



Szkolenie Barmańsko-Kulinarne

Numer usługi 2026/05/05/165646/3537854

8 000,00 PLN brutto

8 000,00 PLN netto

133,33 PLN brutto/h

133,33 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

BAR MOBILNY
Grzegorz Miąc

★★★★★ 5,0 / 5

301 ocen

📍 Żelechów

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 60:00 h

📅 15.05.2026 do 22.05.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	<ul style="list-style-type: none">Osoby pracujące w branży HoReCa, chcące podnieść swoje kwalifikacje,Osoby bezrobotne lub planujące przebranżowienie,Osoby wchodzące na rynek pracy, które chcą zdobyć nowy zawód,Pracownicy restauracji, barów, hoteli i innych punktów gastronomicznych.
Minimalna liczba uczestników	8
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	14-05-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat VCC Akademia Edukacyjna

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest rozwinięcie praktycznych umiejętności w zakresie przygotowywania potraw i koktajli zgodnie z aktualnymi trendami gastronomicznymi. Szkolenie ma na celu podniesienie jakości obsługi a także kreatywności. Uczestnicy zdobędą wiedzę i umiejętności niezbędne do obsługi gości, serwowania potraw i napojów, przygotowywania drinków oraz pracy w zespole i z klientem.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Rozumie zasady higieny i BHP w pracy barmana, Potrafi rozpoznać i stosować podstawowy sprzęt barmański (shakery, miarki, szkło)</p> <p>Opanowuje podstawowe techniki barmańskie: shake, stir, muddle Rozróżnia rodzaje alkoholi i ich cechy</p>	<p>Demonstruje stosowanie zasad higieny i BHP - Poprawne użycie sprzętu barmańskiego</p> <p>Uczestnik wykonuje techniki barmańskie zgodnie z instrukcją, rozpoznaje alkohole w ćwiczeniach praktycznych</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
<p>Wymienia receptury oraz tworzy klasyczne koktajle</p> <p>Zna zaawansowane techniki barmańskie: layering, flaming, double strain Potrafi tworzyć kartę drinków i komponować smaki</p>	<p>Uczestnik zna popularne drinki i ich składniki, prezentuje drinki i dekoruje koktajle</p> <p>Prawidłowo wykonuje techniki zaawansowane, poprawnie opracowuje przykładową kartę, drinków z zachowaniem balansu smaków</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
<p>Rozumie zasady dekoracji drinków i estetyki podania, zna standardy obsługi barowej, potrafi stosować dodatki i ćwiczyć szybkość pracy</p> <p>Zna podstawy miksologii nowoczesnej, potrafi przygotować koktajle autorskie i stosować garnish, rozumie znaczenie estetyki i prezentacji drinków</p>	<p>Estetycznie przygotowuje drinki z dekoracją, demonstruje znajomości standardów obsługi barowej, ćwiczenia szybkościowe wykonuje poprawnie</p> <p>Prawidłowo przygotowuje nowoczesny koktajl według własnej receptury, poprawnie używa technik dekoracji i prezentacji</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
<p>Zna zasady odpowiedzialnej sprzedaży alkoholu i komunikacji z klientem, potrafi symulować sytuacje barowe</p>	<p>Prawidłowo wykonuje ćwiczenia praktyczne w symulacjach pracy za barem</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
<p>Tworzy dania kuchni tradycyjnej w nowej odsłonie.</p>	<p>Umiejętne łączy smaki i tekstury, dobiera aromaty wg poznanych metod oraz układa dania na talerzu przy wykorzystaniu wiedzy z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego.</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
<p>Omawia i wykonuje klasyczne i alternatywne dania jednogarnkowe.</p> <p>Potrafi przygotować dania kuchni bankietowej oraz finger food.</p>	<p>Tworzy dania jednogarnkowe: gulasze, zapiekanki</p> <p>Charakteryzuje i przygotowuje dania finger food oraz bankietowe na zimno i na ciepło.</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Potrafi samodzielnie wykonać tradycyjne zimne przystawki kuchni polskiej	Przygotowuje potrawy zgodnie z recepturą i z wykorzystaniem odpowiednich technik	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji i zgodnie z zaplanowanymi metodami walidacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Dzień 1

- Jak odświeżyć domowe przepisy (pierogi, kluski, zupy).
- Nowe sposoby podania klasycznych dań.
- Sezonowe produkty z ogródka i spiżarni w nietypowych rolach.
- Nowoczesne dodatki i przełamania smakowe w tradycyjnej kuchni
- Warsztat: przygotowanie tradycyjnej potrawy w wersji nowoczesnej.

