



Kurs Barman-barista

Numer usługi 2026/04/30/7392/3526155

4 600,00 PLN brutto

4 600,00 PLN netto

76,67 PLN brutto/h

76,67 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Zakład

Doskonalenia

Zawodowego

★★★★★ 4,7 / 5

5 144 oceny

📍 Grodzisk Wielkopolski

🏢 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 60:00 h

📅 15.06.2026 do 13.07.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Kurs skierowany jest do osób, które chcą zdobyć lub poszerzyć kompetencje w zakresie pracy na stanowisku barmana i baristy. Szkolenie jest odpowiednie zarówno dla osób rozpoczynających swoją karierę, jak i dla tych, którzy pragną podnieść swoje kwalifikacje.
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	11-06-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	60
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

Celem edukacyjnym kursu jest przekazanie wiedzy na temat klasycznych koktajli oraz właściwości różnych alkoholi, a także nauka technik ich przygotowywania.

Kurs obejmuje wiedzę na temat napojów alkoholowych i bezalkoholowych, klasycznych i nowoczesnych koktajli oraz podstaw baristyki, w tym praktycznego przygotowywania kawy.

Na zakończenie kursu uczestnicy będą przygotowani do pracy jako barman - barista, posiadając umiejętności związane z przygotowywaniem napojów alkoholowych i kawy.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Organizuje stanowisko barmańskie zgodnie z zasadami ergonomii i higieny pracy.</p> <p>Charakteryzuje obowiązki i kompetencje barmana oraz buduje pozytywne relacje z klientami.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Wskazuje i dobiera odpowiednie narzędzia i sprzęt barmański. • Rozmieszcza składniki i narzędzia zgodnie z zasadami ergonomii. • Stosuje zasady higieny i bezpieczeństwa pracy przy organizacji stanowiska. <p>Wymienia kluczowe obowiązki barmana.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Opisuje wymagane kompetencje zawodowe. • Wykazuje umiejętność profesjonalnej obsługi klienta i budowania relacji. 	<p>Wywiad swobodny</p> <p>Wywiad swobodny</p>
<p>Rozróżnia i charakteryzuje rodzaje alkoholi oraz potrafi doradzić klientowi w wyborze napoju.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Wskazuje główne rodzaje alkoholi. • Opisuje cechy charakterystyczne poszczególnych rodzajów alkoholi. • Dopasowuje napój do preferencji klienta. 	<p>Wywiad swobodny</p>
<p>Stosuje techniki mieszania alkoholi.</p>	<p>Demonstruje poprawne wykonanie techniki shakowania.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prezentuje technikę muddlingu. • Dobiera odpowiednie techniki do rodzaju drinka. 	<p>Wywiad swobodny</p>
<p>Przygotowuje klasyczne i nowoczesne koktajle oraz dostosowuje komunikację do różnych typów klientów.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Przygotowuje koktajle według ustalonych receptur. • Stosuje odpowiednie proporcje składników. • Dekoruje napoje zgodnie z zasadami prezentacji. • Obsługuje klienta w sposób dostosowany do jego oczekiwań i potrzeb. 	<p>Wywiad swobodny</p>
<p>Obsługuje ekspres do kawy oraz stosuje techniki parzenia kawy.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Uruchamia i kalibruje ekspres do kawy. • Dobiera parametry parzenia do rodzaju kawy. • Przygotowuje kawę według standardów. 	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
<p>Rozróżnia rodzaje kawy i ich zastosowanie oraz potrafi doradzić klientowi w wyborze napoju.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Wskazuje podstawowe rodzaje ziaren kawy. • Opisuje charakterystykę smakową różnych gatunków. • Dopasowuje rodzaj kawy do preferencji klienta. 	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Wykonuje dekoracje kawowe (latte art) i prezentuje napój w atrakcyjny sposób dla klienta.</p> <p>Stosuje zasady odpowiedzialnej sprzedaży i podawania alkoholu, wykazując się asertywnością w sytuacjach problemowych.</p>	<p>Tworzy wzory na powierzchni kawy przy użyciu mleka.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dobiera odpowiednią technikę dekoracji. • Prezentuje gotowy napój w sposób estetyczny i profesjonalny. <ul style="list-style-type: none"> • Wskazuje przepisy prawne dotyczące sprzedaży alkoholu. • Omawia zasady odpowiedzialnego podawania napojów alkoholowych. • Stosuje techniki asertywnej odmowy w przypadku nietrzeźwego klienta. 	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad swobodny</p>
<p>Ocenia jakość przygotowanych napojów oraz przyjmuje konstruktywną krytykę w celu poprawy swoich umiejętności.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Analizuje smak, zapach i wygląd gotowych napojów. • Identyfikuje ewentualne błędy w przygotowaniu i ich przyczyny. • Przyjmuje uwagi klientów oraz zespołu i stosuje je do doskonalenia pracy. 	<p>Wywiad swobodny</p>

Kwalifikacje

Kwalifikacje włączone do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji

Kwalifikacje	Obsługa klienta i sprzedaż w punkcie handlowym – sprzedawca
Kod kwalifikacji zarejestrowanej w ZRK	12639
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Związek ZDZ Oddział w Warszawie
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Związek ZDZ Oddział w Warszawie

