przygotowanie obiadu jednogarnkowego + estetyczne podanie.

### Dzień 3

- Finger foodi małe przekąski
- Mini-kanapki, tartinki, roladki i koreczki.
- Szybkie pasty i smarowidła do pieczywa.
- Sałatki w wersji imprezowej.
- Warsztat: przygotowanie zestawu kolorowych przekąsek.

### Dzień 4

- Wprowadzenie do pracy barmana, higiena, BHP
- Sprzęt barmański: shakery, miarki, szkło
- Podstawowe techniki barmańskie: shake, stir, muddle
- Rodzaje alkoholi: whisky, rum, gin, tequila, likiery
- Klasyczne koktajle: Cuba Libre, Mojito

### Dzień 5

- Miksologia nowoczesna – wprowadzenie
- Garnish, estetyka drinków i prezentacja koktajli
- Odpowiedzialna sprzedaż alkoholu, trudny klient – komunikacja
- Tworzenie karty drinków, dobór smaków, balans
- Dodatki: lód, zioła, syropy, "speed bar" – trening szybkościowy

### Dzień 6

- Rolady, mięsa pieczone, pasztety, faszerowane warzywa.
- Jak przygotować potrawy „na zapas” i odgrzać bez utraty smaku.
- Dekoracja półmisek i talerzy.
- Warsztat: danie główne + zestaw dodatków na przyjęcie.
- Walidacja

