



Szkolenie: MOBILE EVENT BARMAN - trzy filary doskonałej obsługi gościa.

Numer usługi 2026/05/07/161978/3545227

4 800,00 PLN brutto

4 800,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

DEVELEDUM
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

★★★★★ 4,8 / 5

2 093 oceny

📍 Leszno

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 32:00 h

📅 02.07.2026 do 05.07.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do osób pełnoletnich, 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.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	01-07-2026
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

Usługa przygotowuje do samodzielnego sporządzania i serwowania napojów alkoholowych i bezalkoholowych według receptur własnych i gotowych, z wykorzystaniem odpowiednich technik, sprzętu i szkła, a także do profesjonalnej obsługi gości, serwowania drobnych przekąsek, rozpoznawania ich potrzeb i reagowania w różnych sytuacjach zgodnie z zasadami etyki barmana.

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 mocnychalkoholi (wódki czyste, wódkigatunkowe aromatyzowane, wódkigatunkowe naturalne)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	charakteryzuje i rozróżnia typy win(gronowe, wermuty, wina południowe,musujące)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	charakteryzuje i rozróżnia inne rodzajealkoholi fermentowanych (piwo, cydry,kumys, miód pitny)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	charakteryzuje typy dodatkówużywanych w przygotowaniu napojówmieszanych (owoce, syropy, napoje,przyprawy, sosy)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	omawia i charakteryzuje składnikinapojów mieszanych (składniki główne,modyfikatory, bonifikatory, składnikidodatkowe, składniki przyprawowe,składniki szprycerujące, dodatkidekoracyjne, dodatki komplementarne)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

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 symulowanych
	omawia i dobiera szkło do typu napoju	Obserwacja w warunkach symulowanych
	omawia i dobiera sprzęt i narzędzia do przygotowania danego typu napoju	Obserwacja w warunkach symulowanych
	<p>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); przygotowuje do podania i podaje alkohole (jeden z listy: wódka, wódka czysta, whisky/whiskey, brandy, piwo</p> <p>przygotowuje mieszany napój alkoholowy (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>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
	przygotowuje autorski mieszany napój alkoholowy według podanych preferencji gościa (moc, typ alkoholu, słodycz, kwasowość, gorycz)	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje i podaje mieszane napoje bezalkoholowe (soft drinks)	omawia techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	omawia trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, fit drinks)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	podaje receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych (Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	przygotowuje napój bezalkoholowy według podanych preferencji gościa (np. smoothie)	Obserwacja w warunkach symulowanych
Omawia rodzaje drobnych przekąsek Przygotowuje drobne przekąski	wymienia i charakteryzuje rodzaje drobnych przekąsek stosowanych w barze	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	podaje propozycje przekąsek, które można przygotować w barze	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	przygotowuje przykładową zimną przekąskę z dbałością o estetykę serwowania, np. tartinki, koreczki, roladki	Obserwacja w warunkach symulowanych
Charakteryzuje zasady obsługi gości	omawia zasadę gościnności w pracy barmana	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	omawia zasady etyki w pracy barmana (np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje się do zasad obsługi gości	zadaje pytania służące identyfikacji potrzeb gościa	Obserwacja w warunkach symulowanych
	zadaje pytania służące zebraniu opinii na temat przygotowanego napojumieszanego	Obserwacja w warunkach symulowanych
	prezentuje przygotowany napój,omawiając użyte składniki, ich pochodzenie oraz sposób wykorzystania	Obserwacja w warunkach symulowanych
	omawia sposoby dbania o dobre relacjez gośćmi (np. zwroty grzecznościowe,sposoby rozładowania stresu,anedoty)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	omawia przykładowe trudne i nietypowesytuacje w pracy barmana i podaje propozycje rozwiązań	Obserwacja w warunkach symulowanych
	omawia prawne uwarunkowania serwowania alkoholu gościom	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kwalifikacje włączone do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji

Kwalifikacje	Serwis napojów mieszanych i alkoholi
Kod kwalifikacji zarejestrowanej w ZRK	12636
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.
Nazwa Podmiotu certyfikującego	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.

