



CMD Consulting
Dawid Domański

★★★★★ 5,0 / 5
279 ocen

Szkolenie Barman - z wykorzystaniem produktów EKO i świadomości proekologicznej, z zastosowaniem najnowszych technologii – kwalifikacje

Numer usługi 2026/05/04/162493/3536882

- Sosnowiec
- Usługa szkoleniowa
- stacjonarna
- 20:00 h
- 10.10.2026 do 18.10.2026

6 396,00 PLN brutto
5 200,00 PLN netto
319,80 PLN brutto/h
260,00 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do osób dorosłych, które z własnej inicjatywy chcą nabyć zielone kwalifikacje w zakresie profesjonalnego barmaństwa z wykorzystaniem produktów przyjaznych środowisku. W szczególności jest dedykowane osobom początkującym, które planują rozpocząć pracę w branży gastronomicznej w roli barmana/barmanki w duchu zrównoważonego rozwoju, a także osobom pracującym w gastronomii, które chcą poszerzyć swoje kompetencje o profesjonalne techniki barmańskie z użyciem produktów ekologicznych – destylatów organicznych, certyfikowanych bio soków i eko syropów

Minimalna liczba uczestników

6

Maksymalna liczba uczestników

12

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

20

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 wykonywania pracy barmana/barmanki z wykorzystaniem cyfrowych systemów zarządzania zapasami (POS), technologii IoT monitorujących zużycie wody i energii, aplikacji mobilnych do optymalizacji

pracy baru oraz praktyk zrównoważonego rozwoju – w tym zasad gospodarki obiegu zamkniętego, segregacji i recyklingu opakowań alkoholowych, oszczędzania zasobów i komunikacji proekologicznej z klientami, w sposób zgodny z kierunkami zielonej transformacji gospodarczej

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia rodzaje składników alkoholowych i bezalkoholowych oraz ich właściwości organoleptyczne	Wskazuje różnice między kategoriami alkoholi przy analizie składu napojów	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Opisuje charakterystyczne cechy sensoryczne wybranych napojów alkoholowych	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Charakteryzuje cyfrowe systemy zarządzania zapasami oraz ich funkcje w monitorowaniu składników	Wyjaśnia zasadę działania cyfrowych aplikacji do śledzenia inwentarza alkoholu	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Opisuje korzyści systemu POS w zmniejszaniu strat i marnotrawstwa	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Wyjaśnia zasady gospodarki o obiegu zamkniętym oraz segregacji odpadów w barze	Klasyfikuje rodzaje opakowań alkoholowych i możliwości ich recyklingu	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Opisuje procedury segregacji odpadów zgodne z normami ekologicznymi	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Opisuje technologie cyfrowe wspomagające monitorowanie zużycia wody i energii	Wyjaśnia działanie czujników IoT do pomiaru przepływu wody w barze	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Charakteryzuje rodzaje alertów i raportów dostępnych w aplikacjach mobilnych	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Obsługuje cyfrowe systemy zarządzania zapasami alkoholu i składników do przygotowania napojów	Rejestruje zużycie alkoholu i napojów w systemie POS z uwzględnieniem daty ważności	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Analizuje raporty cyfrowe o zużyciu składników i identyfikuje obszary marnotrawstwa	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje praktyki gospodarcze zmniejszające zużycie wody i energii podczas pracy	Przygotowuje napoje i czyści stanowisko pracy z zastosowaniem technik oszczędzających wodę	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wykorzystuje dane z aplikacji mobilnej do monitorowania i optymalizacji zużycia zasobów	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Dobiera odpowiednie opakowania oraz wdraża segregację i recykling w procesie pracy	Segreguje odpady zgodnie z wytycznymi recyklingu i zapisuje dane w systemie cyfrowym	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Mapuje lokalne punkty recyklingu i stosuje praktyki gospodarki o obiegu zamkniętym	Obserwacja w warunkach symulowanych
Mierzy precyzyjnie składniki i przygotowuje napoje zgodnie z recepturami w systemie cyfrowym	Wykorzystuje aplikację do zarządzania recepturami do dokładnego pomiaru składników	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Śledzi je w systemie i otrzymuje automatyczne alerty o zbliżającej się dacie ważności	Obserwacja w warunkach symulowanych
Komunikuje się z klientami o zrównoważonych wyborach napojów i inicjatywach proekologicznych	Wyjaśnia klientom pochodzenie i wpływ ekologiczny sugerowanych napojów w prosty sposób	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Promuje napoje od certyfikowanych dostawców oraz praktyki ograniczania użycia plastikowych słomek	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykazuje odpowiedzialność zawodową poprzez monitorowanie i zmniejszanie marnotrawstwa zasobów	Proaktywnie zgłasza zespołowi dane o wzorcach marnotrawstwa i proponuje rozwiązania	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Konsekwentnie stosuje praktyki oszczędzania wody, energii i minimalizacji odpadów	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wspiera kolegów w obsłudze systemów POS i aplikacji do śledzenia zasobów	Obserwacja w warunkach symulowanych
Współpracuje z zespołem przy wdrażaniu cyfrowych systemów zarządzania i celów ekologicznych	Uczestniczy w zespołowych inicjatywach zrównoważonego rozwoju i dzieli się pomysłami	Obserwacja w warunkach symulowanych
Ocenia jakość wykonanej pracy z perspektywy efektywności ekologicznej i cyfrowej	Analizuje raporty cyfrowe o zużyciu zasobów i wprowadza własne działania usprawniające	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Identyfikuje możliwości zmniejszenia wpływu na środowisko i wspiera ich wdrażanie	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kwalifikacje niewłączone do ZSK

