



Szkolenie: Zawód Barmana - serwis napojów mieszanych i alkoholi.

Numer usługi 2026/04/30/161978/3525383

7 500,00 PLN brutto

7 500,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

DEVELEDUM
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,8 / 5

2 170 ocen

📍 Białystok

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 50:00 h

📅 30.05.2026 do 07.06.2026

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	20
Data zakończenia rekrutacji	29-05-2026
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

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
1. Posługuje się wiedzą dotyczącą alkoholi, napojów alkoholowych i dodatków	a) charakteryzuje i rozróżnia typy mocnych alkoholi (wódki czyste, wódki gatunkowe aromatyzowane, wódki gatunkowe naturalne)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	b) charakteryzuje i rozróżnia typy win (gronowe, wermuty, wina południowe, musujące)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	c) charakteryzuje i rozróżnia inne rodzaje alkoholi fermentowanych (piwo, cydru, kumys, miód pitny)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	d) charakteryzuje typy dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	e) omawia i charakteryzuje składniki napojów mieszanych (składniki główne, modyfikatory, bonifikatory, składniki dodatkowe, składniki przyprawowe, składniki szprycerujące, dodatki dekoracyjne, dodatki komplementarne)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
3. Przygotowuje i podaje mieszane napoje bezalkoholowe (soft drinks)	a) omawia techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	b) omawia trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, fit drinks)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	c) podaje receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych (Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	d) przygotowuje napój bezalkoholowy według podanych preferencji gościa (np. smoothie)	Obserwacja w warunkach symulowanych
4. Omawia rodzaje drobnych przekąsek	a) wymienia i charakteryzuje rodzaje drobnych przekąsek stosowanych w barze	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	b) podaje propozycje przekąsek, które można przygotować w barze	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
5. Przygotowuje drobne przekąski	a) przygotowuje przykładową zimną przekąskę z dbałością o estetykę serwowania, np. tartinki, koreczki, roladki	Obserwacja w warunkach symulowanych
	b) serwuje wybrane przekąski w barze	Obserwacja w warunkach symulowanych
6. Charakteryzuje zasady obsługi gości	a) omawia zasadę gościnności w pracy barmana	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	b) omawia zasady etyki w pracy barmana (np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
7. Stosuje się do zasad obsługi gości	a) zadaje pytania służące identyfikacji potrzeb gościa	Obserwacja w warunkach symulowanych
	b) zadaje pytania służące zebraniu opinii na temat przygotowanego napoju mieszanego	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	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 22 godz + praktyka 24 godz) + 4 godz/dyd egzaminu. Podczas szkolenia przewidziane są przerwy, które nie wliczają się w czas trwania usługi.

DZIEŃ 1 (10 godz/dyd)

Teoria – 10 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

DZIEŃ 2 (10 godz/dyd)

Praktyka – 10 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 3 (10 godz/dyd)

Teoria – 10 godz.

Receptury koktajli IBA (rozszerzenie)

- Cosmopolitan, Tequila Sunrise, Martini, Manhattan, Long Island Ice Tea

Napoje bezalkoholowe i trendy

- mocktaile, smoothie, fit drinks

Obsługa gościa

- identyfikacja potrzeb
- komunikacja i prezentacja napoju
- sytuacje trudne i nietypowe

DZIEŃ 4 (10 godz/dyd)

Praktyka – 10 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

Napoje bezalkoholowe

- Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin, smoothie

Ćwiczenia z obsługi gościa

- rozmowa, rekomendacja, prezentacja drinka

DZIEŃ 5 (10 godz/dyd)

Teoria – 2 godz.

Komponowanie drinków autorskich

- balans smaków (słodczy, kwasowość, gorycz, moc)

Przekąski i aspekty prawne

- rodzaje przekąsek
- zasady serwowania alkoholu

Praktyka – 4 godz.

Tworzenie drinków autorskich

- przygotowanie napojów wg preferencji gościa

Przygotowanie przekąsek

- tartinki, koreczki, roladki
- estetyka podania

Symulacja pracy w barze

- kompleksowa obsługa gościa
- sytuacje trudne

EGZAMIN/walidacja 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.

Organizator zapewnia dostęp do mobilnego baru wyposażonego w niezbędny sprzęt i akcesoria barmańskie, tj. szklanki, kieliszki, shaker, miarki barowe, sitka, łyżeczki barowe, mieszadła, miodziera, 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; 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 pozycji harmonogramu: 25

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 25 Wprowadzenie do zawodu barmana; Alkohole i ich klasyfikacja	Tomasz Kołodziejczyk	30-05-2026	08:00	10:15	02:15
2 z 25 Przerwa	Tomasz Kołodziejczyk	30-05-2026	10:15	10:30	00:15
3 z 25 Składniki napojów mieszanych	Tomasz Kołodziejczyk	30-05-2026	10:30	13:30	03:00
4 z 25 Przerwa	Tomasz Kołodziejczyk	30-05-2026	13:30	13:45	00:15
5 z 25 Sprzęt i szkło barmańskie	Tomasz Kołodziejczyk	30-05-2026	13:45	16:00	02:15