Program

Program szkolenia obejmuje wszystkie kluczowe elementy związane z pracą mobilnego barmana, łącząc teorię z praktycznymi ćwiczeniami, co pozwoli uczestnikom na pełne zrozumienie i opanowanie wymaganego zakresu umiejętności.

Usługa przewiduje 32 godz/zeg w tym: teoria 8 godz + praktyka 17 godz+ 4 godz przerwy + 3 godz egzamin. Podczas szkolenia przewidziane są przerwy, które wliczają się w czas trwania usługi.

DZIEŃ 1 (8 godz: 7 godz szkolenie+ 1 godz przerwy)

Teoria – 3 godz.

Wprowadzenie do zawodu barmana

- zasady gościnności i etyki
- rola barmana w obsłudze gościa

Alkohole i ich klasyfikacja

- wódki (czyste, aromatyzowane, naturalne)
- wina (gronowe, wermuty, południowe, musujące)
- alkohole fermentowane (piwo, cydr, miód pitny itd.)

Składniki napojów mieszanych

- składniki główne, modyfikatory, bonifikatory
- dodatki: owoce, syropy, przyprawy, dekoracje

Sprzęt i szkło barmańskie

- rodzaje szkła i ich zastosowanie
- sprzęt i narzędzia

Praktyka – 4 godz.

Obsługa sprzętu i dobór szkła

Techniki barmańskie

- shakerowanie, mieszanie, budowanie drinków

Przygotowanie koktajli IBA (część 1)

- Mojito, Margarita, Daiquiri, Kamikaze

Podstawy obsługi gościa – ćwiczenia

DZIEŃ 2 (8 godz: 7 godz szkolenie+ 1 godz przerwy)

Teoria – 2 godz.

- Receptury koktajli IBA (rozszerzenie)
- Cosmopolitan, Tequila Sunrise, Martini, Manhattan, Long Island Ice Tea
- Napoje bezalkoholowe i trendy mocktaile, smoothie, fit drinks

Praktyka – 5 godz.

- Przygotowanie koktajli IBA (część 2)
- Sex on the Beach, Pina Colada, B-52, Black Russian, Kir Royale, Bloody Mary
- Serwowanie alkoholi wódka, whisky, piwo

DZIEŃ 3 (8 godz: 7 godz szkolenie+ 1 godz przerwy)

Teoria – 2 godz.

Obsługa gościa

- identyfikacja potrzeb
- komunikacja i prezentacja napoju
- sytuacje trudne i nietypowe

Praktyka – 5 godz.

- Napoje bezalkoholowe
- Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin, smoothie
- Ćwiczenia z obsługi gościa rozmowa, rekomendacja, prezentacja drinka

DZIEŃ 4 (4 godz szkolenie+ 1 godz przerwy+ 3 godz egzamin)

Teoria – 1 godz.

- Komponowanie drinków autorskich balans smaków (słodczy, kwasowość, gorycz, moc)
- Przekąski i aspekty prawne, rodzaje przekąsek
- zasady serwowania alkoholu

Praktyka – 3 godz.

Tworzenie drinków autorskich

- przygotowanie napojów wg preferencji gościa

Przygotowanie przekąsek

- tartinki, koreczki, roladki
- estetyka podania

Symulacja pracy w barze

- kompleksowa obsługa gościa
- sytuacje trudne

Egzamin 3 godz

Podczas zajęć praktycznych Uczestnicy pracują w parach/indywidualnie przy przygotowanych stanowiskach pracy. Organizator zapewnia dostęp do mobilnego baru wyposażonego w niezbędny sprzęt i akcesoria barmańskie, tj. szklanki, kieliszki, shaker, miarki barowe, sitka, łyżeczki barowe, mieszadła, moździerze, słomki, tace, korkociągi, środki czystości i inne. Podczas szkolenia Uczestnicy będą korzystać z zapewnionych produktów spożywczych niezbędnych do zajęć praktycznych przewidzianych w programie szkolenia, np. alkohole, owoce, soki, lód.

