



Kurs serwis napojów mieszanych i alkoholi wraz z egzaminem zewnętrznym

Numer usługi 2026/04/29/160442/3522019

7 000,00 PLN brutto

7 000,00 PLN netto

140,00 PLN brutto/h

140,00 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

COOP SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

121 ocen

📍 Stalowa Wola

🏢 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 50:00 h

📅 22.06.2026 do 26.06.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do osób, które chcą nabyć kompetencje do pracy w gastronomii na stanowisku barman - barista jak również do osób już pracujących w branży gastronomicznej oraz hotelarskiej które chcą podnieść swoje kwalifikacje zawodowe oraz chcących doskonalić swoją technikę serwisu napojów mieszanych i alkoholi.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	25
Data zakończenia rekrutacji	21-06-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	50
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

Osoba posiadająca kwalifikację będzie potrafiła przyrządzać mieszane napoje alkoholowe oraz bezalkoholowe (soft drinks) według gotowych receptur oraz tworząc autorskie receptury. Ponadto na życzenie gości, korzystając z dostępnych produktów przygotowuje i zaserwuje drobne przekąski. Jest to osoba przygotowana do profesjonalnej

obsługi gości, w tym w szczególności do dbania o dobrą atmosferę w relacji z nimi, rozpoznawania potrzeb i reagowania na nie.

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>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
	<p>- charakteryzuje i rozróżnia typy win (gronowe, wermuty, wina południowe, musujące);</p>	<p>Test teoretyczny</p>
	<p>- charakteryzuje i rozróżnia inne rodzaje alkoholi fermentowanych (piwo, cydry, kumys, miód pitny);</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Test teoretyczny</p>
	<p>- charakteryzuje typy dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy);</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</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</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</p>
	<p>- omawia i charakteryzuje składniki napojów mieszanych (składniki główne, modyfikatory, bonifikatory, składniki dodatkowe, składniki przyprawowe, składniki szprycerujące, dodatki dekoracyjne, dodatki komplementarne).</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje i podaje mieszane napoje alkoholowe i alkohole	<p>- wymienia i charakteryzuje techniki przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych(np. shakerowania);</p> <p>- omawia i dobiera szkło do typu napoju;</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
	<p>- omawia i dobiera sprzęt i narzędzia do przygotowania danego typu napoju; ☒ podaje receptury wskazanych mieszanych napojów alkoholowych według klasyfikacji IBA – officialcocktails (klasyfikacja Międzynarodowego Stowarzyszenia Barmanów) (Mojito, Margarita, Daiquiri, Sex on the Beach, Pina Colada, Kamikaze Original, Cosmopolitan, Tequila Sunrise, Martini Cocktail, LongIsland Ice Tea, Black Russian, Manhattan, B-52, Kir Royale, KrwawaMary);</p> <p>- przygotowuje do podania i podaje alkohole (jeden z listy: wódka czysta, whisky/whiskey, brandy, piwo);</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
	<p>- przygotowuje mieszany napój alkoholowy (jeden z listy: Mojito, Margarita, Daiquiri, Sex on the Beach, Pina Colada, Kamikaze Original, Cosmopolitan, Tequila Sunrise, MartiniCocktail, Long Island Ice Tea, BlackRussian, Manhattan, B-52, Kir Royale, Krwawa Mary);</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
	<p>- przygotowuje autorski mieszany napój alkoholowy według podanych preferencji gościa (moc, typ alkoholu, słodycz, kwasowość, gorycz).</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>