Program

Program łącznie: 60h

1. Sekrety pracy za barem – jaki powinien być barman
2. Sprzęt barmański, lód oraz metody barmańskie
3. Towaroznawstwo część 1 – metody produkcji alkoholu, produkty zbożowe
4. Barista: Wprowadzenie do kawy – historia, uprawa, rodzaje ziaren
5. Koktajle klasyczne – zajęcia praktyczne
6. Koktajlowy Speed Test – utrwalanie metod i receptur koktajli klasycznych
7. Stacja barmańska – jak przygotować stację barmańską do pracy
8. Towaroznawstwo część 2 – metody produkcji alkoholu, whisky
9. Barista: Praca z ekspresem ciśnieniowym – zasady ekstrakcji, dobór ustawień młynka

10. Przyszłość pracy w gastronomii – drogi rozwoju w branży
11. Barista: Spienianie mleka i techniki latte art.
12. Sposoby przygotowania składników za barem – teoria
13. Zajęcia praktyczne: prepowanie, przygotowywanie składników barmańskich
14. Barista: Alternatywne metody parzenia kawy (drip, aeropress, chemex, syfon)
15. Towaroznawstwo część 3 – metody produkcji alkoholu, produkty niezbożowe
16. Koktajle autorskie – jak tworzyć autorskie propozycje
17. Towaroznawstwo część 4 – metody produkcji alkoholu, piwo, wino
18. Barista: Espresso i cappuccino – standardy i najczęstsze błędy
19. Projekt tematycznej karty koktajli – zadanie praktyczne w grupach
20. Barista: Tworzenie kawowych koktajli (espresso martini, coffee tonic, itp.)
21. Flair – widowiskowy serwis barmański
22. Bar Work część 2 – zaawansowane techniki pracy z narzędziami barmańskimi
23. Koktajlowy Speed Test – egzamin próbny (sprawdzian szybkości, dokładności i umiejętności)
24. Podsumowanie szkolenia – omówienie kluczowych aspektów pracy za barem
25. Egzamin końcowy – test teoretyczny i praktyczny: przygotowanie koktajli i obsługa ekspresu

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	4 600,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	76,67 PLN
Koszt osobogodziny netto	76,67 PLN
W tym koszt walidacji brutto	300,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	300,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	1 200,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

Maciej Połujan

Wykształcenie średnie techniczne- obecnie prowadzenie własnej działalności gospodarczej - profesjonalne usługi barmańskie. Wieloletnie doświadczenie w pracy baristy, barmana, organizacji szkoleń i warsztatów barmańskich, pokazów barmańskich, serwisów koktajli na wydarzeniach oraz projektowaniu kart koktajli i konsultacji dla lokali gastronomicznych. Organizator największego konkursu barmańskiego typu speed w Polsce. Osiągnięcia: 5 miejsce w Mistrzostwach Polski Barmanów Flair, zwycięzca Jagerligi w 2025 r. Akredytowany wykładowca/trener ZDZ. Przeprowadził wiele szkoleń oraz warsztatów na przestrzeni ostatnich 5 lat uzyskując uznanie i rekomendacje wielu firm.



2 z 2

Damian Twardy

Wykształcenie średnie techniczne - obecnie prowadzenie własnej działalności gospodarczej związanej z branżą gastronomiczną oraz eventową. Wieloletnie doświadczenie w pracy barmana-baristy, managera, event manager oraz w prowadzeniu kursów i warsztatów barmańskich. Doświadczenie w zarządzaniu zespołem, rekrutacją i szkoleniami barmanów. Akredytowany wykładowca/trener ZDZ realizacja wielu szkoleń i warsztatów na przestrzeni ostatnich 5 lat.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Zajęcia teoretyczne i praktyczne realizowane są w godzinach dydaktycznych. W każdym dniu zajęć dydaktycznych przewidziane są przerwy w łącznym wymiarze 15 min na dzień szkoleniowy ujęte w harmonogramie, ale nie wliczone w czas szkolenia (łącznie 120 min przerw w całym szkoleniu). Przerwy są dostosowane do potrzeb uczestników szkolenia.

Uczestnicy otrzymają materiały piśmiennicze (teczka, zeszyt, długopis) oraz autorskie materiały szkoleniowe zgodne z tematyką kursu. Na kursie zapewnione są wszystkie niezbędne produkty, urządzenia, sprzęt i narzędzia pracy niezbędne do kursu.

Podstawa zwolnienia z podatku VAT: Art. 43 ust. 1 pkt 26 litera a, pkt 29 ustawy o podatku towarów i usług.

Warunki uczestnictwa

Warunkiem uczestnictwa w kursie jest ukończenie 18 lat.

Adres

ul. Żwirki i Wigury 2
62-065 Grodzisk Wielkopolski

woj. wielkopolskie

Zajęcia teoretyczny i zajęcia praktyczne - ul. Żwirki i Wigury 2, Grodzisk Wlkp.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe

Kontakt



Judyta Serwecińska-Komorek

E-mail judyta.serwecinska@zdz.poznan.pl

Telefon (+48) 605 454 141