



ECO LEARNING
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

★★★★★ 4,8 / 5

112 ocen

Szkolenie barmańskie, serwis napojów mieszanych i alkoholi - szkolenie kończące się egzaminem

Numer usługi 2026/05/07/177032/3544095

📍 Białystok

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 59:00 h

📅 16.06.2026 do 25.06.2026

7 497,50 PLN brutto

7 497,50 PLN netto

127,08 PLN brutto/h

127,08 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Grupą docelową są osoby, które: <ul style="list-style-type: none">- 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.
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	15-06-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
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 jest nabycie przez uczestników praktycznej wiedzy i umiejętności w zakresie serwisu napojów mieszanych i alkoholi, co pozwoli im rozpocząć pracę w branży gastronomicznej lub podnieść swoje kwalifikacje zawodowe. Uczestnicy poznają rodzaje alkoholi, techniki barmańskie, zasady komponowania drinków oraz standardy profesjonalnej obsługi klienta.

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	Uczestnik charakteryzuje i rozróżnia typy mocnych alkoholi (wódki czyste, wódki gatunkowe aromatyzowane, wódki gatunkowe naturalne)	Test teoretyczny
	Uczestnik charakteryzuje i rozróżnia typy win (gronowe, wermuty, wina południowe, musujące)	Test teoretyczny
	Uczestnik charakteryzuje i rozróżnia inne rodzaje alkoholi fermentowanych (piwo, cydry, kumys, miód pitny)	Test teoretyczny
	Uczestnik charakteryzuje typy dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy)	Test teoretyczny
	Uczestnik omawia i charakteryzuje składniki napojów mieszanych (składniki główne, modyfikatory, bonifikatory, składniki dodatkowe, składniki przyprawowe, składniki szprycerujące, dodatki dekoracyjne, dodatki komplementarne)	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik przygotowuje i podaje mieszane napoje alkoholowe i alkohole	Uczestnik wymienia i charakteryzuje techniki przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych (np. shakerowania)	Test teoretyczny
	Uczestnik omawia i dobiera szkło do typu napoju	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Uczestnik omawia i dobiera sprzęt i narzędzia do przygotowania danego typu napoju	Test teoretyczny
	Uczestnik podaje receptury wskazanych mieszanych napojów alkoholowych według klasyfikacji IBA (np. Mojito, Margarita)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Uczestnik przygotowuje mieszany napój alkoholowy	Test teoretyczny
	Uczestnik przygotowuje autorski mieszany napój alkoholowy według preferencji gościa	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Uczestnik omawia techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie)	Test teoretyczny
	Uczestnik omawia trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Uczestnik podaje receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych (np. Mojito Virgin)	Test teoretyczny
	Uczestnik przygotowuje napój bezalkoholowy według preferencji gościa	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik przygotowuje i podaje mieszane napoje bezalkoholowe (soft drinks)	Uczestnik omawia techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Uczestnik omawia trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Uczestnik podaje receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych (np. Mojito Virgin)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Uczestnik przygotowuje napój bezalkoholowy według preferencji gościa	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik omawia rodzaje drobnych przekąsek	Uczestnik wymienia i charakteryzuje rodzaje drobnych przekąsek stosowanych w barze	Test teoretyczny
	Uczestnik podaje propozycje przekąsek, które można przygotować w barze	Test teoretyczny
Uczestnik przygotowuje drobne przekąski	Uczestnik przygotowuje przykładową zimną przekąską z dbałością o estetykę serwowania (np. tartinki, koreczki)	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Uczestnik serwuje wybrane przekąski w barze	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik charakteryzuje zasady obsługi gości	Uczestnik omawia zasadę gościnności w pracy barmana	Wywiad swobodny
	Uczestnik omawia zasady etyki w pracy barmana (np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość)	Wywiad swobodny
Uczestnik stosuje się do zasad obsługi gości	Uczestnik zadaje pytania służące identyfikacji potrzeb gościa	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Uczestnik zadaje pytania służące zebraniu opinii na temat przygotowanego napoju	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Uczestnik prezentuje przygotowany napój, omawiając użyte składniki	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Uczestnik omawia sposoby dbania o dobre relacje z gośćmi	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Uczestnik omawia przykładowe trudne sytuacje w pracy barmana	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Uczestnik omawia prawne uwarunkowania serwowania alkoholu	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kwalifikacje włączone do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji

Kod kwalifikacji zarejestrowanej w ZRK

12636

Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację

Centrum Szkolenia Barmanów Jerzy Czapla z siedzibą w Wielbarku, kod pocztowy 12-160 ul.1 Maja 1 lokal 16, NIP 645-198-26-98

Nazwa Podmiotu certyfikującego

Centrum Szkolenia Barmanów Jerzy Czapla z siedzibą w Wielbarku, kod pocztowy 12-160 ul.1 Maja 1 lokal 16, NIP 645-198-26-98

