



Barman - z elementami dietyki i świadomej konsumpcji. Szkolenie z kwalifikacją

Numer usługi 2026/05/04/204875/3534638

5 200,00 PLN brutto

5 200,00 PLN netto

325,00 PLN brutto/h

325,00 PLN netto/h

81,67 PLN cena rynkowa ⓘ

UPCORE

Przemysław

Podgórski

★★★★★ 4,9 / 5

33 oceny

📍 Ustroń

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

🕒 16:00 h

📅 17.07.2026 do 18.07.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Styl życia / Dietetyka

Grupa docelowa usługi

Grupę docelową stanowią osoby dorosłe (pełnoletnie) zainteresowane zdobyciem kwalifikacji w zakresie przygotowania i serwisu napojów mieszanych alkoholowych i bezalkoholowych z uwzględnieniem podstawowych aspektów dietetycznych. Szkolenie skierowane jest do osób chcących poszerzyć wiedzę i umiejętności w obszarze obsługi klienta, gastronomii oraz doboru składników napojów.

Szkolenie przeznaczone jest dla osób początkujących, nie jest wymagane doświadczenie zawodowe. Zalecane są podstawowe umiejętności komunikacyjne oraz gotowość do udziału w zajęciach praktycznych.

Minimalna liczba uczestników

1

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

16-07-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

16

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Certyfikat ICVC - SURE (Standard Usług Rozwojowych w Edukacji): Norma zarządzania jakością w zakresie świadczenia usług rozwojowych

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego wykonywania podstawowych czynności barmana, w tym organizacji stanowiska pracy, przygotowywania i serwowania koktajli klasycznych i nowoczesnych, doboru składników z uwzględnieniem podstawowych aspektów dietetycznych, obsługi narzędzi barmańskich oraz profesjonalnej komunikacji z gościem zgodnie z zasadami higieny, bezpieczeństwa i odpowiedzialnej sprzedaży alkoholu. Uczestnik uzyskuje kwalifikację: Barman