Uznane kwalifikacje

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

TAK

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

Informacje

Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	ICVC Certyfikacja Sp.z o.o.
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Talent Odyssey Ltd

Program

Szkolenie adresowane jest do osób dorosłych zatrudnionych w branży gastronomicznej lub planujących podniesienie kwalifikacji zawodowych w sektorze HoReCa. Uczestnicy nabędą zielone kwalifikacje GCCS w module Green + Digital poprzez naukę cyfrowych systemów zarządzania zapasami alkoholu (POS), technologii IoT monitorujących zużycie wody i energii, aplikacji mobilnych wspierających optymalizację pracy baru oraz praktyk gospodarki obiegu zamkniętego – segregacji i recyklingu opakowań alkoholowych, oszczędzania zasobów i komunikacji proekologicznej z klientami. Przewodnim tematem praktycznym szkolenia jest praca za barem – od rejestracji składników w systemie POS, przez cyfrowe zarządzanie recepturami koktajli, po monitoring zasobów z czujnikami IoT i wdrażanie segregacji odpadów.

Szkolenie łączy aspekt praktyczny branży barmańskiej z kierunkami Programu Rozwoju Technologii Województwa Śląskiego (PRT WSL) w zakresie:

- technologii zarządzania środowiskiem (PRT 3.6) – cyfrowe systemy monitorowania zużycia wody i energii na stanowisku barmańskim za pomocą czujników IoT i aplikacji mobilnych,
- technologii gospodarowania odpadami (PRT 3.3) – segregacja i recykling opakowań alkoholowych (szkło, plastik, aluminium), cyfrowa rejestracja odpadów, mapowanie punktów recyklingu,
- technologii informacyjnych (PRT 4b) – systemy POS, cyfrowe aplikacje do śledzenia inwentarza alkoholu, zarządzanie recepturami w systemie cyfrowym, automatyczne alerty dat ważności,
- bezpieczeństwa informacji (PRT 4f) – ochrona danych klientów w systemach POS, bezpieczne przechowywanie dokumentacji cyfrowej,
- technologii wspierających przemysł 4.0 (PRT 4g) – czujniki IoT do pomiaru przepływu wody, aplikacje mobilne do monitoringu zasobów, automatyczne raporty i alerty cyfrowe.

Szkolenie wpisuje się w kierunki rozwoju technologicznego określone w PRT WSL:

- Technologie zarządzania środowiskiem – cyfrowy monitoring zużycia wody i energii, automatyczne alerty i raporty z aplikacji mobilnych, optymalizacja zasobów.
- Technologie gospodarowania odpadami – cyfrowa rejestracja i segregacja odpadów gastronomicznych, recykling opakowań alkoholowych.
- Technologie informacyjne – systemy POS, cyfrowe zarządzanie inwentarzem alkoholu i recepturami, automatyczne alerty.
- Bezpieczeństwo informacji – ochrona danych w systemach POS i aplikacjach mobilnych.

W ramach zielonych kwalifikacji uczestnicy nabywają umiejętności w zakresie:

- redukcji negatywnego wpływu na środowisko poprzez cyfrowe zarządzanie zasobami baru,

- optymalizacji zużycia wody, energii i surowców monitorowanych przez systemy IoT,
- wdrażania praktyk gospodarki obiegu zamkniętego – segregacji i recyklingu opakowań alkoholowych,
- wykorzystania cyfrowych systemów zarządzania w duchu zrównoważonego rozwoju.