Szkolenie prowadzone metodą wykładową podczas zajęć teoretycznych. Zajęcia praktyczne przewidują pracę indywidualną oraz grupową. Uczestnicy samodzielnie będą przygotowywać drinki, pracować na sprzęcie barmańskim. Opracują np. receptury drinków i oferty usług barmańskich, karty menu, będą ćwiczyć scenki z obsługi klienta metodą symulacji i odgrywania ról.

Szkolenie kończy się uzyskaniem kwalifikacji ZRK

Koszt egzaminu zawarty jest w cenie szkolenia

Usługa kończy się również uzyskaniem Zaświadczenia o ukończeniu udziału w usłudze rozwojowej Szkolenie: MOBILE EVENT BARMAN - trzy filary doskonałej obsługi gościa. Zaświadczenie zawiera suplement z informacjami dot. osiągniętych efektów uczenia się.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 26

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 26 Wprowadzenie do zawodu barmana, Alkohole i ich klasyfikacja	Zajęcia	Tomasz Kołodziejczyk	02-07-2026	09:00	11:00	02:00
2 z 26 -	Przerwa	-	02-07-2026	11:00	11:15	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 26 Składniki napojów mieszanych, Sprzęt i szkło barmańskie	Zajęcia	Tomasz Kołodziejczyk	02-07-2026	11:15	12:15	01:00
4 z 26 -	Przerwa	-	02-07-2026	12:15	12:30	00:15
5 z 26 Obsługa sprzętu i dobór szkła Techniki barmańskie	Zajęcia	Tomasz Kołodziejczyk	02-07-2026	12:30	14:30	02:00
6 z 26 -	Przerwa	-	02-07-2026	14:30	15:00	00:30
7 z 26 Przygotowanie koktajli IBA (część 1), Podstawy obsługi gościa – ćwiczenia	Zajęcia	Tomasz Kołodziejczyk	02-07-2026	15:00	17:00	02:00
8 z 26 Receptury koktajli IBA (rozszerzenie) Napoje bezalkoholowe	Zajęcia	Tomasz Kołodziejczyk	03-07-2026	09:00	11:00	02:00
9 z 26 -	Przerwa	-	03-07-2026	11:00	11:15	00:15
10 z 26 Przygotowanie koktajli IBA (część 2)	Zajęcia	Tomasz Kołodziejczyk	03-07-2026	11:15	12:15	01:00
11 z 26 -	Przerwa	-	03-07-2026	12:15	12:30	00:15
12 z 26 Przygotowanie koktajli IBA (część 2)	Zajęcia	Tomasz Kołodziejczyk	03-07-2026	12:30	14:30	02:00
13 z 26 -	Przerwa	-	03-07-2026	14:30	15:00	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
14 z 26 Serwowanie alkoholi wódka, whisky, piwo	Zajęcia	Tomasz Kołodziejczyk	03-07-2026	15:00	17:00	02:00
15 z 26 Obsługa gościa	Zajęcia	Tomasz Kołodziejczyk	04-07-2026	09:00	11:00	02:00
16 z 26 -	Przerwa	-	04-07-2026	11:00	11:15	00:15
17 z 26 Napoje bezalkoholowe	Zajęcia	Tomasz Kołodziejczyk	04-07-2026	11:15	12:15	01:00
18 z 26 -	Przerwa	-	04-07-2026	12:15	12:30	00:15
19 z 26 Napoje bezalkoholowe	Zajęcia	Tomasz Kołodziejczyk	04-07-2026	12:30	14:30	02:00
20 z 26 -	Przerwa	-	04-07-2026	14:30	15:00	00:30
21 z 26 Ćwiczenia z obsługi gościa rozmowa, rekomendacja, prezentacja drinka	Zajęcia	Tomasz Kołodziejczyk	04-07-2026	15:00	17:00	02:00
22 z 26 Komponowanie drinków Przekąski i aspekty prawne, zasady serwowania	Zajęcia	Tomasz Kołodziejczyk	05-07-2026	09:00	10:00	01:00
23 z 26 -	Przerwa	-	05-07-2026	10:00	10:30	00:30
24 z 26 Tworzenie drinków autorskich, Przygotowanie przekąsek, Symulacja pracy w barze	Zajęcia	Tomasz Kołodziejczyk	05-07-2026	10:30	13:30	03:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
25 z 26 -	Przerwa	-	05-07-2026	13:30	14:00	00:30
26 z 26 -	Walidacja	-	05-07-2026	14:00	17:00	03:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	30:00
w tym suma godzin zajęć	23:00
w tym suma godzin walidacji	03:00
w tym suma przerw	04:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	34:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 800,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	307,50 PLN
W tym koszt walidacji netto	307,50 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	307,50 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	307,50 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	32:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Tomasz Kołodziejczyk

