



Barman- Blender. Kurs wraz z egzaminem nadającym kwalifikacje.

Numer usługi 2026/05/04/161251/3533084

5 600,00 PLN brutto

5 600,00 PLN netto

147,37 PLN brutto/h

147,37 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Open Bar Tomasz
Szczęsny

★★★★★ 4,9 / 5

391 ocen

📍 Sanok

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 38:00 h

📅 02.09.2026 do 06.09.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Kurs Barman z egzaminem nadającym kwalifikację "Serwis napojów mieszanych i alkoholi (Barman - blender)" adresowany jest do osób, 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
- są zainteresowane tematyką szkolenia.

Kurs jest odpowiedni dla osób na każdym poziomie zaawansowania, zarówno posiadających podstawowe umiejętności i doświadczenie w pracy za barem, jak i osób bez wiedzy branżowej i doświadczenia zawodowego, zainteresowanych tematyką szkolenia i chcących uzyskać kwalifikację w tym zakresie.

Minimalna liczba uczestników

10

Maksymalna liczba uczestników

20

Data zakończenia rekrutacji

02-09-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Znak Jakości TGLS Quality Alliance

Cel

Cel edukacyjny

Kurs Barman z egzaminem nadającym kwalifikację "Serwis napojów mieszanych i alkoholi (Barman - blender)" przygotowuje do samodzielnej pracy w zawodzie barmana w branży gastronomicznej w restauracjach, kawiarniach, pubach, barach i innych punktach gastronomicznych typu sale bankietowe, czy eventowe.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posługuje się wiedzą dotyczącą alkoholi, napojów alkoholowych i dodatków	- charakteryzuje i rozróżnia typy mocnych alkoholi (wódki czyste, wódki gatunkowe aromatyzowane, wódki gatunkowe naturalne)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	- charakteryzuje i rozróżnia typy win (gronowe, wermuty, wina południowe, musujące)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	- charakteryzuje typy dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	- omawia i charakteryzuje składniki napojów mieszanych (składniki główne, modyfikatory, bonifikatory, składniki	Obserwacja w warunkach symulowanych
	dotatkowe, składniki przyprawowe, składniki szprycerujące, dodatki dekoracyjne, dodatki komplementarne)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	- charakteryzuje i rozróżnia inne rodzaje alkoholi fermentowanych (piwo, cydry, kumys, miód pitny)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje i podaje mieszane napoje alkoholowe i alkohole	- wymienia i charakteryzuje techniki przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych (np. shakerowania)	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	- omawia i dobiera szkło do typu napoju	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	- omawia i dobiera sprzęt i narzędzia do przygotowania danego typu napoju	Obserwacja w warunkach symulowanych
	- 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);	Obserwacja w warunkach symulowanych
	- przygotowuje do podania i podaje alkohole (jeden z listy: wódka czysta, whisky/whiskey, brandy, piwo)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	<p>- przygotowuje mieszane napoje alkoholowe (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)</p> <p>- przygotowuje autorski mieszany napój alkoholowy według podanych preferencji gościa (moc, typ alkoholu, słodycz, kwasowość, gorzyc)</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji	
Przygotowuje i podaje mieszane napoje bezalkoholowe (soft drinks)	- omawia techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie)	Obserwacja w warunkach rzeczywistych	
		Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Test teoretyczny		
	Test teoretyczny		
	- omawia techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie)	Obserwacja w warunkach symulowanych	
		Test teoretyczny	
	- omawia trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, fit drinks)	Test teoretyczny	
		Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Omawia rodzaje drobnych przekąsek	- podaje receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych (Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin)	Test teoretyczny
			Obserwacja w warunkach rzeczywistych
- wymienia i charakteryzuje rodzaje drobnych przekąsek stosowanych w barze - podaje propozycje przekąsek, które można przygotować w barze		Obserwacja w warunkach symulowanych	
		Test teoretyczny	
		Obserwacja w warunkach symulowanych	
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych	
Przygotowuje drobne przekąski	- przygotowuje przykładową zimną przekąskę z dbałością o estetykę serwowania, np. tartinki, koreczki, roladki	Test teoretyczny	
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych	
	Obserwacja w warunkach symulowanych		
	- serwuje wybrane przekąski w barze	Obserwacja w warunkach rzeczywistych	
		Obserwacja w warunkach symulowanych	