Warunkiem osiągnięcia zakładanych celów szkolenia jest aktywny udział w poniższych modułach szkolenia minimum 80%:

Szkolenie prowadzone jest w godzinach dydaktycznych (1 godzina dydaktyczna = 45 minut). Przerwy wliczają się w łączny czas trwania usługi.

Usługa korzysta ze zwolnienia z podatku VAT w przypadku, gdy dofinansowanie wynosi co najmniej 70% ze środków publicznych. W pozostałych przypadkach do ceny netto doliczany jest podatek VAT w wysokości 23%.

Moduł 1. Składniki alkoholowe i bezalkoholowe – rodzaje, właściwości organoleptyczne, cyfrowe systemy POS i zarządzanie zapasami

- Rodzaje i kategorie alkoholi bazowych (wódka, gin, rum, whisky, tequila, brandy) – profil smakowy, aromat, barwa
- Właściwości organoleptyczne składników bezalkoholowych – soki, syropy, napoje gazowane, woda, bitters
- Analiza składu napojów i cechy sensoryczne – porównanie kategorii alkoholi
- Systemy POS w barze – wprowadzanie danych o składnikach, śledzenie inwentarza alkoholu, raportowanie
- Cyfrowe aplikacje do zarządzania zapasami – monitorowanie dat ważności, automatyczne alerty o niskim stanie magazynowym
- Warsztaty: rejestracja składników w systemie POS (demo), analiza raportów o zużyciu i identyfikacja strat

Moduł 2. Gospodarka obiegu zamkniętego – segregacja odpadów i recykling opakowań alkoholowych w barze

- Zasady gospodarki o obiegu zamkniętym w gastronomii barmańskiej
- Klasyfikacja opakowań alkoholowych – szkło, plastik, aluminium, karton – możliwości recyklingu
- Procedury segregacji odpadów gastronomicznych zgodne z normami ekologicznymi
- Cyfrowa rejestracja danych o segregacji i recyklingu w systemie
- Mapowanie lokalnych punktów odbioru surowców wtórnych – narzędzia cyfrowe
- Warsztaty: praktyczne ćwiczenia segregacji opakowań alkoholowych, rejestracja w systemie, mapowanie punktów recyklingu

Moduł 3. Technologie IoT – monitoring zużycia wody i energii na stanowisku barmańskim

- Czujniki IoT do pomiaru przepływu wody w barze – zasada działania, typy czujników
- Aplikacje mobilne do monitorowania zużycia energii i wody – interfejs, konfiguracja, odczyt danych
- Rodzaje alertów i raportów cyfrowych – interpretacja danych, reagowanie na odchylenia
- Optymalizacja zużycia zasobów na stanowisku barmańskim na podstawie danych z czujników
- Techniki oszczędzania wody przy przygotowaniu napojów i czyszczeniu stanowiska pracy
- Warsztaty: konfiguracja czujników IoT (demo), odczyt danych z aplikacji mobilnej, interpretacja raportów zużycia

Moduł 4. Cyfrowe zarządzanie recepturami i praktyczne przygotowanie napojów z technikami EKO

- Aplikacje do zarządzania recepturami – precyzyjne mierzenie składników, parametry cyfrowe
- Automatyczne alerty dat ważności – konfiguracja, reagowanie, zarządzanie rotacją składników
- Przygotowanie napojów klasycznych i autorskich z zastosowaniem technik barmańskich (shakowanie, mieszanie, muddling)
- Rejestracja zużycia składników w systemie POS podczas przygotowania napojów – ćwiczenia na żywo
- Techniki oszczędzania zasobów podczas pracy za barem – minimalizacja odpadów, wykorzystanie resztek owocowych
- Warsztaty: przygotowanie napojów z rejestracją cyfrową, analiza raportów marnotrawstwa, segregacja odpadów w procesie pracy

Moduł 5. Zielone kompetencje w zespole barmańskim – komunikacja proekologiczna, współpraca i ocena efektywności

