



Serwis napojów mieszanych i alkoholi - Szkolenie wraz z egzaminem

Numer usługi 2026/04/24/157763/3510999

6 300,00 PLN brutto
6 300,00 PLN netto
150,00 PLN brutto/h
150,00 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Polska Akademia
Grilla i BBQ Piotr
Bassara, Nicole
Bassara-Witusik s.c.

★★★★★ 4,9 / 5

1 236 ocen

📍 Tarnobrzeg

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 42:00 h

📅 03.08.2026 do 08.08.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

1. Funkcje:

- Uczestnicy kursu będą odpowiedzialni za przygotowywanie wysokiej jakości napoje alkoholowe i bezalkoholowe
- Mogą to być barmani, kelnerzy, właściciele restauracji lub osoby związane z branżą spożywczą

1. Doświadczenie:

- Nie jest wymagane doświadczenie zawodowe w gastronomii, ale podstawowe umiejętności przygotowania koktajli są mile widziane
- Kurs jest otwarty dla osób z różnym poziomem doświadczenia

1. Zakres zadań:

- Przygotowywanie różnorodnych napojów alkoholowych i bezalkoholowych, dekoracji, kompozycji itp.
- Zdobienie i prezentacja koktajli
- Organizacja pracy za barem

1. Wiedza i umiejętności:

- Podstawowa wiedza z zakresu serwisu napojów mieszanych i alkoholi (oceniana na podstawie pretestu)
- Umiejętność łączenia smaków i tekstur
- Kreatywność i innowacyjność w tworzeniu unikalnych receptur

Kurs jest dostosowany do różnych poziomów wiedzy i umiejętności, a celem jest rozwijanie umiejętności potrzebnych do tworzenia wyjątkowych napojów mieszanych.

Minimalna liczba uczestników

5

Maksymalna liczba uczestników

15

Data zakończenia rekrutacji	02-08-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	42
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 "Serwis napojów mieszanych i alkoholi - Szkolenie wraz z egzaminem" przygotowuje do samodzielnej pracy na stanowisku Barman oraz prowadzi do uzyskania kwalifikacji. Kurs ma na celu podniesienie jakości usług gastronomicznych, rozwijanie umiejętności zawodowych pracowników, a także dostosowywanie się do zmieniających się potrzeb i oczekiwań klientów na rynku.

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
Definiuje rodzaje alkoholi, napojów alkoholowych i dodatków.	a) charakteryzuje i rozróżnia typy mocnych alkoholi (wódki czyste, wódki gatunkowe aromatyzowane, wódki gatunkowe naturalne)	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	b) charakteryzuje i rozróżnia typy win (gronowe, wermuty, wina południowe, musujące)	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	c) charakteryzuje i rozróżnia inne rodzaje alkoholi fermentowanych (piwo, cydrylicy, kumys, miód pitny)	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
d) charakteryzuje typy dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy)	Wywiad ustrukturyzowany	
	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Test teoretyczny	
e) omawia i charakteryzuje składniki napojów mieszanych (składniki główne, modyfikatory, bonifikatory, składniki dodatkowe, składniki przyprawowe, składniki szprycerujące, dodatki dekoracyjne, dodatki komplementarne)	Wywiad ustrukturyzowany	
	Obserwacja w warunkach symulowanych	

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje i podaje mieszane napoje alkoholowe i alkohole.	<p>a) omawia i charakteryzuje techniki przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych (np. shakerowania)</p> <p>b) omawia i dobiera szkło do typu napoju</p> <p>c) omawia i dobiera sprzęt i narzędzia do przygotowania danego typu napoju</p> <p>d) podaje receptury wskazanych mieszanych napojów alkoholowych według klasyfikacji IBA - official cocktails (klasyfikacja Międzynarodowego Stowarzyszenia Barmanów); przygotowuje do podania i podaje alkohole</p> <p>e) przygotowuje mieszany napój alkoholowy</p> <p>f) przygotowuje autorski mieszany napój alkoholowy według podanych preferencji gościa</p>	Test teoretyczny
	Wywiad ustrukturyzowany	
	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	b) omawia i dobiera szkło do typu napoju	Test teoretyczny
	Wywiad ustrukturyzowany	
	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Test teoretyczny	
	c) omawia i dobiera sprzęt i narzędzia do przygotowania danego typu napoju	Wywiad ustrukturyzowany
	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Test teoretyczny	
	Wywiad ustrukturyzowany	
	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	d) podaje receptury wskazanych mieszanych napojów alkoholowych według klasyfikacji IBA - official cocktails (klasyfikacja Międzynarodowego Stowarzyszenia Barmanów); przygotowuje do podania i podaje alkohole	Test teoretyczny
Wywiad ustrukturyzowany		
Obserwacja w warunkach symulowanych		

