



Podkarpacka
Akademia
Umiejętności Piotr
Bassara

★★★★★ 4,9 / 5

1 306 ocen

Serwis napojów mieszanych i alkoholi - szkolenie wraz z egzaminem

Numer usługi 2026/04/29/159966/3523624

📍 Tarnobrzeg

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 42:00 h

📅 10.08.2026 do 15.08.2026

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 ⓘ

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

16

Data zakończenia rekrutacji	09-08-2026
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 poprzez rozwinięcie wiedzy merytorycznej, umiejętności praktycznych oraz kompetencji interpersonalnych niezbędnych do świadczenia usług na wysokim poziomie.

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)	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Wywiad ustrukturyzowany	
e) omawia i charakteryzuje składniki napojów mieszanych (składniki główne, modyfikatory, bonifikatory, składniki dodatkowe, składniki przyprawowe, składniki szprycerujące, dodatki dekoracyjne, dodatki komplementarne)	Test teoretyczny	
	Wywiad ustrukturyzowany	
	Obserwacja w warunkach symulowanych	

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje i podaje mieszane napoje alkoholowe i alkohole.	a) omawia i charakteryzuje techniki przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych (np. shakerowania)	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	b) omawia i dobiera szkło do typu napoju	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	c) omawia i dobiera sprzęt i narzędzia do przygotowania danego typu napoju	Test teoretyczny
		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		
Test teoretyczny		
Wywiad ustrukturyzowany		
Obserwacja w warunkach symulowanych		
e) przygotowuje mieszany napój alkoholowy	Test teoretyczny	
	Wywiad ustrukturyzowany	
	Obserwacja w warunkach symulowanych	
f) przygotowuje autorski mieszany napój alkoholowy według podanych preferencji gościa	Test teoretyczny	
	Wywiad ustrukturyzowany	
	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Test teoretyczny	
	Wywiad ustrukturyzowany	
	Obserwacja w warunkach symulowanych	

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje i podaje mieszane napoje bezalkoholowe (soft drinks).	a) omawia techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie)	Test teoretyczny
	b) omawia trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, fit drinks)	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	c) podaje receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych (Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin)	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	Rozróżnia rodzaje drobnych przekąsek.	d) przygotowuje napój bezalkoholowy według podanych preferencji gościa (np. smoothie)
a) omawia i charakteryzuje rodzaje drobnych przekąsek stosowanych w barze		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
b) podaje propozycje przekąsek, które można przygotować w barze		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje drobne przekąski.	a) przygotowuje przykładową zimną przekąskę z dbałością o estetykę serwowania, np. tartinki, koreczki, roladki	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	b) serwuje wybrane przekąski w barze	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Definiuje zasady obsługi gości.	a) omawia zasadę gościnności w pracy barmana	Test teoretyczny
		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
		Wywiad ustrukturyzowany Obserwacja w warunkach symulowanych
	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 szprycerujące, 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, gorzycz)

- 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 symulacje, 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 godziny zajęć praktycznych oraz 8,5 godziny zajęć teoretycznych.

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	10-08-2026	08:00	11:00	03:00
2 z 32 Przerwa	NORBERT OBARA	10-08-2026	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	10-08-2026	11:30	13:15	01:45
4 z 32 Przerwa	NORBERT OBARA	10-08-2026	13:15	13:45	00:30
5 z 32 Rodzaje alkoholi, napojów alkoholowych i dodatków.	NORBERT OBARA	10-08-2026	13:45	16:00	02:15
6 z 32 Przygotowanie i podawanie mieszanych napojów alkoholowych i alkoholi.	NORBERT OBARA	11-08-2026	08:00	11:00	03:00
7 z 32 Przerwa	NORBERT OBARA	11-08-2026	11:00	11:30	00:30
8 z 32 Przygotowanie i podawanie mieszanych napojów alkoholowych i alkoholi.	NORBERT OBARA	11-08-2026	11:30	13:15	01:45
9 z 32 Przerwa	NORBERT OBARA	11-08-2026	13:15	13:45	00:30
10 z 32 Przygotowanie i podawanie mieszanych napojów alkoholowych i alkoholi.	NORBERT OBARA	11-08-2026	13:45	16:00	02:15
11 z 32 Przygotowanie i podawanie mieszanych napojów alkoholowych i alkoholi.	NORBERT OBARA	12-08-2026	08:00	11:00	03:00
12 z 32 Przerwa	NORBERT OBARA	12-08-2026	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	12-08-2026	11:30	13:15	01:45
14 z 32 Przerwa	NORBERT OBARA	12-08-2026	13:15	13:45	00:30
15 z 32 Przygotowanie i podawanie mieszanych napojów alkoholowych i alkoholi.	NORBERT OBARA	12-08-2026	13:45	16:00	02:15
16 z 32 Przygotowanie i podawanie mieszanych napojów bezalkoholowych (soft drinks).	NORBERT OBARA	13-08-2026	08:00	11:00	03:00
17 z 32 Przerwa	NORBERT OBARA	13-08-2026	11:00	11:30	00:30
18 z 32 Przygotowanie i podawanie mieszanych napojów bezalkoholowych (soft drinks).	NORBERT OBARA	13-08-2026	11:30	13:15	01:45
19 z 32 Przerwa	NORBERT OBARA	13-08-2026	13:15	13:45	00:30
20 z 32 Przygotowanie i podawanie mieszanych napojów bezalkoholowych (soft drinks).	NORBERT OBARA	13-08-2026	13:45	16:00	02:15
21 z 32 Rodzaje drobnych przekąsek.	NORBERT OBARA	14-08-2026	08:00	11:00	03:00

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
22 z 32 Przerwa	NORBERT OBARA	14-08-2026	11:00	11:30	00:30
23 z 32 Przygotowanie drobnych przekąsek.	NORBERT OBARA	14-08-2026	11:30	13:15	01:45
24 z 32 Przerwa	NORBERT OBARA	14-08-2026	13:15	13:45	00:30
25 z 32 Przygotowanie drobnych przekąsek..	NORBERT OBARA	14-08-2026	13:45	16:00	02:15
26 z 32 Charakterystyka zasad obsługi gości.	NORBERT OBARA	15-08-2026	08:00	09:30	01:30
27 z 32 Stosowanie się do zasad obsługi gości.	NORBERT OBARA	15-08-2026	09:30	11:00	01:30
28 z 32 Przerwa	NORBERT OBARA	15-08-2026	11:00	11:30	00:30
29 z 32 Powtórzenie wiadomości	NORBERT OBARA	15-08-2026	11:30	12:30	01:00
30 z 32 Przerwa	NORBERT OBARA	15-08-2026	12:30	13:00	00:30
31 z 32 Walidacja	-	15-08-2026	13:00	15:30	02:30
32 z 32 Certyfikacja	-	15-08-2026	15:30	16:00	00:30

Cennik

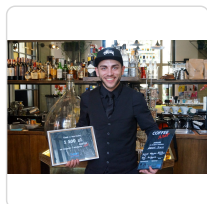
Cennik

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