



Szkolenie: BARMAN - serwis napojów mieszanych i alkoholi

Numer usługi 2026/04/30/176984/3525600

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
Stempien

★★★★★ 5,0 / 5

26 ocen

📍 Białystok

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 50:00 h

📅 20.06.2026 do 24.06.2026

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 | 19-06-2026 |
| 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, cydrylicy, 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 |
| | a)omawia zasadę gościnności w pracy barmana | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
| 6. Charakteryzuje zasady obsługi gości | 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, młynki, 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 (czerwiec 2005 - lipiec 2008). Pracował jako Kierownik projektu w Klubokawiarni Gramofon (grudzień 2009 - 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

Białystok
Białystok
woj. podlaskie

Kontakt



Agnieszka Stempień

E-mail szkolenia@girlandia.pl

Telefon (+48) 666 610 564