



Szkolenie: Mobilny Barman – profesjonalna obsługa baru. Serwis napojów mieszanych i alkoholi.

Numer usługi 2026/04/27/51136/3516722

7 500,00 PLN brutto
7 500,00 PLN netto
150,00 PLN brutto/h
150,00 PLN netto/h
161,11 PLN cena rynkowa ⓘ

Smart Idea Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością

📍 Ostrołęka / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

★★★★★ 4,8 / 5

🕒 50 h

5 370 ocen

📅 25.05.2026 do 29.05.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do osób pełnoletnich, które: - pracują już w gastronomii lub hotelarstwie; - chcą uzyskać nową kwalifikację lub przekwalifikować się; - są nauczycielami przedmiotów zawodowych w szkołach gastronomicznych; - są absolwentami szkół zawodowych z obszaru hotelarstwa i gastronomii.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	24-05-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	50
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat VCC Akademia Edukacyjna

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje do samodzielnego sporządzania i serwowania napojów alkoholowych i bezalkoholowych według receptur własnych i gotowych, z wykorzystaniem odpowiednich technik, sprzętu i szkła, a także do profesjonalnej obsługi gości, serwowania drobnych przekąsek, rozpoznawania ich potrzeb i reagowania w różnych sytuacjach zgodnie z zasadami etyki barmana.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Posługuje się wiedzą dotyczącą alkoholi, napojów alkoholowych i dodatków</p>	<p>charakteryzuje i rozróżnia typy mocnych alkoholi (wódki czyste, wódki gatunkowe aromatyzowane, wódki gatunkowe naturalne)</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
	<p>charakteryzuje i rozróżnia typy win (gronowe, wermuty, wina południowe, musujące)</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
	<p>charakteryzuje i rozróżnia inne rodzaje alkoholi fermentowanych (piwo, cydry, kumys, miód pitny)</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
	<p>charakteryzuje typy dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy)</p>	<p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p>
	<p>omawia i charakteryzuje składniki napojów mieszanych (składniki główne, modyfikatory, bonifikatory, składniki dodatkowe, składniki przyprawowe, składniki szprycerujące, dodatki dekoracyjne, dodatki komplementarne)</p>	<p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje i podaje mieszane napoje alkoholowe i alkohole	wymienia i charakteryzuje techniki przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych(np. shakerowania)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	omawia i dobiera szkło do typu napoju	Obserwacja w warunkach symulowanych
	omawia i dobiera sprzęt i narzędzia do przygotowania danego typu napoju	Obserwacja w warunkach symulowanych
	<p>podaje 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: wódkaczysta, whisky/whiskey, brandy, piwo</p> <p>przygotowuje mieszany napój alkoholowy (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)</p>	Obserwacja w warunkach symulowanych
	przygotowuje autorski mieszany napój alkoholowy według podanych preferencji gościa (moc, typ alkoholu, słodczy, kwasowość, gorycz)	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje i podaje mieszane napoje bezalkoholowe (soft drinks)	omawia techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych(np. blenderowanie)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	omawia trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych(bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, fit drinks)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	podaje receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych(Mojito Virgin, Pina Colada Virgin,Tequila Sunrise Virgin)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	przygotowuje napój bezalkoholowy według podanych preferencji gościa(np. smoothie)	Obserwacja w warunkach symulowanych
Omawia rodzaje drobnych przekąsek Przygotowuje drobne przekąski	wymienia i charakteryzuje rodzaje drobnych przekąsek stosowanych w barze	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	podaje propozycje przekąsek, które można przygotować w barze	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	przygotowuje przykładową zimną przekąskę z dbałością o estetykę serwowania, np. tartinki, koreczki, roladki	Obserwacja w warunkach symulowanych
Charakteryzuje zasady obsługi gości	serwuje wybrane przekąski w barze	Obserwacja w warunkach symulowanych
	omawia zasadę gościnności w pracy barmana	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	omawia zasady etyki w pracy barmana(np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

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

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji

Kwalifikacje	Serwis napojów mieszanych i alkoholi
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji	12636
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.
Nazwa Podmiotu certyfikującego	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.