Program

Część teoretyczna:

1. Wprowadzenie do alkoholologii (rodzaje alkoholi, proces produkcji)
2. Techniki mieszania i przygotowywania napojów
3. Zasady komponowania smaków i aromatów
4. Obsługa gości i standardy serwisu
5. BHP, ergonomia i higiena pracy
6. Marketing i zarządzanie wizerunkiem baru
7. Psychologia obsługi i trudny klient
8. Walidacja - egzamin teoretyczny, Instytucja walidująca: Centrum Szkolenia Barmanów Jerzy Czapla z siedzibą w Wielbarku, kod pocztowy 12-160, ul.1 Maja 1 lokal 16, NIP 645-198-26-98

Część praktyczna:

1. Praca ze sprzętem barmańskim i szkłem
2. Wykonywanie klasycznych koktajli IBA
3. Tworzenie autorskich kompozycji napojów
4. Techniki dekorowania i garnirowania
5. Symulacje obsługi i rozwiązywanie problemów
6. Organizacja i prowadzenie eventów specjalnych
7. Techniki sprzedażowe i up-selling
8. Walidacja - egzamin praktyczny, Instytucja walidująca: Centrum Szkolenia Barmanów Jerzy Czapla z siedzibą w Wielbarku, kod pocztowy 12-160, ul.1 Maja 1 lokal 16, NIP 645-198-26-98

Metody interaktywne i aktywizujące:

1. Ćwiczenia praktyczne w małych grupach
2. Demonstracje i pokazy na żywo
3. Symulacje obsługi gości
4. Burza mózgów przy tworzeniu autorskich receptur
5. Case study - analiza trudnych sytuacji w obsłudze klienta
6. Wzajemna ocena uczestników podczas ćwiczeń praktycznych
7. Konkursy barmańskie
8. Sesje pytań i odpowiedzi
9. Wspólne rozwiązywanie problemów

Podstawa włączenia kwalifikacji do ZSK: Na podstawie Obwieszczenia Ministra Sportu i Turystyki z dnia 2018-12-13 r. w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej >Serwis napojów mieszanych i alkoholi< do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (Monitor Polski z dnia 2018-12-27 r., poz. 1258)

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 27

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 27 Wprowadzenie do alkohologii, BHP i higiena	Zajęcia	Mateusz Wysocki	16-06-2026	14:00	17:00	03:00
2 z 27 -	Przerwa	-	16-06-2026	17:00	18:00	01:00
3 z 27 Wprowadzenie do alkohologii, BHP i higiena	Zajęcia	Mateusz Wysocki	16-06-2026	18:00	20:00	02:00
4 z 27 Techniki mieszania napojów	Zajęcia	Mateusz Wysocki	17-06-2026	14:00	17:00	03:00
5 z 27 -	Przerwa	-	17-06-2026	17:00	18:00	01:00
6 z 27 Techniki mieszania napojów	Zajęcia	Mateusz Wysocki	17-06-2026	18:00	20:00	02:00
7 z 27 Praktyka mieszania napojów	Zajęcia	Mateusz Wysocki	18-06-2026	14:00	17:00	03:00
8 z 27 -	Przerwa	-	18-06-2026	17:00	18:00	01:00
9 z 27 Praktyka mieszania napojów	Zajęcia	Mateusz Wysocki	18-06-2026	18:00	20:00	02:00
10 z 27 Praktyka mieszania napojów	Zajęcia	Mateusz Wysocki	20-06-2026	10:00	13:30	03:30
11 z 27 -	Przerwa	-	20-06-2026	13:30	14:30	01:00
12 z 27 Praktyka mieszania napojów	Zajęcia	Mateusz Wysocki	20-06-2026	14:30	18:00	03:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
13 z 27 Praktyka dekorowania	Zajęcia	Mateusz Wysocki	21-06-2026	10:00	13:30	03:30
14 z 27 -	Przerwa	-	21-06-2026	13:30	14:30	01:00
15 z 27 Praktyka dekorowania	Zajęcia	Mateusz Wysocki	21-06-2026	14:30	18:00	03:30
16 z 27 Obsługa gości przy barze	Zajęcia	Mateusz Wysocki	22-06-2026	14:00	17:00	03:00
17 z 27 -	Przerwa	-	22-06-2026	17:00	18:00	01:00
18 z 27 Obsługa gości przy barze	Zajęcia	Mateusz Wysocki	22-06-2026	18:00	20:00	02:00
19 z 27 Tworzenie autorskich koktajli	Zajęcia	Mateusz Wysocki	23-06-2026	14:00	17:00	03:00
20 z 27 -	Przerwa	-	23-06-2026	17:00	18:00	01:00
21 z 27 Tworzenie autorskich koktajli	Zajęcia	Mateusz Wysocki	23-06-2026	18:00	20:00	02:00
22 z 27 Przypomnienie materiału	Zajęcia	Mateusz Wysocki	24-06-2026	14:00	17:00	03:00
23 z 27 -	Przerwa	-	24-06-2026	17:00	18:00	01:00
24 z 27 Przypomnienie materiału	Zajęcia	Mateusz Wysocki	24-06-2026	18:00	20:00	02:00
25 z 27 Przypomnienie materiału	Zajęcia	Mateusz Wysocki	25-06-2026	13:00	16:00	03:00
26 z 27 -	Przerwa	-	25-06-2026	16:00	17:00	01:00
27 z 27 -	Walidacja	-	25-06-2026	17:00	20:00	03:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	30:00
w tym suma godzin zajęć	18:00
w tym suma godzin walidacji	03:00
w tym suma przerw	09:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	28:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	7 497,50 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	7 497,50 PLN
Koszt osobogodziny brutto	127,08 PLN
Koszt osobogodziny netto	127,08 PLN
W tym koszt walidacji brutto	400,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	400,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	12,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	12,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	59:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2