Menager gastronomi, od 11 lat prowadzi klub „Mewa Towarzyska” w Sopocie. Dodatkowo od prawie pięciu lat współpracuje z Fundacją VCC jako egzaminator w dziedzinie „Serwis napojów mieszanych i alkoholi” oraz „Serwis napojów kawowych”. Od 2009 członek Stowarzyszenia Polskich Barmanów, brał udział w konkursach barmańskich w stylu klasycznym. Największym sukcesem było zajęcie 3 miejsca w 1 rundzie polskich eliminacji do mistrzostw świata. Od początku kariery brał udział w licznych szkoleniach alkoholowych marek takich jak Finlandia, Jack Daniels, Jim Beam, Ballantine’s, The Glenlivet, Mumm Champagne, Beefeater Gin, Jameson Whiskey, Żołądkowa Gorzka, Wyborowa, Ostoya, Havana Club. Posiada doświadczenie w prowadzeniu szkoleń/kursów i warsztatów z zakresu barmańska nie krótsze niż 5 lat.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały potrzebne do realizacji szkolenia zapewnia organizator. W trakcie szkolenia Uczestnicy będą korzystać z materiałów m.in. soki, alkohole, owoce, sprzęt i akcesoria barmańskie (shaker, miarki barowe, szklanki i kieliszki, sitka, łyżeczki barowe, mieszadełka, moździerz, słomki, tace i inne), środki czystości i sprzęty niezbędne do pełnego przygotowania do pracy w zawodzie. Uczestnik w ramach materiałów merytorycznych otrzyma skrypt z miejscem na notatki i długopis.

Warunki uczestnictwa

W przypadku szkoleń dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w szkoleniach jest założenie przez Uczestnika konta w Bazie Usług Rozwojowych oraz spełnienie warunków, które są przedstawione przez danego Operatora, do którego składane są dokumenty o dofinansowanie do usługi rozwojowej.

Informacje dodatkowe

Warunkiem ukończenia szkolenia (a zarazem otrzymania zaświadczenia o ukończeniu) jest frekwencja na poziomie minimum 80%.. Dostawca usługi codziennie prowadzi listę obecności. Uczestnik szkolenia codziennie potwierdza swoją obecność na liście .

Usługa zwolniona z VAT na podstawie §3 ust.1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług w związku z art. 43 ust.1 pkt 29 i art. 82 ust. 3 ustawy o VAT.

Przerwy wliczają się w czas trwania usługi.

Szkolenie kończy się uzyskaniem kwalifikacji ZRK

Usługa kończy się również uzyskaniem Zaświadczenia o ukończeniu udziału w usłudze rozwojowej Szkolenie: MOBILE EVENT BARMAN - trzy filary doskonałej obsługi gościa.

Adres

ul. Jana Dekana 8
64-100 Leszno
woj. wielkopolskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



MARTA SZEFLER

E-mail marta.szefler@smartszkolenia.pl

Telefon (+48) 666 610 564