



LOW & NO – KOKTAJLE BEZ I NISKOALKOHOLOWE - Szkolenie barmańskie.

Numer usługi 2026/04/27/191735/3515292

1 353,00 PLN brutto
 1 100,00 PLN netto
 112,75 PLN brutto/h
 91,67 PLN netto/h
 161,11 PLN cena rynkowa ⓘ

"ASHANTI ATELIER"
 SPÓŁKA Z
 OGRANICZONĄ
 ODPOWIEDZIALNOŚ
 CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

52 oceny

📍 Łódź-Śródmieście / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 12 h

📅 06.07.2026 do 07.07.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do barmanów, pracowników gastronomii oraz osób planujących rozwój kompetencji w zakresie nowoczesnej mixologii. Dedykowane również dla właścicieli lokali gastronomicznych, którzy chcą rozszerzyć ofertę o koktajle bezalkoholowe i niskoalkoholowe zgodnie z aktualnymi trendami rynkowymi.
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	16
Data zakończenia rekrutacji	03-07-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	12
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

Celem szkolenia jest nabycie przez uczestnika kompetencji w zakresie przygotowywania koktajli bezalkoholowych i niskoalkoholowych (low & no), w tym doboru składników, budowania struktury napoju, balansowania smaków oraz

tworzenia produktów powtarzalnych i możliwych do wdrożenia w ofercie gastronomicznej. Szkolenie uwzględnia aktualne trendy oraz nowoczesne podejście do mixologii.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik rozróżnia kategorie koktajli low & no oraz zna ich charakterystykę.	Wskazuje minimum dwa rodzaje koktajli bezalkoholowych/niskoalkoholowych oraz omawia ich cechy.	Test teoretyczny
Uczestnik zna zasady budowania smaku i struktury koktajlu.	Omawia minimum jeden schemat budowy koktajlu (balans: słodkie–kwaśne–gorzcyz–aromat).	Wywiad swobodny
Uczestnik przygotowuje koktajl bezalkoholowy lub niskoalkoholowy zgodnie z recepturą.	Samodzielnie wykonuje minimum jeden koktajl, zachowując proporcje i technologię przygotowania.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik komponuje koktajl z wykorzystaniem dostępnych składników i technik barmańskich. Uczestnik dobiera składniki i przygotowuje koktajl o	Dobiera składniki i przygotowuje koktajl o zbalansowanym smaku i odpowiedniej strukturze.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik organizuje stanowisko pracy zgodnie z zasadami pracy barmańskiej.	Przygotowuje stanowisko i utrzymuje porządek podczas pracy.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik wykonuje koktajle zgodnie ze standardami jakości i estetyki serwisu.	Przygotowuje produkt estetyczny i zgodny ze standardami serwowania.	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?

Program

PRODUKTY I TECHNOLOGIE W SEGMENTIE BEZALKOHOLOWYM

- kategorie produktów bezalkoholowych: destylaty, piwo, wino
- metody produkcji napojów bezalkoholowych
- destylacja w próżni
- odwrócona osmoza
- maceracja i ekstrakcja aromatów

ASPEKTY PRAWNE PRODUKTÓW LOW & NO

- definicja produktu bezalkoholowego
- oznaczenia na etykietach
- zasady komunikacji i reklamy produktów bezalkoholowych

KREACJA KOKTAJLOWA – BUDOWA I BALANS

- struktura koktajlu bezalkoholowego
- balans smaków i tekstura napoju
- budowanie profilu aromatycznego
- klasyczne koktajle bezalkoholowe w nowoczesnej interpretacji

PREZENTACJA I DOŚWIADCZENIE GOŚCIA

- sztuka prezentacji koktajli
- garnish i elementy dekoracyjne
- sensoryka i odbiór napoju
- storytelling w pracy barmańskiej

NOWOCZESNA KARTA KOKTAJLOWA

- równorzędność kategorii Low & No w karcie koktajlowej
- transparentność zawartości alkoholu (ABV)
- kreatywna komunikacja oferty
- kaloryczność koktajli
- alternatywy dla cukru i białka

PREMIUMIZACJA SEGMENTU BEZALKOHOLOWEGO

- rozwój rynku bezalkoholowego w Polsce
- trendy konsumenckie wpływające na kategorię Low & No
- budowanie wartości i jakości w segmencie premium.

Usługa realizowana w formie godzin dydaktycznych 45 min

Walidacja wliczona jest w czas trwania usługi.

Przerwy nie są wliczone w czas trwania usługi.

Przerwy mogą ulec przesunięciu, ze względu na tempo pracy kursantów.