- Komunikacja z klientami o zrównoważonych wyborach napojów – techniki i scenariusze rozmów
- Promowanie napojów od certyfikowanych dostawców EKO i eliminacja plastikowych słomek
- Współpraca zespołowa przy wdrażaniu systemów POS i celów ekologicznych baru
- Monitorowanie marnotrawstwa zasobów – raportowanie i proponowanie rozwiązań w zespole
- Ocena jakości pracy z perspektywy efektywności ekologicznej i cyfrowej – analiza raportów
- Warsztaty w warunkach symulowanych: scenariusze komunikacji z klientem EKO, praca zespołowa nad celami ekologicznymi, analiza raportów cyfrowych o zużyciu zasobów, identyfikacja usprawnień

Moduł 6. Walidacja: test wiedzy teoretycznej, obserwacja w warunkach symulowanych, wręczenie certyfikatów

- Test wiedzy teoretycznej (realizowany na platformie ICVC – wynik generowany automatycznie).
- Obserwacja w warunkach symulowanych – uczestnik wykonuje przydzielone zadania praktyczne odzwierciedlające realne warunki pracy barmana z zastosowaniem omawianych technologii cyfrowych i praktyk ekologicznych; obserwator ze strony ICVC Certyfikacja Sp. z o.o. ocenia poprawność realizacji zadań zgodnie z kartą obserwacji.

• Podmiot walidujący: ICVC Certyfikacja Sp. z o.o. (podmiot zewnętrzny).

Usługa jest realizowana w godzinach dydaktycznych. Przerwy wliczone są w czas trwania szkolenia.

Liczba godzin teorii wynosi 11h dydaktycznych.

Liczba godzin praktyki wynosi 7h dydaktycznych.

Liczba godzin walidacji wynosi 2h dydaktyczne.

Liczba godzin przerw wynosi 0h dydaktycznych (przerwy wliczone proporcjonalnie).

Razem: 20h dydaktycznych.

Uwaga: W praktyce harmonogram przewiduje dwie przerwy obiadowe po 30 min (łącznie 1h zegarowa), które mieszczą się w ogólnym czasie zajęć $7,5h \times 2 \text{ dni} = 15h \text{ zegarowych} = 20h \text{ dydaktycznych}$.

Szkolenie realizowane jest w grupach od 6 do 12 uczestników, co zapewnia zarówno efektywność kształcenia, jak i możliwość ćwiczeń grupowych odzwierciedlających warunki rzeczywistej pracy w barze. Trener demonstruje obsługę cyfrowych narzędzi i systemów krok po kroku, uczestnicy ćwiczą w parach i zespołach, symulując pracę za barem w lokalu gastronomicznym. Wszystkie niezbędne materiały dydaktyczne, dostęp do oprogramowania demonstracyjnego i stanowiska symulacyjne zapewnia dostawca usługi.

Walidacja szkolenia odbywa się w dwóch etapach, prowadzonych przez podmiot zewnętrzny – ICVC Certyfikacja Sp. z o.o. Pierwszy etap stanowi test wiedzy teoretycznej realizowany w formie online – wynik generowany jest automatycznie przez platformę ICVC. Drugi etap obejmuje obserwację w warunkach symulowanych – uczestnik realizuje zestaw zadań praktycznych w środowisku imitującym stanowisko barmańskie (lub laboratorium gastronomiczne), a obserwator ICVC ocenia poprawność i kompletność wykonania na podstawie standaryzowanej karty obserwacji. Walidacji dokonuje wyłącznie ICVC Certyfikacja Sp. z o.o. jako podmiot zewnętrzny – trener nie dokonuje oceny w procesie walidacji.

Okres oczekiwania na wynik walidacji: Wynik testu online generowany jest automatycznie. Wynik obserwacji w warunkach symulowanych oraz wydanie certyfikatu GCCS przez ICVC Certyfikacja Sp. z o.o. następuje w terminie do 7 dni od daty przeprowadzenia walidacji. Okres ten został uwzględniony w terminie realizacji usługi.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 14

