Możliwość dofinansowania

Szkolenie: BARMAN - serwis napojów mieszanych i alkoholi

Numer usługi 2026/04/30/176984/3525454

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

Girlandia Agnieszka Stempień

★★★★★ 5,0 / 5

26 ocen

Białystok
Usługa szkoleniowa
stacjonarna
50:00 h
06.06.2026 do 14.06.2026

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	30
Data zakończenia rekrutacji	05-06-2026
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

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, cydry, 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 (słodycz, 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, mieszadełka, moździerze, 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: 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	7 500,00 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: 1

1 z 1

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, mieszadełka, moździerze, 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

Białystok
Białystok
woj. podlaskie

Kontakt

Agnieszka Stempień

E-mail szkolenia@girlandia.pl
Telefon (+48) 666 610 564