Każdy uczestnik ma indywidualne stanowisko, ćwiczenia są wykonywane indywidualnie i grupowo w zależności od ćwiczeń praktycznych.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 10

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 10 Wprowadzenie do kategorii koktajli low & no oraz ich roli i trendów w gastronomii.	Dominik Krzewiński	06-07-2026	12:00	13:00	01:00
2 z 10 Omówienie zasad budowania smaku i struktury koktajlu wraz z demonstracją przykładowych kompozycji.	Dominik Krzewiński	06-07-2026	13:00	14:00	01:00
3 z 10 Przerwa.	Dominik Krzewiński	06-07-2026	14:00	14:30	00:30
4 z 10 Praca praktyczna z produktami bezalkoholowymi i niskoalkoholowymi oraz przygotowanie komponentów koktajlowych.	Dominik Krzewiński	06-07-2026	14:30	16:00	01:30
5 z 10 Przygotowanie koktajli w wersji low & no oraz analiza i korekta uzyskanych efektów.	Dominik Krzewiński	06-07-2026	16:00	17:00	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
6 z 10 Omówienie zasad tworzenia autorskich receptur koktajli i doboru składników.	Dominik Krzewiński	07-07-2026	10:00	11:00	01:00
7 z 10 Samodzielne przygotowanie koktajli przez uczestników z wykorzystaniem poznanych technik.	Dominik Krzewiński	07-07-2026	11:00	12:30	01:30
8 z 10 Przerwa.	Dominik Krzewiński	07-07-2026	12:30	13:00	00:30
9 z 10 Doskonalenie estetyki, prezentacji oraz standardów serwisu koktajli.	Dominik Krzewiński	07-07-2026	13:00	14:30	01:30
10 z 10 Walidacja.	-	07-07-2026	14:30	15:00	00:30

Cennik

Jeżeli korzystasz z dofinansowania w wysokości co najmniej 70% przysługuje Tobie zwolnienie z podatku VAT

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 353,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 100,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	112,75 PLN
Koszt osobogodziny netto	91,67 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Dominik Krzewiński

Dominik Krzewiński to trener barmański oraz praktyk branży gastronomicznej, specjalizujący się w nowoczesnej mixologii, w tym koktajlach bezalkoholowych i niskoalkoholowych.

Swoją karierę rozpoczął ponad 12 lat temu, rozwijając kompetencje w pracy za barem oraz jako szkoleniowiec. Jest związany z programem Diageo Bar Academy, a jego doświadczenie obejmuje również rolę ambasadora marki Johnnie Walker, gdzie odpowiadał za edukację i rozwój kompetencji uczestników szkoleń.

Finalista konkursu World Class Poland, specjalizuje się w łączeniu klasycznych technik barmańskich z nowoczesnym podejściem do tworzenia koktajli, ze szczególnym uwzględnieniem naturalnych składników oraz aktualnych trendów rynkowych.

W pracy szkoleniowej koncentruje się na praktycznym podejściu, powtarzalności receptur oraz możliwości wdrożenia zdobytej wiedzy w realnych warunkach pracy gastronomicznej.

Ostatnie 5 lat aktywnie działa w branży gastronomicznej, na bieżąco podnosząc swoje kompetencje i umiejętności.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

- Dostęp do profesjonalnej sali szkoleniowej, wyposażonej w potrzebny sprzęt oraz surowce.
- Skrypt z recepturami.
- Fartuch na czas szkolenia.
- Certyfikat ukończenia szkolenia.

Warunki uczestnictwa

Szkolenie dla osób które zajmują się zawodowo tematem, oraz amatorów chcących rozwijać swoją wiedzę i umiejętności praktyczne na poziomie profesjonalnym.

Zalecamy wygodne obuwie oraz spięcie włosów.

Informacje dodatkowe

Usługa będzie zwolniona z VAT, w przypadku gdy uczestnik posiada dofinansowanie na poziomie minimum 70%.

Zwolnienie z podatku VAT na podstawie art. 43 ust 1 pkt 29 lit. c ustawy o VAT oraz art. 3 ust. 1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dn. 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień.

Fakt uczestnictwa w każdym dniu usługi rozwojowej musi zostać potwierdzony przez uczestnika własnoręcznym podpisem złożonym na udostępnionej przez organizatora liście obecności.

Walidacja efektów uczenia się prowadzona jest przez osobę nieprowadzącą szkolenia, co zapewnia rozdzielenie procesu kształcenia od walidacji. Walidacja odbywa się w oparciu o zdefiniowane efekty uczenia się, kryteria ich weryfikacji oraz przypisane metody walidacji.

Adres

ul. Henryka Sienkiewicza 82/84

90-318 Łódź-Śródmieście

woj. łódzkie

Szkoła w centrum miasta, z dogodnym dojazdem środkami komunikacji miejskiej, szybki dostęp z dworców Łódź Fabryczna, Łódź Widzew, Łódź Kaliska.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Laboratorium komputerowe
- Winda, miejsca parkingowe, zgodnie ze wskazaniem na mapce przesłanej w mailu.

Kontakt



KATARZYNA MAJEWSKA

E-mail katarzyna.majewska@ashanti.pl

Telefon (+48) 693 693 116