Program

Program szkolenia obejmuje wszystkie kluczowe elementy związane z pracą mobilnego barmana, łącząc teorię z praktycznymi ćwiczeniami, co pozwoli uczestnikom na pełne zrozumienie i opanowanie wymaganego zakresu umiejętności.

Program przewiduje 50 godz/dyd szkolenia (teoria 14 godz + praktyka 32 godz) + 4 godz/dyd egzaminu. Podczas szkolenia przewidziane są przerwy, które nie wliczają się w czas trwania usługi.

PROGRAM SZKOLENIA

DZIEŃ 1 (10 godz. dyd.)

Teoria – 4 godz.

- **Wprowadzenie do zawodu barmana** zasady gościnności i etyki
- rola barmana w obsłudze gościa
- **Alkohole i ich klasyfikacja** wódki (czyste, aromatyzowane, naturalne)
- wina (gronowe, wermuty, południowe, musujące)
- alkohole fermentowane (piwo, cydr, miód pitny itd.)
- **Składniki napojów mieszanych** składniki główne, modyfikatory, bonifikatory
- dodatki: owoce, syropy, przyprawy, dekoracje
- **Sprzęt i szkło barmańskie** rodzaje szkła i ich zastosowanie
- sprzęt i narzędzia

Praktyka – 6 godz.

- **Obsługa sprzętu i dobór szkła**
 - **Techniki barmańskie** shakerowanie, mieszanie, budowanie drinków
 - **Przygotowanie koktajli IBA (część 1)** Mojito, Margarita, Daiquiri, Kamikaze
- **Podstawy obsługi gościa – ćwiczenia**

DZIEŃ 2 (10 godz. dyd.)

Teoria – 2 godz.

- **Receptury koktajli IBA (rozszerzenie)** Cosmopolitan, Tequila Sunrise, Martini, Manhattan, Long Island Ice Tea

Praktyka – 8 godz.

- **Przygotowanie koktajli IBA (część 2)** Sex on the Beach, Pina Colada, B-52, Black Russian, Kir Royale, Bloody Mary
- **Serwowanie alkoholi** wódka, whisky, piwo

DZIEŃ 3 (10 godz. dyd.)

Teoria – 3 godz.

- **Napoje bezalkoholowe i trendy** mocktaile, smoothie, fit drinks
- **Obsługa gościa**
 - identyfikacja potrzeb
 - komunikacja i prezentacja napoju
 - sytuacje trudne i nietypowe

Praktyka – 7 godz.

- **Napoje bezalkoholowe** Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin, smoothie
- **Ćwiczenia z obsługi gościa** rozmowa, rekomendacja, prezentacja drinka

DZIEŃ 4 (10 godz. dyd.)

Teoria – 3 godz.

- **Komponowanie drinków autorskich** balans smaków (słodczy, kwasowość, gorycz, moc)

Praktyka – 7 godz.

- **Tworzenie drinków autorskich** przygotowanie napojów wg preferencji gościa

DZIEŃ 5 (10 godz. dyd.)

Teoria – 2 godz.

- **Przekąski i aspekty prawne** rodzaje przekąsek
- **Zasady serwowania alkoholu**

Praktyka – 4 godz.

- **Przygotowanie przekąsek** tartinki, koreczki, roladki
- estetyka podania
- **Symulacja pracy w barze** kompleksowa obsługa gościa
- sytuacje trudne

EGZAMIN 4 godz/dyd

Podczas zajęć praktycznych Uczestnicy pracują w parach/indywidualnie przy przygotowanych stanowiskach pracy. Metody stosowane podczas zajęć: pogadanka, burza mózgów, praca w parach, praca indywidualna, metody integracyjne grupy. Maksymalna liczba osób w grupie 15.