Dzień 2

- Planowanie i organizacja pracy w kuchni
- Gulasze, zapiekanki, dania z patelni i pieca.
- Szybkie, sycące i efektowne obiady.
- Wykorzystanie resztek i zero waste w kuchni
- Warsztat: przygotowanie obiadu jednogarnkowego + estetyczne podanie.

Dzień 3

- Finger foodi małe przekąski
- Mini-kanapki, tartinki, roladki i koreczki.
- Szybkie pasty i smarowidła do pieczywa.
- Sałatki w wersji imprezowej.

- Warsztat: przygotowanie zestawu kolorowych przekąsek.

Dzień 4

- Wprowadzenie do pracy barmana, higiena, BHP
- Sprzęt barmański: shakery, miarki, szkło
- Podstawowe techniki barmańskie: shake, stir, muddle
- Rodzaje alkoholi: whisky, rum, gin, tequila, likiery
- Klasyczne koktajle: Cuba Libre, Mojito

Dzień 5

- Miksologia nowoczesna – wprowadzenie
- Garnish, estetyka drinków i prezentacja koktajli
- Odpowiedzialna sprzedaż alkoholu, trudny klient – komunikacja
- Tworzenie karty drinków, dobór smaków, balans
- Dodatki: lód, zioła, syropy, "speed bar" – trening szybkościowy

Dzień 6

- Rolady, mięsa pieczone, pasztety, faszerowane warzywa.
- Jak przygotować potrawy „na zapas” i odgrzać bez utraty smaku.
- Dekoracja półmisek i talerzy.
- Warsztat: danie główne + zestaw dodatków na przyjęcie.
- Walidacja