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia rodzaje drobnych przekąsek.	a) omawia i charakteryzuje rodzaje drobnych przekąsek stosowanych w barze	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany Obserwacja w warunkach symulowanych
	Test teoretyczny	
	b) podaje propozycje przekąsek, które można przygotować w barze	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje drobne przekąski. Definiuje zasady obsługi gości.	a) przygotowuje przykładową zimną przekąskę z dbałością o estetykę serwowania, np. tartinki, koreczki, roladki	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
	b) serwuje wybrane przekąski w barze	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	a) omawia zasadę gościnności w pracy barmana	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	b) omawia zasady etyki w pracy barmana (np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość)	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
Obserwacja w warunkach symulowanych		

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje zasady obsługi gości.	a) zadaje pytania służące identyfikacji potrzeb gościa	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	b) zadaje pytania służące zebraniu opinii na temat przygotowanego napoju mieszanego	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	c) prezentuje przygotowany napój, omawiając użyte składniki, ich pochodzenie oraz sposób wykorzystania	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	d) omawia sposoby dbania o dobre relacje z gośćmi (np. zwroty grzecznościowe, sposoby rozładowania stresu, anegdoty)	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	e) omawia przykładowe trudne i nietypowe sytuacje w pracy barmana i podaje propozycje rozwiązań	Wywiad ustrukturyzowany
Obserwacja w warunkach symulowanych		
Test teoretyczny		
f) omawia prawne uwarunkowania serwowania alkoholu gościom	Test teoretyczny	
	Wywiad ustrukturyzowany	
	Obserwacja w warunkach symulowanych	

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
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Centrum Szkolenia Barmanów

Program

Moduł 1. Przygotowanie i podawanie alkoholi, mieszanych napojów alkoholowych oraz bezalkoholowych (soft drinks).

- Rodzaje alkoholi, napojów alkoholowych i dodatków.

- typy mocnych alkoholi (wódki czyste, wódki gatunkowe aromatyzowane, wódki gatunkowe naturalne)
- typy win (gronowe, wermuty, wina południowe, musujące)
- inne rodzaje alkoholi fermentowanych (piwo, cydry, kumys, miód pitny)
- typy dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy)
- składniki napojów mieszanych (składniki główne, modyfikatory, bonifikatory, składniki dodatkowe, składniki przyprawowe, składniki sprzyerujące, dodatki dekoracyjne, dodatki komplementarne)

- Przygotowanie i podawanie mieszanych napojów alkoholowych i alkoholi.

- techniki przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych (np. shakerowania)
- dobór szkła do typu napoju
- sprzęt i narzędzia do przygotowania danego typu napoju
- 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); przygotowuje do podania i podaje alkohole (jeden z listy: wódka czysta, whisky/whiskey, brandy, piwo)
- mieszane napoje alkoholowe (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)
- przygotowanie autorskiego mieszanego napoju alkoholowego według podanych preferencji gościa (moc, typ alkoholu, słodycz, kwasowość, gorycz)

- Przygotowanie i podawanie mieszanych napojów bezalkoholowych (soft drinks).

- techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie)
- trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, fit drinks)
- receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych (Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin)
- przygotowanie napoju bezalkoholowego według podanych preferencji gościa (np. smoothie)

Moduł 2. Przygotowanie przekąsek.

- Rodzaje drobnych przekąsek.

- rodzaje drobnych przekąsek stosowanych w barze
- propozycje przekąsek, które można przygotować w barze

- Przygotowanie drobnych przekąsek.

- przygotowanie przykładowej zimnej przekąski z dbałością o estetykę serwowania, np. tartinki, koreczki, roladki
- serwowanie wybranej przekąski w barze

Moduł 3. Obsługiwanie gości.

- Charakterystyka zasad obsługi gości.

- zasady gościnności w pracy barmana
- zasady etyki w pracy barmana (np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość)

- Stosowanie się do zasad obsługi gości.