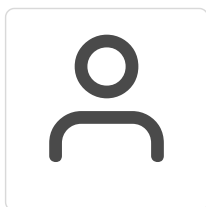


1 z 2

Hubert Jankowski

Doświadczenie zawodowe/kwalifikacje nabyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą publikacji usługi w BUR:

- Barman, Przedsiębiorca
- 6 lat pracy jako barman
- 3 lata pracy jako menadżer pubu
- Właściciel i prowadzący The Little Hell Pub, funkcjonujący od 2013
- Certyfikowany szkoleniowiec (ponad 3000h szkoleń od 2018)
- Specjalizacja: flair bartending, koktaile nowoczesne
- W latach 2020-2025 przeszkolił ponad 100 barmanów pracujących w całej Polsce
- Stały współpracownik szkół gastronomicznych



2 z 2

Mateusz Wysocki

Mateusz Wysocki - Barman, przedsiębiorca

Doświadczenie zawodowe zdobyte nie wcześniej niż 5 lat wstecz:

- 15 lat doświadczenia w branży od 2012 roku do teraz
- Właściciel i prowadzący The Little Hell Pub, funkcjonujący od 2013 do teraz
- Certyfikowany szkoleniowiec (ponad 1000h szkoleń od 2018), w tym przeprowadzone 3 szkolenia "Szkolenie barmańskie, serwis napojów mieszanych i alkoholi - szkolenie kończące się egzaminem" w 2025 roku
- Specjalizacja: klasyczne koktajle, flair bartending
- W latach 2020-2025 przeszkolił ponad 100 barmanów pracujących w całej Polsce
- Stały współpracownik szkół gastronomicznych
- Autor programów szkoleniowych dla sieci hotelarskich

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały wykorzystywane w czasie zajęć:

1. Profesjonalny sprzęt barmański (shakery, łyżki barmańskie, miarki, muddlery)
2. Szkło barowe różnych typów
3. Alkohole (wódka, gin, whisky, rum, tequila, likiery)
4. Napoje bezalkoholowe (woda, soki, cola)
5. Syropy barmańskie
6. Soki i napoje bezalkoholowe
7. Owoce i dodatki do dekoracji
8. Lód gastronomiczny
9. Dodatkowe akcesoria barmańskie

Każdy z uczestników po ukończeniu szkolenia otrzyma prezentację multimedialną, podręcznik barmański z recepturami oraz podsumowanie szkolenia.

Warunki uczestnictwa

1. Ukończony 18 rok życia
2. Uczestnik po przystąpieniu do szkolenia zobowiązany jest do udziału w przynajmniej 80% zajęć. Sposób potwierdzenia frekwencji:
Lista obecności

Informacje dodatkowe

1. Jednostka czasowa: 1 godzina = 60 minut
2. Do uzyskania certyfikatu/zaświadczenia wymagane jest uczestnictwo w minimum 80% zajęć
3. Obecność uczestników potwierdzona będzie imienną listą obecności na każdym spotkaniu
4. Podstawa włączenia kwalifikacji do ZSK: Na podstawie Obwieszczenia Ministra Sportu i Turystyki z dnia 2018-12-13 r. w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej >Serwis napojów mieszanych i alkoholi< do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (Monitor Polski z dnia 2018-12-27 r., poz. 1258)
5. Przerwy oraz zajęcia organizacyjne nie wchodzą w czas trwania szkolenia
6. Walidacja wlicza się do czasu trwania szkolenia

Adres

ul. Lipowa 4/1
15-369 Białystok
woj. podlaskie

Miejsce realizacji usługi jest inne niż siedziba wykonawcy. Szkolenie odbędzie się w:

Little Hell Pub, Ul. Lipowa 4, 15-427 Białystok

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Kacper Moskwa

E-mail k.moskwa@polskiklasteroze.pl

Telefon (+48) 796 174 310