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje napoje oraz zasady ich przygotowania i serwowania	rozdziela podstawowe rodzaje napojów alkoholowych i bezalkoholowych	Test teoretyczny
	omawia składniki koktajli i zasady ich łączenia	Test teoretyczny
	wyjaśnia zasady przechowywania napojów	Test teoretyczny
	określa temperatury serwowania	Test teoretyczny
Charakteryzuje sprzęt i narzędzia barowe oraz ich zastosowanie	rozdziela podstawowe narzędzia barmańskie	Test teoretyczny
	opisuje ich zastosowanie	Test teoretyczny
	wskazuje zasady ich prawidłowego użytkowania	Test teoretyczny
	wyjaśnia zasady utrzymania sprzętu w czystości	Test teoretyczny
Charakteryzuje zasady higieny, bezpieczeństwa i organizacji pracy w barze	omawia zasady higieny pracy	Test teoretyczny
	wyjaśnia zasady bezpieczeństwa pracy	Test teoretyczny
	opisuje organizację stanowiska pracy	Test teoretyczny
	wskazuje zagrożenia w pracy barmana	Test teoretyczny
	omawia zasady odpowiedzialnej sprzedaży alkoholu	Test teoretyczny
Charakteryzuje zasady odpowiedzialnej sprzedaży alkoholu oraz wpływ alkoholu na organizm	wyjaśnia wpływ alkoholu na organizm	Test teoretyczny
	opisuje skutki mieszania alkoholi	Test teoretyczny
	wskazuje alternatywy bezalkoholowe	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje napoje i koktajle zgodnie z recepturami	przygotowuje koktajle zgodnie z recepturą	Obserwacja w warunkach symulowanych
	stosuje techniki barmańskie (mieszanie, wstrząsanie)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	dobiera szkło do napoju	Obserwacja w warunkach symulowanych
	dba o estetykę podania	Obserwacja w warunkach symulowanych
Obsługuje sprzęt i narzędzia barowe	dobiera narzędzia do wykonywanej czynności	Obserwacja w warunkach symulowanych
	obsługuje sprzęt barowy prawidłowo	Obserwacja w warunkach symulowanych
	stosuje zasady bezpieczeństwa przy pracy ze sprzętem	Obserwacja w warunkach symulowanych
	utrzymuje sprzęt w czystości	Obserwacja w warunkach symulowanych
Organizuje stanowisko pracy zgodnie z zasadami higieny i bezpieczeństwa	przygotowuje stanowisko pracy	Obserwacja w warunkach symulowanych
	utrzymuje porządek w trakcie pracy	Obserwacja w warunkach symulowanych
	stosuje zasady higieny	Obserwacja w warunkach symulowanych
	reaguje na sytuacje niebezpieczne	Obserwacja w warunkach symulowanych
Realizuje obsługę klienta w barze	przyjmuje zamówienie	Obserwacja w warunkach symulowanych
	udziela informacji o ofercie	Obserwacja w warunkach symulowanych
	serwuje napoje zgodnie ze standardem	Obserwacja w warunkach symulowanych
	informuje o składnikach napojów	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Komunikuje się z klientem i współpracuje w zespole	komunikuje się z klientem w sposób uprzejmy i profesjonalny	Obserwacja w warunkach symulowanych
	reaguje na potrzeby klienta	Obserwacja w warunkach symulowanych
	współpracuje z zespołem	Obserwacja w warunkach symulowanych
	radzi sobie w sytuacjach trudnych	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje zasady odpowiedzialnej sprzedaży alkoholu w praktyce	zachowuje odpowiedzialność przy sprzedaży alkoholu	Obserwacja w warunkach symulowanych
	odmawia sprzedaży w uzasadnionych sytuacjach	Obserwacja w warunkach symulowanych
	przestrzega zasad etycznych	Obserwacja w warunkach symulowanych
	dba o bezpieczeństwo klienta	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uwzględnia wpływ składników napojów na zdrowie człowieka oraz podstawowe aspekty dietetyczne	rozdziela składniki wpływające na kaloryczność i zawartość cukru w napojach mieszanych	Test teoretyczny
	wskazuje składniki oraz dodatki stosowane jako alternatywy dla produktów wysokocukrowych i wysokokalorycznych	Test teoretyczny
	omawia wpływ doboru składników napojów na ich skład i charakter	Test teoretyczny
	przygotowuje napoje o obniżonej zawartości cukru lub alkoholu	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Tworzy autorskie wersje napojów z uwzględnieniem aspektów dietetycznych i świadomej konsumpcji	stosuje zamienniki klasycznych składników w recepturach napojów mieszanych
komponuje autorskie napoje z wykorzystaniem produktów naturalnych, mniej przetworzonych lub bezalkoholowych		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Dobiera składniki i rodzaj napoju do preferencji oraz potrzeb gościa	proponuje alternatywne wersje napojów zgodnie z preferencjami klienta	Obserwacja w warunkach symulowanych
	rekomenduje napoje bezalkoholowe lub o zmodyfikowanym składzie	Obserwacja w warunkach symulowanych
	dobiera dodatki i składniki z uwzględnieniem zasad świadomej konsumpcji	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kwalifikacje niewiązane do ZSK

Uznane kwalifikacje

Pytanie 3. Czy dokument jest certyfikatem wydawanym przez międzynarodowe instytucje?

TAK

Strona internetowa Instytucji Certyfikującej: <https://standardgccs.com/>

Strona internetowa Instytucji Walidującej: <https://icvc.eu/>

Informacje

Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację

ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.

Nazwa Podmiotu certyfikującego

Talent Odyssey Ltd.

Program

Warunki osiągnięcia celu edukacyjnego

Dla osiągnięcia celu edukacyjnego grupę docelową stanowią osoby dorosłe (pełnoletnie) zainteresowane zdobyciem kwalifikacji w zakresie przygotowania i serwisu napojów mieszanych alkoholowych i bezalkoholowych z uwzględnieniem podstawowych aspektów dietetycznych. Szkolenie skierowane jest do osób chcących poszerzyć wiedzę i umiejętności w obszarze obsługi klienta, gastronomii oraz doboru składników napojów.

Szkolenie przeznaczone jest dla osób początkujących, nie jest wymagane doświadczenie zawodowe. Zalecane są podstawowe umiejętności komunikacyjne oraz gotowość do udziału w zajęciach praktycznych.

