



## kurs Barman-barista I i II stopnia

Numer usługi 2026/04/24/7392/3511403

3 800,00 PLN brutto

3 800,00 PLN netto

64,41 PLN brutto/h

64,41 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Zakład

Doskonalenia

Zawodowego

★★★★★ 4,7 / 5

5 137 ocen

📍 Środa Wielkopolska

🏢 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 59:00 h

📅 28.05.2026 do 12.06.2026

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Kurs skierowany jest do osób, które chcą zdobyć lub poszerzyć kompetencje w zakresie pracy na stanowisku barmana i baristy. Szkolenie jest odpowiednie zarówno dla osób rozpoczynających swoją karierę, jak i dla tych, którzy pragną podnieść swoje kwalifikacje.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	3
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	15
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	27-05-2026
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	59
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

## Cel

### Cel edukacyjny

Celem edukacyjnym kursu jest przekazanie wiedzy na temat klasycznych koktajli oraz właściwości różnych alkoholi, a także nauka technik ich przygotowywania.

Kurs obejmuje wiedzę na temat napojów alkoholowych i bezalkoholowych, klasycznych i nowoczesnych koktajli oraz podstaw baristyki, w tym praktycznego przygotowywania kawy.

Na zakończenie kursu uczestnicy będą przygotowani do pracy jako barman - barista, posiadając umiejętności związane z przygotowywaniem napojów alkoholowych i kawy.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Organizuje stanowisko barmańskie zgodnie z zasadami ergonomii i higieny pracy.</p> <p>Charakteryzuje obowiązki i kompetencje barmana oraz buduje pozytywne relacje z klientami.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wskazuje i dobiera odpowiednie narzędzia i sprzęt barmański.</li> <li>• Rozmieszcza składniki i narzędzia zgodnie z zasadami ergonomii.</li> <li>• Stosuje zasady higieny i bezpieczeństwa pracy przy organizacji stanowiska.</li> </ul> <p>Wymienia kluczowe obowiązki barmana.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Opisuje wymagane kompetencje zawodowe.</li> <li>• Wykazuje umiejętność profesjonalnej obsługi klienta i budowania relacji.</li> </ul>	<p>Wywiad swobodny</p> <p>Wywiad swobodny</p>
<p>Rozróżnia i charakteryzuje rodzaje alkoholi oraz potrafi doradzić klientowi w wyborze napoju.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wskazuje główne rodzaje alkoholi.</li> <li>• Opisuje cechy charakterystyczne poszczególnych rodzajów alkoholi.</li> <li>• Dopasowuje napój do preferencji klienta.</li> </ul>	<p>Wywiad swobodny</p>
<p>Stosuje techniki mieszania alkoholi.</p>	<p>Demonstruje poprawne wykonanie techniki shakowania.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prezentuje technikę muddlingu.</li> <li>• Dobiera odpowiednie techniki do rodzaju drinka.</li> </ul>	<p>Wywiad swobodny</p>
<p>Przygotowuje klasyczne i nowoczesne koktajle oraz dostosowuje komunikację do różnych typów klientów.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Przygotowuje koktajle według ustalonych receptur.</li> <li>• Stosuje odpowiednie proporcje składników.</li> <li>• Dekoruje napoje zgodnie z zasadami prezentacji.</li> <li>• Obsługuje klienta w sposób dostosowany do jego oczekiwań i potrzeb.</li> </ul>	<p>Wywiad swobodny</p>
<p>Obsługuje ekspres do kawy oraz stosuje techniki parzenia kawy.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uruchamia i kalibruje ekspres do kawy.</li> <li>• Dobiera parametry parzenia do rodzaju kawy.</li> <li>• Przygotowuje kawę według standardów.</li> </ul>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
<p>Rozróżnia rodzaje kawy i ich zastosowanie oraz potrafi doradzić klientowi w wyborze napoju.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wskazuje podstawowe rodzaje ziaren kawy.</li> <li>• Opisuje charakterystykę smakową różnych gatunków.</li> <li>• Dopasowuje rodzaj kawy do preferencji klienta.</li> </ul>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Wykonuje dekoracje kawowe (latte art) i prezentuje napój w atrakcyjny sposób dla klienta.</p> <p>Stosuje zasady odpowiedzialnej sprzedaży i podawania alkoholu, wykazując się asertywnością w sytuacjach problemowych.</p>	<p>Tworzy wzory na powierzchni kawy przy użyciu mleka.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dobiera odpowiednią technikę dekoracji.</li> <li>• Prezentuje gotowy napój w sposób estetyczny i profesjonalny.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wskazuje przepisy prawne dotyczące sprzedaży alkoholu.</li> <li>• Omawia zasady odpowiedzialnego podawania napojów alkoholowych.</li> <li>• Stosuje techniki asertywnej odmowy w przypadku nietrzeźwego klienta.</li> </ul>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad swobodny</p>
<p>Ocenia jakość przygotowanych napojów oraz przyjmuje konstruktywną krytykę w celu poprawy swoich umiejętności.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analizuje smak, zapach i wygląd gotowych napojów.</li> <li>• Identyfikuje ewentualne błędy w przygotowaniu i ich przyczyny.</li> <li>• Przyjmuje uwagi klientów oraz zespołu i stosuje je do doskonalenia pracy.</li> </ul>	<p>Wywiad swobodny</p>