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 42

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 42</b> Jak odświeżyć domowe przepisy (pierogi, kluski, zupy)	Dariusz Smolarczyk	08-05-2026	09:00	10:30	01:30
<b>2 z 42</b> Nowe sposoby podania klasycznych dań	Dariusz Smolarczyk	08-05-2026	10:30	12:00	01:30
<b>3 z 42</b> Przerwa	Dariusz Smolarczyk	08-05-2026	12:00	12:15	00:15
<b>4 z 42</b> Sezonowe produkty z ogródka i spiżarni w nietypowych rolach	Dariusz Smolarczyk	08-05-2026	12:15	13:45	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 42 Nowoczesne dodatki i przełamania smakowe w tradycyjnej kuchni	Dariusz Smolarczyk	08-05-2026	13:45	15:15	01:30
6 z 42 Przerwa	Dariusz Smolarczyk	08-05-2026	15:15	15:30	00:15
7 z 42 Warsztat: przygotowanie tradycyjnej potrawy w wersji nowoczesnej	Dariusz Smolarczyk	08-05-2026	15:30	17:00	01:30
8 z 42 Planowanie i organizacja pracy w kuchni	Dariusz Smolarczyk	09-05-2026	09:00	10:30	01:30
9 z 42 Gulasze, zapiekanki, dania z patelni i pieca	Dariusz Smolarczyk	09-05-2026	10:30	12:00	01:30
10 z 42 Przerwa	Dariusz Smolarczyk	09-05-2026	12:00	12:15	00:15
11 z 42 Szybkie, sycące i efektowne obiady	Dariusz Smolarczyk	09-05-2026	12:15	13:45	01:30
12 z 42 Wykorzystanie resztek i zero waste w kuchni	Dariusz Smolarczyk	09-05-2026	13:45	15:15	01:30
13 z 42 Przerwa	Dariusz Smolarczyk	09-05-2026	15:15	15:30	00:15
14 z 42 Warsztat: przygotowanie obiadu jednogarnkowego + estetyczne podanie	Dariusz Smolarczyk	09-05-2026	15:30	17:00	01:30
15 z 42 Finger food i małe przekąski	Dariusz Smolarczyk	10-05-2026	09:00	10:30	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>16 z 42</b> Mini-kanapki, tartinki, roladki i koreczki	Dariusz Smolarczyk	10-05-2026	10:30	12:00	01:30
<b>17 z 42</b> Przerwa	Dariusz Smolarczyk	10-05-2026	12:00	12:15	00:15
<b>18 z 42</b> Szybkie pasty i smarowidła do pieczywa	Dariusz Smolarczyk	10-05-2026	12:15	13:45	01:30
<b>19 z 42</b> Sałatki w wersji imprezowej	Dariusz Smolarczyk	10-05-2026	13:45	15:15	01:30
<b>20 z 42</b> Przerwa	Dariusz Smolarczyk	10-05-2026	15:15	15:30	00:15
<b>21 z 42</b> Warsztat: przygotowanie zestawu kolorowych przekąsek	Dariusz Smolarczyk	10-05-2026	15:30	17:00	01:30
<b>22 z 42</b> Wprowadzenie do pracy barmana, higiena, BHP	Grzegorz Miąc	15-05-2026	09:00	10:30	01:30
<b>23 z 42</b> Sprzęt barmański: shakery, miarki, szkło	Grzegorz Miąc	15-05-2026	10:30	12:00	01:30
<b>24 z 42</b> Przerwa	Grzegorz Miąc	15-05-2026	12:00	12:15	00:15
<b>25 z 42</b> Podstawowe techniki barmańskie: shake, stir, muddle	Grzegorz Miąc	15-05-2026	12:15	13:45	01:30
<b>26 z 42</b> Rodzaje alkoholi: whisky, rum, gin, tequila, likiery	Grzegorz Miąc	15-05-2026	13:45	15:15	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>27 z 42</b> Rodzaje alkoholi: whisky, rum, gin, tequila, likiery	Grzegorz Miąc	15-05-2026	15:15	15:30	00:15
<b>28 z 42</b> Klasyczne koktajle: Cuba Libre, Mojito	Grzegorz Miąc	15-05-2026	15:30	17:00	01:30
<b>29 z 42</b> Miksologia nowoczesna – wprowadzenie	Grzegorz Miąc	16-05-2026	09:00	10:30	01:30
<b>30 z 42</b> Garnish, estetyka drinków i prezentacja koktajli	Grzegorz Miąc	16-05-2026	10:30	12:00	01:30
<b>31 z 42</b> Przerwa	Grzegorz Miąc	16-05-2026	12:00	12:15	00:15
<b>32 z 42</b> Odpowiedzialna sprzedaż alkoholu, trudny klient – komunikacja	Grzegorz Miąc	16-05-2026	12:15	13:45	01:30
<b>33 z 42</b> Tworzenie karty drinków, dobór smaków, balans	Grzegorz Miąc	16-05-2026	13:45	15:15	01:30
<b>34 z 42</b> Przerwa	Grzegorz Miąc	16-05-2026	15:15	15:30	00:15
<b>35 z 42</b> Dodatki: lód, zioła, syropy, „speed bar” – trening szybkościowy	Grzegorz Miąc	16-05-2026	15:30	17:00	01:30
<b>36 z 42</b> Rolady, mięsa pieczone, pasztety, faszerowane warzywa	Dariusz Smolarczyk	17-05-2026	09:00	10:30	01:30
<b>37 z 42</b> Jak przygotować potrawy „na zapas” i odgrzać bez utraty smaku	Dariusz Smolarczyk	17-05-2026	10:30	12:00	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>38 z 42</b> Przerwa	Dariusz Smolarczyk	17-05-2026	12:00	12:15	00:15
<b>39 z 42</b> Dekoracja półmisek i talerzy	Dariusz Smolarczyk	17-05-2026	12:15	13:45	01:30
<b>40 z 42</b> Warsztat: danie główne + zestaw dodatków na przyjęcie	Dariusz Smolarczyk	17-05-2026	13:45	15:15	01:30
<b>41 z 42</b> Przerwa	Dariusz Smolarczyk	17-05-2026	15:15	15:30	00:15
<b>42 z 42</b> Walidacja	-	17-05-2026	15:30	17:00	01:30

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto</b>	8 000,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika netto</b>	8 000,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny brutto</b>	133,33 PLN
<b>Koszt osobogodziny netto</b>	133,33 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