Zakres tematyczny

- charakterystyka alkoholi oraz składników napojów mieszanych (np. syropy, owoce, dodatki)
- sprzęt i szkło barmańskie oraz techniki przygotowania napojów (mieszanie, shakerowanie, blendowanie)
- przygotowanie i serwis napojów mieszanych alkoholowych według gotowych receptur
- tworzenie autorskich napojów mieszanych (dobór składników, komponowanie receptur)

- przygotowanie i serwis napojów bezalkoholowych (soft drinks)
- podstawy dietyki w napojach mieszanych (zawartość cukru, kaloryczność, dobór składników)
- modyfikacja składu napojów (np. ograniczenie cukru, zamienniki składników)
- przygotowanie i serwis drobnych przekąsek
- obsługa gościa, komunikacja i prezentacja oferty
- identyfikowanie potrzeb gościa oraz reagowanie na sytuacje trudne i nietypowe
- walidacja

Czas trwania: 16 h dydaktycznych, w tym: 6,5 h teoria, 6 h praktyka + przerwy i walidacja wliczone w czas usługi

Warunki organizacyjne

- szkolenie realizowane w formie grupowej
- maksymalna liczba uczestników w grupie: 12 osób
- część zajęć prowadzona jest przy stanowiskach barmańskich.
- zajęcia praktyczne realizowane są w podgrupach rotacyjnych (po 3-4 osoby) pod stałym nadzorem trenera.
- organizator zapewnia dostęp do sprzętu wykorzystywanego podczas szkolenia tj. (shaker, szkło, niezbędne akcesoria) oraz dostęp do składników (alkohole, dodatki, produkty spożywcze)
- zajęcia prowadzone w formie łączącej teorię z praktyką
- usługa jest realizowana w godzinach dydaktycznych
- przerwy wliczają się w czas trwania usługi
- Walidacja wliczona w czas usługi realizowana jest w ostatnim dniu szkolenia przez podmiot zewnętrzny i obejmuje część teoretyczną oraz praktyczną.

Weryfikacja efektów uczenia się odbywa się z wykorzystaniem:

- • testu teoretycznego,
- obserwacji w warunkach symulowanych.

Część teoretyczna obejmuje teoretyczne zagadnienia programowe szkolenia

Część praktyczna polega na wykonaniu zadań związanych z przygotowaniem i serwowaniem napoju mieszanego zgodnie z recepturą, zasadami higieny, organizacji pracy oraz obsługi klienta.

- czas usługi obejmuje również czas oczekiwania na wynik walidacji. Orientacyjny czas oczekiwania na wynik walidacji wynosi około 5 dni roboczych.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 18

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 18 Dzień 1, Wprowadzenie do branży HoReCa, teoria	Grzegorz Kulawik	17-07-2026	15:00	15:30	00:30
2 z 18 Podstawy świata alkoholi, składniki napojów i elementy dietyki, teoria	Grzegorz Kulawik	17-07-2026	15:30	16:30	01:00

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 18 Serwis, etyka i sprzedaż, teoria	Grzegorz Kulawik	17-07-2026	16:45	17:15	00:30
4 z 18 Przerwa	Grzegorz Kulawik	17-07-2026	17:15	18:00	00:45
5 z 18 Organizacja pracy baru i techniki barmańskie, praktyka	Dawid Chrząstek	17-07-2026	18:00	18:45	00:45
6 z 18 Przerwa	Dawid Chrząstek	17-07-2026	18:45	19:00	00:15
7 z 18 Koktajle klasyczne i nowoczesne, praktyka	Dawid Chrząstek	17-07-2026	19:00	19:30	00:30
8 z 18 Warsztat praktyczny – tworzenie koktajli	Dawid Chrząstek	17-07-2026	19:30	20:00	00:30
9 z 18 Dzień 2, Zaawansowany serwis alkoholi i food pairing, teoria	Grzegorz Kulawik	18-07-2026	09:00	10:00	01:00
10 z 18 Obsługa gościa na wysokim poziomie, praktyka	Grzegorz Kulawik	18-07-2026	10:00	11:00	01:00
11 z 18 Przerwa	Grzegorz Kulawik	18-07-2026	11:00	11:15	00:15
12 z 18 Łączenie kompetencji sommeliera i barmana, teoria	Grzegorz Kulawik	18-07-2026	11:15	12:00	00:45
13 z 18 Przerwa	Grzegorz Kulawik	18-07-2026	12:00	12:45	00:45
14 z 18 Warsztat – scenariusze pracy z gościem, praktyka	Grzegorz Kulawik	18-07-2026	12:45	13:45	01:00
15 z 18 Przerwa	Grzegorz Kulawik	18-07-2026	13:45	14:00	00:15