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
	- omawia trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych(bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, fi t drinks);	Test teoretyczny
	- podaje receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych(Mojito Virgin, Pina Colada Virgin,Tequila Sunrise Virgin);	Test teoretyczny
	Omawia rodzaje drobnych przekąsek	- przygotowuje napój bezalkoholowy według podanych preferencji gościa(np. smoothie).
- wymienia i charakteryzuje rodzaje drobnych przekąsek stosowanych w barze;		Test teoretyczny
Przygotowuje drobne przekąski		- podaje propozycje przekąsek, które można przygotować w barze.
	- przygotowuje przykładową zimną przekąskę z dbałością o estetykę serwowania, np. tartinki, koreczki, roladki	Test teoretyczny
	- serwuje wybrane przekąski w barze.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Charakteryzuje zasady obsługi gości	- omawia zasadę gościnności w pracy barmana;	Test teoretyczny
	- omawia zasady etyki w pracy barmana(np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość).	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje się do zasad obsługi gości	- zadaje pytania służące identyfikacji potrzeb gościa;	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	- zadaje pytania służące zebraniu opinii na temat przygotowanego napoju mieszanego;	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	- prezentuje przygotowany napój, omawiając użyte składniki, ich pochodzenie oraz sposób wykorzystania;	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	- omawia sposoby dbania o dobre relacje z gośćmi (np. zwroty grzecznościowe, sposoby rozładowania stresu, anegdoty);	Test teoretyczny
		Test teoretyczny
		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.	Test teoretyczny	

Kwalifikacje

Kwalifikacje włączone do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji

Kwalifikacje	Serwis napojów mieszanych i alkoholi
Kod kwalifikacji zarejestrowanej w ZRK	12636
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Fundacja Wiedza Umiejętność Rozwój
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Fundacja Wiedza Umiejętność Rozwój

Program

Dzień I

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

- a) charakteryzacja typów mocnych alkoholi (wódki czyste, wódki gatunkowe aromatyzowane, wódki gatunkowe naturalne),
- b) charakteryzacja typów win (gronowe, wermuty, wina południowe, musujące),
- c) charakteryzacja innych rodzajów alkoholi fermentowanych (piwo, cydry, kumys, miód pitny),
- d) charakteryzacja typów dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy),
- e) omówienie i charakteryzacja składników napojów mieszanych (składniki główne, modyfikatory, bonifikatory, składniki dodatkowe, składniki przyprawowe, składniki szprycerujące, dodatki dekoracyjne, dodatki komplementarne).

Dzień II,III

Przygotowanie i podawanie mieszanych napojów alkoholowych i alkoholi:

- a) charakteryzacja technik przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych (np. shakerowania),
- b) omówienie i dobieranie szkła do typu napoju,
- c) omówienie i dobieranie sprzętu i narzędzi do przygotowania danego typu napoju,
- d) receptury wskazanych mieszanych napojów alkoholowych według klasyfikacji IBA
- f) przygotowanie autorski mieszany napój alkoholowy według podanych preferencji gościa

Dzień IV

Przygotowanie i podanie mieszanych napojów bezalkoholowych (soft drinks):

- a) techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie),
- b) trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, fit drinks),
- c) receptury mieszanych napojów bezalkoholowych (Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin)
- d) przygotowanie napój bezalkoholowy według podanych preferencji gościa (np. smoothie).

Dzień V

Przygotowanie przekąsek:

- a) charakteryzacja drobnych przekąsek stosowanych w barze,
- b) propozycje przekąsek, które można przygotować w barze.

Obsługa gości:

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

Egzamin

Podczas realizacji programu szkolenia prowadzący będzie stosował interaktywne metody nauczania tj.:

1. Pokazy i demonstracje na żywo

- Prowadzący zaprezentuje techniki barmańskie z omówieniem krok po kroku.

2. Ćwiczenia praktyczne

podczas zajęć Uczestnicy samodzielnie będą wykonywali koktajle, ucząc się poprzez działanie.

3. Omawianie przypadków z praktyki

– podczas zajęć Prowadzący będzie przedstawiał Uczestnikom realne sytuacje z pracy barmana, dzięki czemu Uczestnicy naberą doświadczenie z zakresu takich jak np.: jak reagować na trudnych klientów, jak promować napoje itd.

4. Feedback i omówienie działań

– w trakcie zajęć praktycznych Prowadzący na bieżąco będzie udzielał informacji zwrotnej, co poszło dobrze, a co można ewentualnie poprawić.

Liczba godzin usługi jest liczona wg. godzin dydaktycznych (1 godzina dydaktyczna = 45 minut zegarowych) - łącznie 50 godzin dydaktycznych, w tym zajęcia teoretyczne 20 godz., zajęcia praktyczne 30 godz.

Przerwy nie są wliczone w czas trwania usługi.