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 58

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 58 Jak odświeżyć domowe przepisy (pierogi, kluski, zupy)	Zajęcia	Dariusz Smolarczyk	15-05-2026	08:00	09:30	01:30
2 z 58 Analiza i modernizacja klasycznych dań	Zajęcia	Dariusz Smolarczyk	15-05-2026	09:30	10:30	01:00
3 z 58 -	Przerwa	-	15-05-2026	10:30	11:00	00:30
4 z 58 Nowe sposoby podania klasycznych dań	Zajęcia	Dariusz Smolarczyk	15-05-2026	11:00	12:30	01:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 58 Sezonowe produkty z ogródka i spiżarni	Zajęcia	Dariusz Smolarczyk	15-05-2026	12:30	13:30	01:00
6 z 58 -	Przerwa	-	15-05-2026	13:30	14:00	00:30
7 z 58 Nowoczesne dodatki i przełamania smakowe	Zajęcia	Dariusz Smolarczyk	15-05-2026	14:00	15:00	01:00
8 z 58 Warsztat praktyczny	Zajęcia	Dariusz Smolarczyk	15-05-2026	15:00	16:00	01:00
9 z 58 Planowanie i organizacja pracy w kuchni	Zajęcia	Dariusz Smolarczyk	16-05-2026	08:00	09:30	01:30
10 z 58 Zarządzanie czasem i workflow	Zajęcia	Dariusz Smolarczyk	16-05-2026	09:30	10:30	01:00
11 z 58 -	Przerwa	-	16-05-2026	10:30	11:00	00:30
12 z 58 Gulasze i zapiekanki	Zajęcia	Dariusz Smolarczyk	16-05-2026	11:00	12:30	01:30
13 z 58 Dania z patelni i pieca	Zajęcia	Dariusz Smolarczyk	16-05-2026	12:30	13:30	01:00
14 z 58 -	Przerwa	-	16-05-2026	13:30	14:00	00:30
15 z 58 Szybkie i sycące obiady	Zajęcia	Dariusz Smolarczyk	16-05-2026	14:00	15:00	01:00
16 z 58 Zero waste + warsztat	Zajęcia	Dariusz Smolarczyk	16-05-2026	15:00	16:00	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
17 z 58 Finger food – wprowadzenie	Zajęcia	Dariusz Smolarczyk	17-05-2026	08:00	09:30	01:30
18 z 58 Mini-kanapki i tartinki	Zajęcia	Dariusz Smolarczyk	17-05-2026	09:30	10:30	01:00
19 z 58 -	Przerwa	-	17-05-2026	10:30	11:00	00:30
20 z 58 Roladki i koreczki	Zajęcia	Dariusz Smolarczyk	17-05-2026	11:00	12:30	01:30
21 z 58 Pasty i smarowidła	Zajęcia	Dariusz Smolarczyk	17-05-2026	12:30	13:30	01:00
22 z 58 -	Przerwa	-	17-05-2026	13:30	14:00	00:30
23 z 58 Sałatki imprezowe	Zajęcia	Dariusz Smolarczyk	17-05-2026	14:00	15:00	01:00
24 z 58 Warsztat przekąsek	Zajęcia	Dariusz Smolarczyk	17-05-2026	15:00	16:00	01:00
25 z 58 Wprowadzenie do pracy barmana, BHP	Zajęcia	Grzegorz Miąc	18-05-2026	08:00	09:30	01:30
26 z 58 Sprzęt barmański	Zajęcia	Grzegorz Miąc	18-05-2026	09:30	10:30	01:00
27 z 58 -	Przerwa	-	18-05-2026	10:30	11:00	00:30
28 z 58 Techniki barmańskie	Zajęcia	Grzegorz Miąc	18-05-2026	11:00	12:30	01:30
29 z 58 Rodzaje alkoholi	Zajęcia	Grzegorz Miąc	18-05-2026	12:30	13:30	01:00
30 z 58 -	Przerwa	-	18-05-2026	13:30	14:00	00:30
31 z 58 Koktajle klasyczne	Zajęcia	Grzegorz Miąc	18-05-2026	14:00	15:00	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
32 z 58 Warsztat praktyczny	Zajęcia	Grzegorz Miąc	18-05-2026	15:00	16:00	01:00
33 z 58 Wprowadzenie do miksologii	Zajęcia	Grzegorz Miąc	19-05-2026	08:00	09:30	01:30
34 z 58 Balans smaków	Zajęcia	Grzegorz Miąc	19-05-2026	09:30	10:30	01:00
35 z 58 -	Przerwa	-	19-05-2026	10:30	11:00	00:30
36 z 58 Garnish i estetyka drinków	Zajęcia	Grzegorz Miąc	19-05-2026	11:00	12:30	01:30
37 z 58 Prezentacja koktajli	Zajęcia	Grzegorz Miąc	19-05-2026	12:30	13:30	01:00
38 z 58 -	Przerwa	-	19-05-2026	13:30	14:00	00:30
39 z 58 Tworzenie karty drinków	Zajęcia	Grzegorz Miąc	19-05-2026	14:00	15:00	01:00
40 z 58 Komunikacja z klientem	Zajęcia	Grzegorz Miąc	19-05-2026	15:00	16:00	01:00
41 z 58 Rolady i mięsa pieczone	Zajęcia	Dariusz Smolarczyk	20-05-2026	08:00	09:30	01:30
42 z 58 Pasztesy	Zajęcia	Dariusz Smolarczyk	20-05-2026	09:30	10:30	01:00
43 z 58 -	Przerwa	-	20-05-2026	10:30	11:00	00:30
44 z 58 Faszerowane warzywa	Zajęcia	Dariusz Smolarczyk	20-05-2026	11:00	12:30	01:30
45 z 58 Gotowanie „na zapas”	Zajęcia	Dariusz Smolarczyk	20-05-2026	12:30	13:30	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
46 z 58 -	Przerwa	-	20-05-2026	13:30	14:00	00:30
47 z 58 Dekoracja półmisków	Zajęcia	Dariusz Smolarczyk	20-05-2026	14:00	15:00	01:00
48 z 58 Warsztat praktyczny	Zajęcia	Dariusz Smolarczyk	20-05-2026	15:00	16:00	01:00
49 z 58 Kuchnia eventowa – planowanie dań na przyjęcia i catering (dobór menu, ilości, logistyka przygotowania)	Zajęcia	Dariusz Smolarczyk	21-05-2026	08:00	09:30	01:30
50 z 58 Łączenie smaków – podstawy food pairingu (kontrasty, tekstury, balans smaków)	Zajęcia	Dariusz Smolarczyk	21-05-2026	09:30	10:30	01:00
51 z 58 -	Przerwa	-	21-05-2026	10:30	11:00	00:30
52 z 58 Nowoczesne techniki kulinarne: sous-vide (wprowadzenie) szybkie marynowanie emulsje i sosy nowoczesne	Zajęcia	Dariusz Smolarczyk	21-05-2026	11:00	12:30	01:30
53 z 58 Estetyka podania – plating restauracyjny (kompozycja talerza, kolory, struktura)	Zajęcia	Grzegorz Miąc	21-05-2026	12:30	13:30	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
54 z 58 -	Przerwa	-	21-05-2026	13:30	14:00	00:30
55 z 58 Warsztat kompleksowy: przygotowanie zestawu dań na przyjęcie dekoracja i finalne podanie	Zajęcia	Dariusz Smolarczyk	21-05-2026	14:00	16:00	02:00
56 z 58 -	Walidacja	-	22-05-2026	08:00	10:00	02:00
57 z 58 -	Przerwa	-	22-05-2026	10:00	10:30	00:30
58 z 58 -	Walidacja	-	22-05-2026	10:30	12:00	01:30