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje zasady obsługi gości	- omawia zasadę gościnności w pracy barmana	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	- omawia zasady etyki w pracy barmana (np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje się do zasad obsługi gości	- zadaje pytania służące identyfikacji potrzeb gościa - zadaje pytania służące zebraniu opinii na temat przygotowanego napoju mieszanego	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	- prezentuje przygotowany napój, omawiając użyte składniki, ich pochodzenie oraz sposób wykorzystania	Obserwacja w warunkach symulowanych
	- omawia sposoby dbania o dobre relacje z gośćmi (np. zwroty grzecznościowe, sposoby rozładowania stresu, anegdoty)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	- omawia przykładowe trudne i nietypowe sytuacje w pracy barmana i podaje propozycje rozwiązań	Test teoretyczny
	- omawia prawne uwarunkowania serwowania alkoholu gościom	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Kwalifikacje włączone do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji

Kwalifikacje	Serwis napojów mieszanych i alkoholi
Kod kwalifikacji zarejestrowanej w ZRK	12636
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Open Bar Tomasz Szczęsny www.kursybarmanskie.pl
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Open Bar Tomasz Szczęsny www.krsybarmanskie.pl

Program

Kurs Barman z egzaminem nadającym kwalifikację "Serwis napojów mieszanych i alkoholi (Barman - blender)" przygotowuje do samodzielnej pracy w zawodzie barmana w branży gastronomicznej w restauracjach, kawiarniach, pubach, barach i innych punktach gastronomicznych typu sale bankietowe, czy eventowe. Grupa docelowa usługi: Kurs Barman z egzaminem nadającym kwalifikację "Serwis napojów mieszanych i alkoholi (Barman - blender)" adresowany jest do osób, 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 - są zainteresowane tematyką szkolenia. Kurs jest odpowiedni dla osób na każdym poziomie zaawansowania, zarówno posiadających podstawowe umiejętności i doświadczenie w pracy za barem, jak i osób bez wiedzy branżowej i doświadczenia zawodowego, zainteresowanych tematyką szkolenia i chcących uzyskać kwalifikacje w tym zakresie. Warunki organizacyjne dla przeprowadzenia szkolenia: Zalecana minimalna liczba osób na szkoleniu: 10 Zalecana maksymalna liczba osób na szkoleniu: 20 Sala powinna zapewniać odpowiednią ilość miejsc siedzących oraz umożliwiać przeprowadzenie części praktycznej szkolenia (m.in. dostęp do bieżącej wody). W sali powinny znajdować się stoły lub miejsca zawierające dołączone pulpity na których uczestnicy będą mogli zapisywać notatki. Układ stołów: dowolny Zajęcia będą prowadzone z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie i grupowo. Szkolenie trwa 38 godzin szkoleniowych (1 godz. szkoleniowa = 45 min),. W trakcie realizacji kursu zostały zaplanowane przerwy, nie są wliczone w czas trwania usługi szkoleniowej. W dniu zakończenia kursu zostanie przeprowadzony egzamin zewnętrzny. Egzamin zewnętrzny potwierdzający uzyskane kwalifikacje włączone do ZSK, przeprowadzony zostanie przez zewnętrzną jednostkę certyfikującą - Centrum Szkolenia Barmanów. Osoby, które zdadzą egzamin zewnętrzny otrzymają Certyfikat potwierdzający uzyskanie kwalifikacji "Serwis napojów mieszanych i alkoholi Barman – blender"

Zagadnienia poruszane podczas szkolenia / zakres i tematyka szkolenia:

1. Wprowadzenie do zawodu barmana, etyka zawodowa (2 godz. lekc. teoria.): - obowiązki barmana- cechy osobowe, wizerunek- postawa za barem- praca w zespole
2. Obsługa gości/klientów, przyjęcie zamówienia, profesjonalny serwis, rozliczenie (3 godz. lekc.): - zasady gościnności w pracy barmana- zasady etyki w pracy barmana (np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość)- identyfikacja potrzeb gościa- zebranie opinii na temat przygotowanego napoju mieszanego- prezentacja przygotowanego napoju, omówienie użytych składników, ich pochodzenie oraz sposób wykorzystania- sposoby dbania o dobre relacje z gośćmi (np. zwroty grzecznościowe, sposoby rozładowania stresu, anegdoty)- przykładowe trudne i nietypowe sytuacje w pracy barmana i podaje propozycje rozwiązań- prawne uwarunkowania serwowania alkoholu gościom
3. Sprzęt i narzędzia do przygotowania napojów alkoholowych i bezalkoholowych (3 godz. lekc. praktyka.): - rodzaje miar, jednostki- szkło, pojemności i nazewnictwo.
4. Podstawowa wiedza dotycząca alkoholi napojów alkoholowych i dodatków (6 godz. lekc. teoria)- typy mocnych alkoholi (wódki czyste, wódki gatunkowe aromatyzowane, wódki gatunkowe naturalne)- typy win (gronowe, wermuty, wina południowe, musujące)- inne rodzaje alkoholi fermentowanych (piwo, cydry, kumys, miód pitny)- typy dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy)- składniki napojów mieszanych (składniki główne, modyfikatory, bonifikatory, składniki dodatkowe, składniki przyprawowe, składniki szprycerujące, dodatki dekoracyjne, dodatki komplementarne)
5. Przygotowanie i podanie mieszanych napojów alkoholowych i alkoholi (11 godz. lekc. praktyka.): - techniki przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych (np. shakerowania)- dobór szkła do typu napoju- dobór sprzętu i narzędzi do przygotowania danego typu napoju_- 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);- przygotowanie do podania i podanie alkoholi (wódka czysta, whisky/whiskey, brandy, piwo)- przygotowanie mieszanych napojów