Organizator zapewnia dostęp do mobilnego baru wyposażonego w niezbędny sprzęt i akcesoria barmańskie, tj. szklanki, kieliszki, shaker, miarki barowe, sitka, łyżeczki barowe, mieszadła, moździerz, słomki, tace, korkociągi, środki czystości i inne. Podczas szkolenia Uczestnicy będą korzystać z zapewnionych produktów spożywczych niezbędnych do zajęć praktycznych przewidzianych w programie szkolenia, np. alkohole, owoce, soki, lód.

Egzamin/Walidację prowadzi podmiot zewnętrzny.

Metody stosowane w walidacji: test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie; obserwacja w warunkach symulowanych. Zasoby kadrowe Instytucja certyfikująca powołuje komisję, która odpowiada za przebieg weryfikacji efektów uczenia się. Walidacja odbywa się na koniec szkolenia, komisja jest obecna podczas walidacji. Instytucja prowadząca walidację musi zapewniać wydzielone stanowisko egzaminacyjne z dostępem do: - bieżącej wody; - wszystkich gatunków alkoholi umożliwiających wykonanie zadań opisanych w efektach uczenia się wymaganych dla kwalifikacji; - dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy, dodatki komplementarne, kostki lodu); - szkła i sprzętu barmańskiego umożliwiającego wykonanie zadań opisanych w efektach uczenia się wymaganych dla kwalifikacji; - składników potrzebnych do przygotowania przekąsek.

Koszt egzaminu zawarty jest w cenie szkolenia

Szkolenie kończy się uzyskaniem kwalifikacji ZRK Serwis napojów mieszanych

Usługa kończy się również uzyskaniem Zaświadczenia o ukończeniu udziału w usłudze rozwojowej

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
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	7 500,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	7 500,00 PLN

Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	615,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	615,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	615,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	615,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały potrzebne do realizacji szkolenia zapewnia organizator. W trakcie szkolenia Uczestnicy będą korzystać z materiałów m.in. soki, alkohole, owoce, sprzęt i akcesoria barmańskie (shaker, miarki barowe, szklanki i kieliszki, sitka, łyżeczki barowe, mieszadełka, moździerz, słomki, tace i inne), środki czystości i sprzęty niezbędne do pełnego przygotowania do pracy w zawodzie. Uczestnik w ramach materiałów merytorycznych otrzyma skrypt z miejscem na notatki i długopis.

Warunki uczestnictwa

W przypadku szkoleń dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w szkoleniach jest założenie przez Uczestnika konta w Bazie Usług Rozwojowych oraz spełnienie warunków, które są przedstawione przez danego Operatora, do którego składane są dokumenty o dofinansowanie do usługi rozwojowej.

W szkoleniu mogą brać udział tylko osoby pełnoletnie.

Informacje dodatkowe

Warunkiem ukończenia szkolenia (a zarazem otrzymania zaświadczenia o ukończeniu) jest frekwencja na poziomie minimum 80%.

Usługa zwolniona z VAT na podstawie §3 ust.1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20

grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług w związku z art. 43 ust.1 pkt 29 i

art. 82 ust. 3 ustawy o VAT.

Dostawca usługi codziennie prowadzi listę obecności.

Usługa nie obejmuje kosztów niezwiązanych bezpośrednio z usługą, np. kosztów dojazdu, zakwaterowania.

Koszt egzaminu zawarty jest w cenie szkolenia

Szkolenie kończy się uzyskaniem kwalifikacji ZRK

Usługa kończy się również uzyskaniem Zaświadczenia o ukończeniu udziału w usłudze rozwojowej

Udogodnienia dla osób niepełnosprawnych: brak barier architektonicznych w sali szkoleniowej.

Adres

Ostrołęka

Ostrołęka

woj. mazowieckie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



IZABELA STANKIEWICZ

E-mail izabela.stankiewicz02@gmail.com

Telefon (+48) 730 035 395