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	58:00
w tym suma godzin zajęć	47:00
w tym suma godzin walidacji	03:30
w tym suma przerw	07:30
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	67:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	8 000,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	8 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	133,33 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	60:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

Grzegorz Miąc

Posiadam 6-letnie doświadczenie jako szkoleniowiec, zweryfikowane certyfikatem VCC, który potwierdza moje kwalifikacje i umiejętności w branży gastronomicznej. Przez lata ukończyłem wiele kursów doskonalących i na bieżąco śledzę najnowsze trendy w gastronomii. Mam 16-letnie doświadczenie w branży gastronomicznej jako barman, kelner i barista, zdobyte w różnych restauracjach i lokalach. Przez lata pracy obsługiwałem gości na najwyższym poziomie, dbając o ich komfort oraz budując pozytywną atmosferę. Moja pasja do poznawania ludzi sprawia, że potrafię dostosować ofertę do indywidualnych preferencji klientów, doradzając im zarówno w wyborze napojów, jak i dań.

Jako barman posiadam szeroką wiedzę na temat alkoholi oraz technik miksologii. Potrafię przygotować zarówno klasyczne koktajle, jak i autorskie kompozycje, dbając o ich estetykę i jakość. Mam doświadczenie w zarządzaniu barem, inwentaryzacji oraz współpracy z dostawcami, co pozwala mi utrzymać płynność pracy i wysokie standardy obsługi.

Doświadczenie i kwalifikacje zostały zdobyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą wprowadzenia szczegółowych danych dot. oferowanej usługi.



2 z 2

Dariusz Smolarczyk

Dariusz Smolarczyk – Ekspert Gastronomii, Trener Kulinaryny i Konsultant Biznesowy

Jestem praktykiem z ponad 20-letnim doświadczeniem w branży HoReCa, które zdobywałem w renomowanych restauracjach w Polsce i za granicą. Moja ścieżka zawodowa obejmuje m.in. prestiżowy hotel The Savoy 5* w Londynie, co pozwoliło mi opanować najwyższe standardy techniczne i organizacyjne pracy w kuchni.

Jako trener kulinarny i doradca, specjalizuję się w przekazywaniu wiedzy, która łączy artystyczną wizję z ekonomiczną efektywnością. Wspieram restauracje w procesach otwarcia „pod klucz” (m.in. Grunt i Woda, LAS, Nowa Jastarnia), tworząc autorskie menu i optymalizując procesy operacyjne.

Kluczowe obszary moich kompetencji szkoleniowych:

Nowoczesne rzemiosło: Warsztaty z zakresu kuchni fusion, sushi, potraw regionalnych oraz zaawansowanego cukiernictwa bankietowego (słodkie stoły, nowoczesne desery).

Ekologia i Optymalizacja (Zero Waste): Realizuję autorskie programy zrównoważonego rozwoju, ucząc m.in. jak redukować marnowanie żywności oraz oszczędzać zasoby (energię, wodę), co bezpośrednio wpływa na zyskowność lokali.

Standardy i Etykieta: Prowadzę szkolenia z protokołu dyplomatycznego i etykiety w administracji oraz profesjonalnej obsługi klienta w gastronomii.

Moje zajęcia wyróżniają się warsztatową formułą i indywidualnym podejściem. Jak potwierdzają referencje od moich partnerów (np. ZS CKR w Korolówce-Osadzie czy Urzędu Marszałkowskiego), potrafię zarazić pasją, inspirować do kreatywności

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe

Materiały - skrypt, notes, długopis

Informacje dodatkowe

Wymagana frekwencja 80% potwierdzona podpisami na liście obecności zajęć zgodnie z harmonogramem.

Usługi szkoleniowe finansowane w co najmniej 70% ze środków publicznych są zwolnione z podatku od towarów i usług (VAT) na podstawie § 3 ust. 1 pkt. 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r.

Adres

ul. Marszałka Józefa Piłsudskiego 36

08-430 Żelechów

woj. mazowieckie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Grzegorz Miąc

E-mail grzegorzmiac@gmail.com

Telefon (+48) 500 099 261