alkoholowych (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)- przygotowanie autorskiego mieszanego napoju alkoholowego według podanych preferencji gościa (moc, typ alkoholu, słodycz, kwasowość, gorzycz)

6. Przygotowanie i podanie mieszanych napojów bezalkoholowych (soft drinks) (5 godz. lekcja praktyka):- techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie)- trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, fit drinks)- receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych (Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin)- przygotowanie napoju bezalkoholowego według podanych preferencji gościa (np. smoothie)

7. Przygotowanie przekąsek (3 godz. lekcja praktyka):- rodzaje drobnych przekąsek stosowanych w barze- propozycje przekąsek, które można przygotować w barze- przygotowanie przykładowych zimnych przekąsek z dbałością o estetykę serwowania, np. tartinki, koreczki, roladki- serwowanie przekąsek w barze

8. Walidacja i certyfikacja efektów szkolenia (5 godz. lekcja)

Sposób organizacji walidacji zgodnie z wytycznymi ZSK:

Metody stosowane w walidacji Etap weryfikacji efektów uczenia się ma się składać z części teoretycznej i części praktycznej. Wszystkie efekty uczenia się wskazane dla kwalifikacji mają być weryfikowane za pomocą następujących metod: test wiedzy; obserwacja (w warunkach symulowanych lub rzeczywistych); rozmowa z komisją walidacyjną (rozmowa ma mieć każdorazowo charakter uzupełniający). Zasoby kadrowe Instytucja certyfikująca powołuje komisję, która odpowiada za przebieg weryfikacji efektów uczenia się. Komisja walidacyjna składa się z co najmniej dwóch członków. Przewodniczący komisji musi spełniać łącznie następujące warunki: - mieć ukończony kurs pedagogiczny potwierdzony stosownym certyfikatem lub ukończone studia pedagogiczne potwierdzone stosownym dyplomem; - mieć ukończoną szkołę o kierunku gastronomicznym (co najmniej zasadniczą lub technikum lub szkołę wyższą) potwierdzoną stosownym świadectwem; - mieć udokumentowane co najmniej 5-letnie doświadczenie pracy na stanowisku barmana; - mieć udokumentowane co najmniej 5-letnie doświadczenie w realizacji szkoleń z zakresu branży gastronomicznej w okresie 5 lat bezpośrednio poprzedzających wpis na listę egzaminatorów (np. poprzez referencje); - mieć udokumentowane co najmniej 10-letnie doświadczenie w pracy w branży gastronomicznej. Członek komisji musi spełniać co najmniej trzy warunki spośród wszystkich określonych dla przewodniczącego komisji. Sposób prowadzenia walidacji oraz warunki organizacyjne i materialne niezbędne do prawidłowego prowadzenia walidacji Instytucja prowadząca walidację musi zapewniać wydzielone stanowisko egzaminacyjne z dostępem do: - bieżącej wody; - wszystkich gatunków alkoholu 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. Instytucja prowadząca walidację musi zapewnić możliwość odwołania się od decyzji kończącej walidację. Nie określa się wymogów dla etapu identyfikowania i dokumentowania efektów uczenia się.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 15 Barman Blender	Zajęcia	Tomasz Szczęsny	02-09-2026	09:00	13:00	04:00
2 z 15 -	Przerwa	-	02-09-2026	13:00	14:00	01:00
3 z 15 Barman Blender	Zajęcia	Tomasz Szczęsny	02-09-2026	14:00	17:00	03:00
4 z 15 Barman Blender	Zajęcia	Tomasz Szczęsny	03-09-2026	09:00	13:00	04:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 15 -	Przerwa	-	03-09-2026	13:00	14:00	01:00
6 z 15 Barman Blender	Zajęcia	Tomasz Szczęsny	03-09-2026	14:00	17:00	03:00
7 z 15 Barman Blender	Zajęcia	Tomasz Szczęsny	04-09-2026	09:00	13:00	04:00
8 z 15 -	Przerwa	-	04-09-2026	13:00	14:00	01:00
9 z 15 Barman Blender	Zajęcia	Tomasz Szczęsny	04-09-2026	14:00	17:00	03:00
10 z 15 Barman Blender	Zajęcia	Tomasz Szczęsny	05-09-2026	09:00	13:00	04:00
11 z 15 -	Przerwa	-	05-09-2026	13:00	14:00	01:00
12 z 15 Barman Blender	Zajęcia	Tomasz Szczęsny	05-09-2026	14:00	17:00	03:00
13 z 15 -	Walidacja	-	06-09-2026	09:00	13:00	04:00
14 z 15 -	Przerwa	-	06-09-2026	13:00	14:00	01:00
15 z 15 -	Walidacja	-	06-09-2026	14:00	15:00	01:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	13:00
w tym suma godzin zajęć	03:00
w tym suma godzin walidacji	05:00
w tym suma przerw	05:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	10:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 600,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	147,37 PLN
Koszt osobogodziny netto	147,37 PLN
W tym koszt walidacji brutto	300,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	300,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	0,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	38:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Tomasz Szczęsny