Certyfikacja składa się z dwóch części:

Egzamin pisemny – test – część pierwsza egzaminu potwierdzającego uzyskanie kwalifikacji

Obserwacja w warunkach symulowanych – część druga egzaminu potwierdzającego uzyskanie kwalifikacji

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 0

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	7 000,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	7 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	140,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	140,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	1 000,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	1 000,00 PLN

W tym koszt certyfikowania brutto

1 000,00 PLN

W tym koszt certyfikowania netto

1 000,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

Bartłomiej Gawlak - Kubik

Doświadczony praktyk i trener w obszarze szkoleń kelnerskich, barmańskich. Prowadzi szkolenia, warsztaty i kursy barmańskie, kelnerskie przeprowadza szkolenia personelu lokali gastronomicznych i nie tylko. Entuzjasta kreacji nowych, niekonwencjonalnych połączeń smaków. Wiedza, którą przekazuje podczas szkoleń i warsztatów, poparta jest wieloletnią praktyką w zawodzie barmana, i kelnera oraz kilkuletnim stażem wykładowcy.

Osiągnięcia zawodowe:

1997 – obecnie Sędzia Krajowy I Międzynarodowy w Konkursach Barmańskich i Degustator w konkursach Kulinarnych Delegat Kongresów I.B.A

2013-2021 - Prezes Okręgu Polski Południowej

2009 - przyznanie Srebrnej Odznaki „Serce Za Serce” Przez Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych w Pionkach

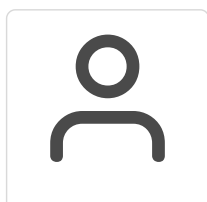
2010 - przyznanie Złotej Odznaki na Rzecz Stowarzyszenia Polskich Barmanów

2002-2011- Wiceprezydent Stowarzyszenia Polskich Barmanów

2000- Dyplom Uznania za pracę na rzecz Stowarzyszenia Polskich Barmanów

1994-2001 Prezes Okręgu Polski Południowej – dwie kadencje

1991 - Członek Stowarzyszenia Polskich Barmanów



2 z 2

Igor Kunciw

Wieloletni praktyk i trener w obszarze szkoleń baristycznych. W ramach pracy zawodowej prowadzi szkolenia, warsztaty i kursy baristyczne, przeprowadza szkolenia personelu lokali gastronomicznych. Wiedza, którą przekazuje podczas szkoleń i warsztatów, poparta jest praktyką w zawodzie baristy od 2006 roku. Osiągnięcia zawodowe: - udział w konkursach barmańskich (Świętokrzyski konkurs barmanów, Monin junior cup, Fuzja smaków i kolorów.) - udział w konkursach baristów (Pro-Infuzja Barista Challenge, Colours of coffe, podkarpacki konkurs baristyczny).

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Podczas szkolenia Uczestnik otrzymuje dostęp do materiałów szkoleniowych w formie papierowej. Materiały potrzebne do realizacji zajęć praktycznych zapewnia organizator. W trakcie szkolenia Uczestnicy będą korzystał z materiałów: różnego rodzaju alkoholi, różnego rodzaju kaw, artykułów spożywczych sprzętów barmańskich oraz baristycznych.

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.

Aby uzyskać zaliczenie udziału w szkoleniu Uczestnik musi uzyskać frekwencję – minimum 80% z przeprowadzonych zajęć.

Informacje dodatkowe

Podstawa zwolnienia z VAT:

usługa szkoleniowa jest zwolniona z podatku VAT, pod warunkiem że dofinansowanie pokrywa co najmniej 70% kosztów szkolenia. W przypadku mniejszego wsparcia finansowego, do ceny netto usługi dodawany jest podatek VAT w wysokości 23%.

Przepis na podstawie którego stosowane jest zwolnienie od podatku: Zwolnienie z podatku VAT na podstawie § 3 ust.1pkt.14

rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (tekst jednolity: Dz.U. z 2025r. poz. 832)

Adres

ul. Hutnicza 17
37-450 Stalowa Wola
woj. podkarpackie

Sala szkoleniowa wyposażona w stoły i krzesła oraz inny niezbędny sprzęt i akcesoria potrzebne do zajęć praktycznych.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Waldemar Ziaja

E-mail ww.ziaja@gmail.com

Telefon (+48) 666 834 334