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 14 Moduł 1: Składniki alkoholowe i bezalkoholowe – rodzaje, POS i zarządzanie zapasami	Kornelia Lapczyk	10-10-2026	08:00	09:30	01:30
2 z 14 Przerwa	Kornelia Lapczyk	10-10-2026	09:30	09:45	00:15
3 z 14 Moduł 2: Gospodarka obiegu zamkniętego – segregacja, recykling opakowań alkoholowych	Kornelia Lapczyk	10-10-2026	09:45	11:15	01:30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 14 Przerwa obiadowa	Kornelia Lapczyk	10-10-2026	11:15	11:45	00:30
5 z 14 Moduł 3: Technologie IoT – czujniki zużycia wody i energii, aplikacje mobilne	Kornelia Lapczyk	10-10-2026	11:45	13:15	01:30
6 z 14 Przerwa	Kornelia Lapczyk	10-10-2026	13:15	13:30	00:15
7 z 14 Moduł 4 (cz.1): Cyfrowe zarządzanie recepturami – POS, mierzenie składników, alerty	Kornelia Lapczyk	10-10-2026	13:30	15:30	02:00
8 z 14 Moduł 4 (cz.2): Przygotowanie napojów z technikami EKO – warsztaty praktyczne	Kornelia Lapczyk	11-10-2026	08:00	09:30	01:30
9 z 14 Przerwa	Kornelia Lapczyk	11-10-2026	09:30	09:45	00:15
10 z 14 Moduł 5 (cz.1): Komunikacja proekologiczna, współpraca zespołowa, ocena efektywności	Kornelia Lapczyk	11-10-2026	09:45	11:15	01:30
11 z 14 Przerwa obiadowa	Kornelia Lapczyk	11-10-2026	11:15	11:45	00:30
12 z 14 Moduł 5 (cz.2): Ćwiczenia symulowane – scenariusze komunikacji, analiza raportów	Kornelia Lapczyk	11-10-2026	11:45	13:15	01:30
13 z 14 Przerwa	Kornelia Lapczyk	11-10-2026	13:15	13:30	00:15

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
14 z 14 Test online, obserwacja w warunkach symulowanych, rozdanie certyfikatów	-	11-10-2026	13:30	15:30	02:00

Cennik

Jeżeli korzystasz z dofinansowania w wysokości co najmniej 70% przysługuje Tobie zwolnienie z podatku VAT

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	6 396,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	319,80 PLN
Koszt osobogodziny netto	260,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	200,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	162,60 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	200,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	162,60 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Kornelia Lapczyk

Utytułowana zawodniczka flair z ponad 8-letnim doświadczeniem branżowym. Mistrzyni Polski Flair 2022, laureatka nagrody za najlepszy koktajl na Mistrzostwach Polski Flair 2024. Właścicielka

agencji barmańskiej Show Time (od 2022 r.), realizującej prestiżowe eventy, pokazy oraz kompleksową obsługę barmańską. Swój warsztat doskonaliła w licznych konkursach barmańskich (flair i klasycznych), zdobywając doświadczenie sceniczne oraz praktyczne umiejętności pracy w wymagających warunkach. Nieustannie rozwija kompetencje, poszerzając wiedzę o najnowsze trendy w miksologii.

W zakresie zielonych kompetencji i zrównoważonego rozwoju (certyfikaty z 2026 r.):

- AI od podstaw. Zwiększ swoją efektywność w pracy
- Cyfrowe paszporty produktów
- Gospodarka obiegu zamkniętego w praktyce
- Raportowanie ESG w praktyce
- Ślad węglowy organizacji
- Taksonomia UE

Doświadczenie branżowe z ostatnich 5 lat potwierdzone: tytuł Mistrzyni Polski Flair 2022, nagroda za najlepszy koktajl 2024, wpis CEIDG (agencja Show Time od 2022), referencje z eventów, certyfikaty konkursów barmańskich.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały dydaktyczne i sprzęt wykorzystywany podczas zajęć: prezentacja multimedialna, skrypt, profesjonalny sprzęt barmański (shakery, jigery, barspoons, strainers, blendery), składniki ekologiczne (destylaty organiczne, certyfikowane bio soki, eko syropy, świeże owoce i zioła), wielorazowe akcesoria barmańskie

Materiały jakie uczestnicy otrzymują na własność: teczka kursanta zawierająca notatki, skrypt szkoleniowy, receptury koktajli EKO

Warunki uczestnictwa

Wymagania wstępne: 18 lat

Informacje dodatkowe

Usługa jest zwolniona z podatku VAT w przypadku, kiedy przedsiębiorstwo zwolnione jest z podatku VAT lub dofinansowanie wynosi co najmniej 70%. W innej sytuacji do ceny netto doliczany jest podatek VAT w wysokości 23%. Podstawa: § 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

Szkolenia przeprowadzamy zgodnie z wymaganiami BHP oraz HPP.

Adres

ul. gen. Stefana Grota-Roweckiego 64

41-200 Sosnowiec

woj. śląskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja

Kontakt



DAWID DOMAŃSKI

E-mail dawid.domanski@cmdconsulting.pl

Telefon (+48) 509 600 007