- pytania służące identyfikacji potrzeb gościa
- pytania służące zebraniu opinii na temat przygotowanego napoju mieszanego
- prezentacja przygotowanego napoju, omawiając użyte składniki, ich pochodzenie oraz sposób wykorzystania
- sposoby dbania o dobre relacje z gośćmi (np. zwroty grzecznościowe, sposoby rozładowania stresu, anegdoty)
- przykładowe trudne i nietypowe sytuacje w pracy barmana i podaje propozycje rozwiązań
- prawne uwarunkowania serwowania alkoholu gościom

Ze względu na tematykę szkolenia oraz założone cele zajęcia będą miały charakter warsztatowy (aktywizujący), prowadzone będą w formie wykładów, ćwiczeń, treningów oraz poprzez symulację, ćwiczenia indywidualne i grupowe, odgrywanie ról, burzę mózgów, analizę sensoryczną, estetykę podania z wykorzystaniem nowoczesnych metod w dużym stopniu nastawionych na ćwiczenia, aktywność uczestników.

Zapewniamy najwyższy standard nauczania dzięki wykorzystaniu profesjonalnego zaplecza technicznego. Sercem części praktycznej jest mobilny bar, w pełni wyposażony w profesjonalny sprzęt (shakery, miarki, łyżki barmańskie, sitka typu strainer itp.) oraz najwyższej jakości produkty, co umożliwi każdemu uczestnikowi pracę w warunkach identycznych, jakie spotka w najlepszych lokalach gastronomicznych.

Sala szkoleniowa spełnia normy BHP i P.POŻ., co zapewnia komfort i bezpieczeństwo podczas zajęć.

Poziom wiedzy kursantów zostanie zbadany na początku szkolenia, poprzez przeprowadzenie pre-testu, natomiast przyrost wiedzy po odbyciu kursu zweryfikowany zostanie na postawie post-testu.

Każdy uczestnik dostanie możliwość oceny szkolenia, zakresu tematycznego, trenera, wyczerpanego zakresu tematycznego poprzez wypełnienie anonimowej ankiety.

Szkolenie adresowane jest do osób pełnoletnich, które chcą:

- podnieść kwalifikacje zawodowe
- nabyć nowe kwalifikacje zawodowe
- przekwalifikować się.

Szkolenie przeprowadzone zostanie w wymiarze 42 godzin zegarowych.

Usługa obejmuje 33,5 godzin zajęć praktycznych oraz 8,5 godziny zajęć teoretycznych.

Ze względu na warsztatowy charakter zajęć przerwy nie są wliczane w czas trwania usługi (szkolenia).

Po zakończeniu kursu zostanie przeprowadzony zewnętrzny proces walidacji, składający się z części teoretycznej oraz praktycznej. W przypadku pozytywnego wyniku egzaminu, Uczestnicy/czki otrzymują certyfikat.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 32

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 32 Rodzaje alkoholi, napojów alkoholowych i dodatków.	NORBERT OBARA	03-08-2026	08:00	11:00	03:00
2 z 32 Przerwa	NORBERT OBARA	03-08-2026	11:00	11:30	00:30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 32 Rodzaje alkoholi, napojów alkoholowych i dodatków.	NORBERT OBARA	03-08-2026	11:30	13:15	01:45
4 z 32 Przerwa	NORBERT OBARA	03-08-2026	13:15	13:45	00:30
5 z 32 Rodzaje alkoholi, napojów alkoholowych i dodatków.	NORBERT OBARA	03-08-2026	13:45	16:00	02:15
6 z 32 Przygotowanie i podawanie mieszanych napojów alkoholowych i alkoholi.	NORBERT OBARA	04-08-2026	08:00	11:00	03:00
7 z 32 Przerwa	NORBERT OBARA	04-08-2026	11:00	11:30	00:30
8 z 32 Przygotowanie i podawanie mieszanych napojów alkoholowych i alkoholi.	NORBERT OBARA	04-08-2026	11:30	13:15	01:45
9 z 32 Przerwa	NORBERT OBARA	04-08-2026	13:15	13:45	00:30
10 z 32 Przygotowanie i podawanie mieszanych napojów alkoholowych i alkoholi.	NORBERT OBARA	04-08-2026	13:45	16:00	02:15
11 z 32 Przygotowanie i podawanie mieszanych napojów alkoholowych i alkoholi.	NORBERT OBARA	05-08-2026	08:00	11:00	03:00
12 z 32 Przerwa	NORBERT OBARA	05-08-2026	11:00	11:30	00:30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
13 z 32 Przygotowanie i podawanie mieszanych napojów alkoholowych i alkoholi.	NORBERT OBARA	05-08-2026	11:30	13:15	01:45
14 z 32 Przerwa	NORBERT OBARA	05-08-2026	13:15	13:45	00:30
15 z 32 Przygotowanie i podawanie mieszanych napojów alkoholowych i alkoholi.	NORBERT OBARA	05-08-2026	13:45	16:00	02:15
16 z 32 Przygotowanie i podawanie mieszanych napojów bezalkoholowych (soft drinks).	NORBERT OBARA	06-08-2026	08:00	11:00	03:00
17 z 32 Przerwa	NORBERT OBARA	06-08-2026	11:00	11:30	00:30
18 z 32 Przygotowanie i podawanie mieszanych napojów bezalkoholowych (soft drinks).	NORBERT OBARA	06-08-2026	11:30	13:15	01:45
19 z 32 Przerwa	NORBERT OBARA	06-08-2026	13:15	13:45	00:30
20 z 32 Przygotowanie i podawanie mieszanych napojów bezalkoholowych (soft drinks).	NORBERT OBARA	06-08-2026	13:45	16:00	02:15
21 z 32 Rodzaje drobnych przekąsek.	NORBERT OBARA	07-08-2026	08:00	11:00	03:00

