



## Szkolenie: Zawód Barmana - serwis napojów mieszanych i alkoholi.

Numer usługi 2026/04/30/161978/3525630

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

2 200 ocen

📍 Białystok

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 50:00 h

📅 18.07.2026 do 26.07.2026

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Grupa docelowa usługi</b>	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.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	5
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	20
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	17-07-2026
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	50
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	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
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, moździerz, 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
<b>1 z 25</b> Wprowadzenie do zawodu barmana; Alkohole i ich klasyfikacja	Jakub Śronkowski	18-07-2026	08:00	10:15	02:15
<b>2 z 25</b> Przerwa	Jakub Śronkowski	18-07-2026	10:15	10:30	00:15
<b>3 z 25</b> Składniki napojów mieszanych	Jakub Śronkowski	18-07-2026	10:30	13:30	03:00
<b>4 z 25</b> Przerwa	Jakub Śronkowski	18-07-2026	13:30	13:45	00:15
<b>5 z 25</b> Sprzęt i szkło barmańskie	Jakub Śronkowski	18-07-2026	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	Jakub Śronkowski	19-07-2026	08:00	10:15	02:15
7 z 25 Przerwa	Jakub Śronkowski	19-07-2026	10:15	10:30	00:15
8 z 25 Przygotowanie koktajli IBA (część 1)	Jakub Śronkowski	19-07-2026	10:30	13:30	03:00
9 z 25 Przerwa	Jakub Śronkowski	19-07-2026	13:30	13:45	00:15
10 z 25 Podstawy obsługi gościa – ćwiczenia	Jakub Śronkowski	19-07-2026	13:45	16:00	02:15
11 z 25 Receptury koktajli IBA (rozszerzenie)	Jakub Śronkowski	24-07-2026	13:00	15:15	02:15
12 z 25 Przerwa	Jakub Śronkowski	24-07-2026	15:15	15:30	00:15
13 z 25 Napoje bezalkoholowe i trendy	Jakub Śronkowski	24-07-2026	15:30	18:30	03:00
14 z 25 Przerwa	Jakub Śronkowski	24-07-2026	18:30	18:45	00:15
15 z 25 Obsługa gościa	Jakub Śronkowski	24-07-2026	18:45	21:00	02:15
16 z 25 Przygotowanie koktajli IBA (część 2)	Jakub Śronkowski	25-07-2026	08:00	10:15	02:15
17 z 25 przerwa	Jakub Śronkowski	25-07-2026	10:15	10:30	00:15
18 z 25 Serwowanie alkoholu; Napoje bezalkoholowe	Jakub Śronkowski	25-07-2026	10:30	13:30	03:00

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
19 z 25 przerwa	Jakub Śronkowski	25-07-2026	13:30	13:45	00:15
20 z 25 Ćwiczenia z obsługi gościa	Jakub Śronkowski	25-07-2026	13:45	16:00	02:15
21 z 25 Komponowanie drinków autorskich; Przekąski i aspekty prawne	Jakub Śronkowski	26-07-2026	08:00	09:30	01:30
22 z 25 przerwa	Jakub Śronkowski	26-07-2026	09:30	09:45	00:15
23 z 25 Tworzenie drinków autorskich; Przygotowanie przekąsek; Symulacja pracy w barze	Jakub Śronkowski	26-07-2026	09:45	12:45	03:00
24 z 25 przerwa	Jakub Śronkowski	26-07-2026	12:45	13:00	00:15
25 z 25 Egzamin	-	26-07-2026	13:00	16:00	03:00

# Cennik

## Cennik

Rodzaj ceny	Cena
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto</b>	7 500,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika netto</b>	7 500,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny brutto</b>	150,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny netto</b>	150,00 PLN
<b>W tym koszt walidacji brutto</b>	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

### Jakub Śronkowski

Od najmłodszych lat otoczony barową rzeczywistością – pierwsze kroki stawiał w rodzinnym lokalu, gdzie zrodziła się pasja, która z biegiem lat przerodziła się w świadomie realizowaną ścieżkę zawodową. Absolwent Wyższej Szkoły Hotelarstwa i Gastronomii w Poznaniu, od lat związany z szeroko pojętą branżą gastronomiczną i alkoholową. Jakub to osoba z ogromnym doświadczeniem: pracował jako bartender, head bartender oraz bar manager w renomowanych lokalach, takich jak Whisky Bar 88 czy Klub Pod Papugami. Obecnie prowadzi własną działalność Bar & More – specjalizującą się w organizacji eventów, szkoleniach barmańskich i warsztatach alkoholowych. Od 2019 roku związany także z marką Wyborowa Pernod Ricard jako portfolio specjalisty i ambasador marki. Ma na swoim koncie wiele prestiżowych sukcesów na krajowych i międzynarodowych konkursach barmańskich, np. 🏆 Havana Club Grand Prix – 1. miejsce w Polsce, reprezentacja kraju na świecie 🏆 Jameson Bartenders Ball – 1. miejsce w Polsce Styl jego pracy to połączenie technicznej precyzji z kreatywnym podejściem do miksologii. Twórca autorskich koktajli, miłośnik podróży po alkoholowej mapie świata i ambasador nowoczesnego podejścia do zawodu barmana. 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, młóździerz, 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. Lipowa 19/21

15-424 Białystok

woj. podlaskie

Lipowa 19/21, 15-424 Białystok KLUB SHOW

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

## Kontakt



**Marta Szefler**

**E-mail** [szkolenia@develedum.pl](mailto:szkolenia@develedum.pl)

**Telefon** (+48) 666 610 564