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
6 z 25 Obsługa sprzętu i dobór szkła; Techniki barmańskie	Tomasz Kołodziejczyk	31-05-2026	08:00	10:15	02:15
7 z 25 Przerwa	Tomasz Kołodziejczyk	31-05-2026	10:15	10:30	00:15
8 z 25 Przygotowanie koktajli IBA (część 1)	Tomasz Kołodziejczyk	31-05-2026	10:30	13:30	03:00
9 z 25 Przerwa	Tomasz Kołodziejczyk	31-05-2026	13:30	13:45	00:15
10 z 25 Podstawy obsługi gościa – ćwiczenia	Tomasz Kołodziejczyk	31-05-2026	13:45	16:00	02:15
11 z 25 Receptury koktajli IBA (rozszerzenie)	Kacper Parchotiuk	05-06-2026	13:00	15:15	02:15
12 z 25 Przerwa	Kacper Parchotiuk	05-06-2026	15:15	15:30	00:15
13 z 25 Napoje bezalkoholowe i trendy	Kacper Parchotiuk	05-06-2026	15:30	18:30	03:00
14 z 25 Przerwa	Kacper Parchotiuk	05-06-2026	18:30	18:45	00:15
15 z 25 Obsługa gościa	Kacper Parchotiuk	05-06-2026	18:45	21:00	02:15
16 z 25 Przygotowanie koktajli IBA (część 2)	Kacper Parchotiuk	06-06-2026	08:00	10:15	02:15
17 z 25 przerwa	Kacper Parchotiuk	06-06-2026	10:15	10:30	00:15
18 z 25 Serwowanie alkoholu; Napoje bezalkoholowe	Kacper Parchotiuk	06-06-2026	10:30	13:30	03:00

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
19 z 25 przerwa	Kacper Parchotiuk	06-06-2026	13:30	13:45	00:15
20 z 25 Ćwiczenia z obsługi gościa	Kacper Parchotiuk	06-06-2026	13:45	16:00	02:15
21 z 25 Komponowanie drinków autorskich; Przekąski i aspekty prawne	Kacper Parchotiuk	07-06-2026	08:00	09:30	01:30
22 z 25 przerwa	Kacper Parchotiuk	07-06-2026	09:30	09:45	00:15
23 z 25 Tworzenie drinków autorskich; Przygotowanie przekąsek; Symulacja pracy w barze	Kacper Parchotiuk	07-06-2026	09:45	12:45	03:00
24 z 25 przerwa	Kacper Parchotiuk	07-06-2026	12:45	13:00	00:15
25 z 25 Egzamin	-	07-06-2026	13:00	16:00	03:00

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	307,50 PLN

W tym koszt walidacji netto 307,50 PLN

W tym koszt certyfikowania brutto 307,50 PLN

W tym koszt certyfikowania netto 307,50 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

Tomasz Kołodziejczyk

Menager gastronomi, od 11 lat prowadzi klub „Mewa Towarzyska” w Sopocie. Dodatkowo od prawie pięciu lat współpracuje z Fundacją VCC jako egzaminator w dziedzinie „Serwis napojów mieszanych i alkoholi” oraz „Serwis napojów kawowych”. Od 2009 członek Stowarzyszenia Polskich Barmanów, brał udział w konkursach barmańskich w stylu klasycznym. Największym sukcesem było zajęcie 3 miejsca w 1 rundzie polskich eliminacji do mistrzostw świata. Od początku kariery brał udział w licznych szkoleniach alkoholowych marek takich jak Finlandia, Jack Daniels, Jim Beam, Ballantine’s, The Glenlivet, Mumm Champagne, Beefeater Gin, Jameson Whiskey, Żołądkowa Gorzka, Wyborowa, Ostoya, Havana Club. Posiada doświadczenie zawodowe zdobyte nie krócej niż 5 lat przed publikacją usługi rozwojowej.



2 z 2

Kacper Parchotiuk

Absolwent Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej w Lublinie, gdzie uzyskał tytuł licencjata w Socjologii (2004-2007) oraz Collegium Civitas w Warszawie, gdzie uzupełnił studia magisterskie w kierunku Socjologia-Psychologia Społeczna (2007). Barman. W ciągu swojej kariery zawodowej zdobył doświadczenie w różnych obszarach, zaczynając jako Pomocnik Techniczny, Kierownik banku piwnego i Koordynator imprez plenerowych (czerwiec2005 - lipiec 2008). Pracował jako Kierownik projektu w Klubokawiarni Gramofon (grudzień2009 -sierpień 2010). W latach 2010-2018 pełnił funkcję Managera w różnych klubach i restauracjach, takich jak Boolvar Club & Restaurant w Gdyni, Como Polska w Sopocie/Lublinie/Poznaniu oraz Altergastro Group od czerwca 2018 do chwili obecnej. Dodatkowo, angażował się w liczne projekty konsultingowe, oferując doradztwo w zakresie budowy miejsc sprzedażowych, promocji, gastronomii oraz tworzenia systemów pracy i rekrutacji. Jako ekspert barmański, aktywnie uczestniczył w organizacji wydarzeń i konkursów, takich jak współpraca z marką TAK TAK i MTV Networks Polska Sp. z o.o. oraz BACARDI-MARTINI POLSKA Sp.z o.o. Współpracował także z marką Tyskie, Arcelor Mittal. Zorganizował ogólnopolski konkurs barmański "Igrzyska Sztuki Barmańskiej" we współpracy z markami Absolut i Havana Club. Stworzył program szkoleniowy i podręczniki do nauki zawodu Barman i Kelner dla VCC System. Posiada doświadczenie zawodowe zdobyte nie krócej niż 5 lat przed publikacją usługi rozwojowej.

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, mieszadła, 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

W przypadku gdy do usługi zgłosi się osoba z niepełnosprawnością Dostawca usługi dostosuje warunki zgodnie z wymogami dla osób z niepełnosprawnościami.

Adres

ul. Sienkiewicza 3
15-432 Białystok
woj. podlaskie

UWAGA ZMIANA ADRESU SZKOLENIA:

Nowy adres: ul. Lipowa 19/21, 15-424 Białystok, KLUB SHOW

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Marta Szeffler



E-mail szkolenia@develedum.pl

Telefon (+48) 666 610 564