Instruktor sztuki Barmańskiej – Baristycznej Instruktor Praktycznej Nauki Zawodu Szkolenia barmańskie, baristyczne prowadzi od 2006 roku. Wybrane doświadczenie zawodowe: 01/2016 – do chwili obecnej - Open Bar – właściciel, instruktor, trener barmaństwa 07/2006 - 01/2016 - Barman Service – trener, manager gastronomii, instruktor sztuki barmańskiej Posiadane kursy, szkolenia, certyfikaty: Instruktor praktycznej nauki zawodu Instruktor Sztuki Barmańskiej Barman II ST. Kelner/Barista – BarmanService Manager Gastronomii – BarmanService Master Class – Pitu Underberg - Profi service Shlumberger - Master Class Publikacje: Materiały szkoleniowe Kurs barmański I st Materiały szkoleniowe Kurs barmański II st Kurs kelnerski i baristyczny Artykuły Gastronomiczne i publikacje na portalach branżowych

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają skrypty w formie materiałów szkoleniowych.

Uczestnicy otrzymają wszelkie materiały szkoleniowe do części teoretycznej oraz praktycznej. Materiały do części teoretycznej - skrypt, notes, długopis. Materiały do wykonywania zajęć praktycznych tj. urządzenia i narzędzia (szklanki, mieszadła oraz niezbędne wyposażenie baru) oraz materiały zużywalne niezbędne do realizacji szkolenia. Uczestnicy otrzymają wszelkie materiały niezbędne do przeprowadzenia certyfikacji zarówno do części teoretycznej jak i praktycznej egzaminu.

Informacje dodatkowe

Uczestnicy otrzymają zaświadczenie o ukończeniu szkolenia pod warunkiem uczestnictwa w usłudze na poziomie co najmniej 80%. Uczestnicy obowiązkowo przystąpią do egzaminu nadającego kwalifikację "Serwis napojów mieszanych i alkoholi (Barman - blender)" na poziomie 4PRK. Egzamin certyfikujący składa się z dwóch części - teoretycznej oraz praktycznej. Osoby, które zdadzą egzamin zewnętrzny otrzymają certyfikat potwierdzający nabycie kwalifikacji "Serwis napojów mieszanych i alkoholi" wystawiony przez Centrum Szkolenia Barmanów. Uczestnicy przyjmują do wiadomości, że usługa może być poddana monitoringowi z ramienia Operatora lub PARP i wyrażają na to zgodę.

Przepis na podstawie którego stosowane jest zwolnienie od podatku (stawka VAT zw.): § 3 ust. 1 pkt. 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień.

Adres

ul. 2 Pułku Strzelców Podhalańskich 1
38-500 Sanok
woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Katarzyna Szczęsna

E-mail kursy@kursybarmanskie.pl

Telefon (+48) 506 617 312