## 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 łącznie 59 h zegarowych

1. Sekrety pracy za barem – jaki powinien być barman 1h
2. Sprzęt barmański, lód oraz metody barmańskie 1h

3. Towaroznawstwo część 1 – metody produkcji alkoholu, produkty zbożowe 2h
4. Barista: Wprowadzenie do kawy – historia, uprawa, rodzaje ziaren 2h
5. Koktajle klasyczne – zajęcia praktyczne 7h
6. Koktajlowy Speed Test – utrwalanie metod i receptur koktajli klasycznych 7h
7. Stacja barmańska – jak przygotować stację barmańską do pracy 1h
8. Towaroznawstwo część 2 – metody produkcji alkoholu, whisky 2h
9. Barista: Praca z ekspresem ciśnieniowym – zasady ekstrakcji, dobór ustawień młynka 4h
10. Przyszłość pracy w gastronomii – drogi rozwoju w branży 1h
11. Barista: Spienianie mleka i techniki latte art. 1h
12. Sposoby przygotowania składników za barem – teoria 1h
13. Zajęcia praktyczne: prepowanie, przygotowywanie składników barmańskich 2h
14. Barista: Alternatywne metody parzenia kawy (drip, aeropress, chemex, syfon) 3h
15. Towaroznawstwo część 3 – metody produkcji alkoholu, produkty niezbożowe 3h
16. Koktajle autorskie – jak tworzyć autorskie propozycje 1h
17. Towaroznawstwo część 5 – metody produkcji alkoholu, piwo, wino 2h
18. Barista: Espresso i cappuccino – standardy i najczęstsze błędy 2h
19. Projekt tematycznej karty koktajli – zadanie praktyczne w grupach 2h
20. Barista: Tworzenie kawowych koktajli (espresso martini, coffee tonic, itp.) 4h
21. Flair – widowiskowy serwis barmański 2h
22. Bar Work część 2 – zaawansowane techniki pracy z narzędziami barmańskimi 2h
23. Koktajlowy Speed Test – egzamin próbny (sprawdzian szybkości, dokładności i umiejętności) 2h
24. Podsumowanie szkolenia – omówienie kluczowych aspektów pracy za barem 1h
25. Egzamin końcowy – test teoretyczny 1h
26. Egzamin końcowy – test praktyczny: przygotowanie koktajli i obsługa ekspresu 2h

- Po pozytywny zdaniu egzaminu, jednostka egzaminacyjna - Krajowe Centrum Akredytacji wystawia Certyfikat i suplement określające tematykę, zakres zagadnień, ocenę oraz opis efektów kształcenia zwalidowanych i certyfikowanych w obszarze barmana-baristy.

Usługa szkoleniowa realizowana jest w godzinach zegarowych. Przerwy są wliczone w czas trwania usługi. Przerwy są dostosowane do potrzeb uczestników szkolenia.

Wymagane jest min. 80% obecności na kursie.

## Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 11

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 11</b> Barman Barista - tematy: 1,2,3,4	Maciej Połujan	28-05-2026	09:00	15:00	06:00
<b>2 z 11</b> Barman Barista tematy: 5	Maciej Połujan	29-05-2026	09:00	15:00	06:00
<b>3 z 11</b> Barman Barista - tematy: 5,6	Maciej Połujan	30-05-2026	09:00	15:00	06:00
<b>4 z 11</b> Barman Barista - tematy: 6,7,8,9	Maciej Połujan	02-06-2026	09:00	15:00	06:00

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 11 Barman Barista - tematy: 9,10,11,12	Maciej Połujan	03-06-2026	09:00	15:00	06:00
6 z 11 Barman Barista - tematy: 13,14,15	Maciej Połujan	09-06-2026	09:00	15:00	06:00
7 z 11 Barman Barista - tematy: 15,16,17,18	Damian Twardy	10-06-2026	09:00	16:00	07:00
8 z 11 Barman Barista - tematy: 19,20,21	Damian Twardy	11-06-2026	09:00	17:00	08:00
9 z 11 Barman Barista - tematy: 22,23,24	Damian Twardy	12-06-2026	09:00	14:00	05:00
10 z 11 Egzamin - część teoretyczna	-	12-06-2026	14:00	15:00	01:00
11 z 11 Egzamin - część praktyczna	-	12-06-2026	15:00	17:00	02:00

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto</b>	3 800,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika netto</b>	3 800,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny brutto</b>	64,41 PLN
<b>Koszt osobogodziny netto</b>	64,41 PLN

# Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

## Maciej Połujan

Wykształcenie średnie techniczne- obecnie prowadzenie własnej działalności gospodarczej - profesjonalne usługi barmańskie. Wieloletnie doświadczenie w pracy baristy, barmana, organizacji szkoleń i warsztatów barmańskich, pokazów barmańskich, serwisów koktajli na wydarzeniach oraz projektowaniu kart koktajli i konsultacji dla lokali gastronomicznych. Organizator największego konkursu barmańskiego typu speed w Polsce. Osiągnięcia: 5 miejsce w Mistrzostwach Polski Barmanów Flair, zwycięzca Jagerligi w 2025 r. Akredytowany wykładowca/trener ZDZ. Przeprowadził wiele szkoleń oraz warsztatów na przestrzeni ostatnich 5 lat uzyskując uznanie i rekomendacje wielu firm.



2 z 2

## Damian Twardy

Wykształcenie średnie techniczne - obecnie prowadzenie własnej działalności gospodarczej związanej z branżą gastronomiczną oraz eventową. Wieloletnie doświadczenie w pracy barmana-baristy, managera, event manager oraz w prowadzeniu kursów i warsztatów barmańskich. Doświadczenie w zarządzaniu zespołem, rekrutacją i szkoleniami barmanów. Akredytowany wykładowca/trener ZDZ realizacja wielu szkoleń i warsztatów na przestrzeni ostatnich 5 lat.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Usługa szkoleniowa realizowana jest w godzinach zegarowych. Przerwy są wliczone w czas trwania usługi. Przerwy są dostosowane do potrzeb uczestników szkolenia.

Uczestnicy otrzymają materiały piśmiennicze (teczka, zeszyt, długopis) oraz autorskie materiały szkoleniowe zgodne z tematyką kursu. Na kursie zapewnione są wszystkie niezbędne produkty, urządzenia, sprzęt i narzędzia pracy niezbędne do kursu.

**Podstawa zwolnienia z podatku VAT: Art. 43 ust. 1 pkt 26 litera a, pkt 29 ustawy o podatku towarów i usług.**

### Warunki uczestnictwa

Warunkiem uczestnictwa w kursie jest ukończenie 18 lat.

## Adres

ul. Mała Klasztorna 3  
63-000 Środa Wielkopolska  
woj. wielkopolskie

Zajęcia teoretyczny i zajęcia praktyczne - Centrum Aktywności Społecznej, ul. Mała Klasztorna 3, 63-000 Środa Wlkp.

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

- Laboratorium komputerowe

## Kontakt



**Mariola Szubert**

**E-mail** [okz.srem@zdz.poznan.pl](mailto:okz.srem@zdz.poznan.pl)

**Telefon** (+48) 663 939 600