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
22 z 32 Przerwa	NORBERT OBARA	07-08-2026	11:00	11:30	00:30
23 z 32 Przygotowanie drobnych przekąsek.	NORBERT OBARA	07-08-2026	11:30	13:15	01:45
24 z 32 Przerwa	NORBERT OBARA	07-08-2026	13:15	13:45	00:30
25 z 32 Przygotowanie drobnych przekąsek.	NORBERT OBARA	07-08-2026	13:45	16:00	02:15
26 z 32 Charakterystyka zasad obsługi gości.	NORBERT OBARA	08-08-2026	08:00	09:30	01:30
27 z 32 Stosowanie się do zasad obsługi gości.	NORBERT OBARA	08-08-2026	09:30	11:00	01:30
28 z 32 Przerwa	NORBERT OBARA	08-08-2026	11:00	11:30	00:30
29 z 32 Powtórzenie wiadomości	NORBERT OBARA	08-08-2026	11:30	12:30	01:00
30 z 32 Przerwa	NORBERT OBARA	08-08-2026	12:30	13:00	00:30
31 z 32 Walidacja	-	08-08-2026	13:00	15:30	02:30
32 z 32 Certyfikacja	-	08-08-2026	15:30	16:00	00:30

Cennik

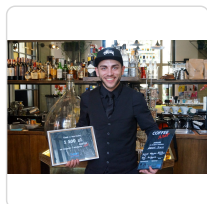
Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	6 300,00 PLN

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	6 300,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	360,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	360,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	10,80 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	10,80 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

NORBERT OBARA

Norbert Obara - trener i praktyk branży gastronomicznej z ponad 15-letnim doświadczeniem w obszarze barmaństwa, kawy z segmentu specjality oraz zarządzania barem. Obecnie pełni funkcje szefa baru w restauracji Kuźnia Przecławaska, wcześniej pracował m.in. jako szef baru, manager, barman oraz head barista w restauracjach, koktajl barach i kawiarniach w Krakowie, Warszawie i na Podkarpaciu.

Specjalizuje się w nowoczesnym barmaństwie, tworzeniu autorskich napojów oraz organizacji pracy baru. Prowadzi warsztaty, szkolenia i pokazy, przekazując praktyczną wiedzę opartą na wieloletnim doświadczeniu zawodowym.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały szkoleniowe (skrypt, teczkę, notes, długopis, fartuch) zapewnia wykonawca usługi.

Warunki uczestnictwa

Szkolenie przeznaczone dla osób pełnoletnich, które ukończyły 18 lat.

W przypadku uczestników z dofinansowaniem do szkolenia, warunki uczestnictwa są określone w Regulaminie rekrutacji i uczestnictwa w projekcie u Operatora Projektu, u którego będą składane dokumenty rekrutacyjne.

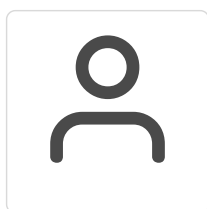
Adres

ul. Stanisława Jachowicza 4
39-400 Tarnobrzeg
woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Pracownia warsztatowa wyposażona w odpowiedni sprzęt gastronomiczny adekwatny do typu szkolenia

Kontakt



Elżbieta Kruczek

E-mail biuro@pau.edu.pl

Telefon (+48) 794 773 599