**1 z 2**

### Grzegorz Miąc

Posiadam 6-letnie doświadczenie jako szkoleniowiec, zweryfikowane certyfikatem VCC, który potwierdza moje kwalifikacje i umiejętności w branży gastronomicznej. Przez lata ukończyłem wiele kursów doskonalących i na bieżąco śledzę najnowsze trendy w gastronomii. Mam 16-letnie doświadczenie w branży gastronomicznej jako barman, kelner i barista, zdobyte w różnych restauracjach i lokalach. Przez lata pracy obsługiwałem gości na najwyższym poziomie, dbając o ich

komfort oraz budując pozytywną atmosferę. Moja pasja do poznawania ludzi sprawia, że potrafię dostosować ofertę do indywidualnych preferencji klientów, doradzając im zarówno w wyborze napojów, jak i dań.

Jako barman posiadam szeroką wiedzę na temat alkoholi oraz technik miksologii. Potrafię przygotować zarówno klasyczne koktajle, jak i autorskie kompozycje, dbając o ich estetykę i jakość. Mam doświadczenie w zarządzaniu barem, inwentaryzacji oraz współpracy z dostawcami, co pozwala mi utrzymać płynność pracy i wysokie standardy obsługi.

Doświadczenie i kwalifikacje zostały zdobyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą wprowadzenia szczegółowych danych dot. oferowanej usługi.



2 z 2

## Dariusz Smolarczyk

Dariusz Smolarczyk – Ekspert Gastronomii, Trener Kulinaryny i Konsultant Biznesowy

Jestem praktykiem z ponad 20-letnim doświadczeniem w branży HoReCa, które zdobywałem w renomowanych restauracjach w Polsce i za granicą. Moja ścieżka zawodowa obejmuje m.in. prestiżowy hotel The Savoy 5\* w Londynie, co pozwoliło mi opanować najwyższe standardy techniczne i organizacyjne pracy w kuchni.

Jako trener kulinarny i doradca, specjalizuję się w przekazywaniu wiedzy, która łączy artystyczną wizję z ekonomiczną efektywnością. Wspieram restauracje w procesach otwarcia „pod klucz” (m.in. Grunt i Woda, LAS, Nowa Jastarnia), tworząc autorskie menu i optymalizując procesy operacyjne.

Kluczowe obszary moich kompetencji szkoleniowych:

Nowoczesne rzemiosło: Warsztaty z zakresu kuchni fusion, sushi, potraw regionalnych oraz zaawansowanego cukiernictwa bankietowego (słodkie stoły, nowoczesne desery).

Ekologia i Optymalizacja (Zero Waste): Realizuję autorskie programy zrównoważonego rozwoju, ucząc m.in. jak redukować marnowanie żywności oraz oszczędzać zasoby (energię, wodę), co bezpośrednio wpływa na zyskowność lokali.

Standardy i Etykieta: Prowadzę szkolenia z protokołu dyplomatycznego i etykiety w administracji oraz profesjonalnej obsługi klienta w gastronomii.

Moje zajęcia wyróżniają się warsztatową formułą i indywidualnym podejściem. Jak potwierdzają referencje od moich partnerów (np. ZS CKR w Korolówce-Osadzie czy Urzędu Marszałkowskiego), potrafię zarazić pasją, inspirować do kreatywności

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe

Materiały - skrypt, notes, długopis

### Informacje dodatkowe

Wymagana frekwencja 80% potwierdzona podpisami na liście obecności zajęć zgodnie z harmonogramem.

Usługi szkoleniowe finansowane w co najmniej 70% ze środków publicznych są zwolnione z podatku od towarów i usług (VAT) na podstawie § 3 ust. 1 pkt. 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r.

# Adres

ul. Marszałka Józefa Piłsudskiego 36  
08-430 Żelechów  
woj. mazowieckie

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

# Kontakt



**Grzegorz Miąc**

**E-mail** [grzegorzmiac@gmail.com](mailto:grzegorzmiac@gmail.com)

**Telefon** (+48) 500 099 261