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
16 z 18 Podsumowanie materiału	Grzegorz Kulawik	18-07-2026	14:00	14:30	00:30
17 z 18 Walidacja efektów uczenia się: test teoretyczny, obserwacja w warunkach symulowanych	-	18-07-2026	14:30	16:00	01:30
18 z 18 Przerwa	Grzegorz Kulawik	18-07-2026	16:30	16:45	00:15

Cennik

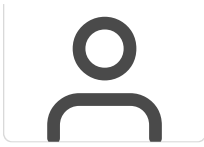
Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 200,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	325,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	325,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	150,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	150,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	150,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	150,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2





Grzegorz Kulawik

Sommelier z ponad 14-letnim doświadczeniem w branży winiarskiej i gastronomicznej, specjalizujący się w edukacji sensorycznej, food & wine pairing oraz szkoleniach HoReCa. Od 2017 roku współpracuje z restauracją Śląska Prohibicja w Katowicach, gdzie prowadzi degustacje i warsztaty z uwzględnieniem racjonalnego gospodarowania produktami i ograniczania strat. Od 2015 roku realizuje szkolenia i konsultacje gastronomiczne dla branży HoReCa, obejmujące tworzenie kart win, strategie sprzedaży oraz rozwój kompetencji personelu, z naciskiem na efektywne wykorzystanie zasobów i optymalizację procesów. W ostatnich latach (2024–obecnie) rozwija działalność edukacyjną poprzez autorskie warsztaty Wine HUNDRED oraz wyjazdy enologiczne, obejmujące zrównoważoną produkcję wina, świadomą konsumpcję, ograniczanie strat oraz wykorzystanie narzędzi cyfrowych i AI do planowania degustacji i optymalizacji oferty gastronomicznej. Posiada certyfikaty sommelierskie, w tym WSET oraz Capstone California. Jego doświadczenie pozwala na prowadzenie zajęć w obszarze zrównoważonej gastronomii oraz rozwijanie kompetencji związanych z zieloną transformacją branży. Osoba prowadząca usługę ma kwalifikacje i doświadczenie zgodne z tematyką usługi zdobyte w ostatnich 5 latach przed publikacją usługi.



2 z 2

Dawid Chrząstek

Dawid Chrząstek jest barmanem i baristą z ponad 12-letnim doświadczeniem zawodowym zdobywanym w restauracjach, kawiarniach oraz klubach na terenie Śląska i Krakowa. Specjalizuje się w tworzeniu autorskich receptur napojów oraz kompleksowej obsłudze gości, a także w zarządzaniu pracą barów i zespołów.

W okresie 2021–2026 rozwija swoje kompetencje w zakresie aktualnych trendów barmańskich, w tym tworzenia produktów typu homemade, przygotowywania mocktaili bezalkoholowych oraz łączenia kawy specjalty z alkoholem. Posiada doświadczenie w opracowywaniu kart menu oraz wdrażaniu nowych koncepcji produktowych w lokalach gastronomicznych. W ramach działalności zawodowej prowadzi również szkolenia i instruktaże dla personelu barowego, przekazując wiedzę praktyczną z zakresu technik barmańskich, obsługi klienta oraz organizacji pracy.

Osoba prowadząca usługę ma kwalifikacje i doświadczenie zgodne z tematyką usługi zdobyte w ostatnich 5 latach przed publikacją usługi.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

organizator zapewnia dostęp do sprzętu wykorzystywanego podczas szkolenia tj. (shaker, szkło, niezbędne akcesoria) oraz dostęp do składników (alkohole, dodatki, produkty spożywcze)

Informacje dodatkowe

Prawidłową podstawą zwolnienia z VAT jest: §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. Stroma 2

43-450 Ustroń
woj. śląskie

Kontakt



KATARZYNA CZARDYBON-SWACHA

E-mail k.czardybon@gmail.com

Telefon (+48) 505 708 866