



## Szkolenie: Mobilny Barman – profesjonalna obsługa baru. Serwis napojów mieszanych i alkoholi.

Numer usługi 2026/05/08/51136/3547459

6 000,00 PLN brutto  
6 000,00 PLN netto  
176,47 PLN brutto/h  
176,47 PLN netto/h  
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Smart Idea Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością

★★★★★ 4,8 / 5  
5 909 ocen

- 📍 Węgorzewo
- 🏢 Usługa szkoleniowa
- 📄 stacjonarna
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 34:00 h
- 📅 15.07.2026 do 19.07.2026

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Grupa docelowa usługi</b>	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.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	4
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	20
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	14-07-2026
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Certyfikat VCC Akademia Edukacyjna

## 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
<p>Posługuje się wiedzą dotyczącą alkoholi, napojów alkoholowych i dodatków</p>	<p>charakteryzuje i rozróżnia typy mocnych alkoholi (wódki czyste, wódki gatunkowe aromatyzowane, wódki gatunkowe naturalne)</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
	<p>charakteryzuje i rozróżnia typy win (gronowe, wermuty, wina południowe, musujące)</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
	<p>charakteryzuje i rozróżnia inne rodzaje alkoholi fermentowanych (piwo, cydry, kumys, miód pitny)</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
	<p>charakteryzuje typy dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy)</p> <p>omawia i charakteryzuje składniki napojów mieszanych (składniki główne, modyfikatory, bonifikatory, składniki dodatkowe, składniki przyprawowe, składniki szprycerujące, dodatki dekoracyjne, dodatki komplementarne)</p>	<p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p> <p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p>

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)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	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: wódkaczysta, 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>	Obserwacja w warunkach symulowanych
	przygotowuje autorski mieszany napój alkoholowy według podanych preferencji gościa (moc, typ alkoholu, słodczy, 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	serwuje wybrane przekąski w barze	Obserwacja w warunkach symulowanych
	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 napoju mieszanego	Obserwacja w warunkach symulowanych
	prezentuje przygotowany napój, omawiając użyte składniki, ich pochodzenie oraz sposób wykorzystania	Obserwacja w warunkach symulowanych
	omawia sposoby dbania o dobre relacje z gośćmi (np. zwroty grzecznościowe, sposoby rozładowania stresu, anegdoty)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	omawia przykładowe trudne i nietypowe sytuacje 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

<b>Kwalifikacje</b>	Serwis napojów mieszanych i alkoholi
<b>Kod kwalifikacji zarejestrowanej w ZRK</b>	12636
<b>Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację</b>	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.
<b>Nazwa Podmiotu certyfikującego</b>	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 34 godz zeg (szkolenie 27 godz+ 5 godz przerwy + 2 godz egzamin) . Podczas szkolenia przewidziane są przerwy, które wliczają się w czas trwania usługi. Uczestnik czas przerwy może dodatkowo wykorzystać na konsultacje z osoba prowadzącą usługę. Czas przerw i egzaminu wlicza się do czasu trwania usługi.

### Teoria

1. Wprowadzenie do zawodu barmana.
2. Zasady gościnności i etyki. Rola barmana w obsłudze gościa.
3. Alkohole i ich klasyfikacja. Wódki (czyste, aromatyzowane, naturalne). Wina (gronowe, wermuty, południowe, musujące). Alkohole fermentowane (piwo, cydr, miód pitny itd.).
4. Składniki napojów mieszanych. Składniki główne, modyfikatory, bonifikatory.
5. Dodatki: owoce, syropy, przyprawy, dekoracje.
6. Sprzęt i szkło barmańskie; rodzaje szkła i ich zastosowanie sprzętu narzędzia.
7. Receptury koktajli IBA (rozszerzenie); Cosmopolitan, Tequila Sunrise, Martini, Manhattan, Long Island Ice Tea.
8. Napoje bezalkoholowe i trendy; mocktaile, smoothie, fit drinks.
9. Obsługa gościa identyfikacja potrzeb; komunikacja i prezentacja napoju, sytuacje trudne i nietypowe.
10. Komponowanie drinków autorskich; balans smaków (słodczy, kwasowość, gorycz, moc).
11. Przekąski i aspekty prawne; rodzaje przekąsek, zasady serwowania alkoholu.

### Praktyka

1. Obsługa sprzętu i dobór szkła.
2. Techniki barmańskie; shakerowanie, mieszanie, budowanie drinków
3. Przygotowanie koktajli IBA (część 1); Mojito, Margarita, Daiquiri, Kamikaze.
4. Podstawy obsługi gościa – ćwiczenia.
5. Przygotowanie koktajli IBA (część 2); Sex on the Beach, Pina Colada, B-52, Black Russian, Kir Royale, Bloody Mary.
6. Serwowanie alkoholi; wódka, whisky, piwo.
7. Napoje bezalkoholowe; Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin, smoothie.
8. Ćwiczenia z obsługi gościa; rozmowa, rekomendacja, prezentacja drinka
9. Tworzenie drinków autorskich; przygotowanie napojów wg preferencji gościa.
10. Przygotowanie przekąsek; tartinki, koreczki, roladki, estetyka podania.
11. Symulacja pracy w barze; kompleksowa obsługa gościa, sytuacje trudne.

### Egzamin

Podczas zajęć praktycznych Uczestnicy pracują w parach/indywidualnie przy przygotowanych stanowiskach pracy. Metody stosowane podczas zajęć: pogadanka, burza mózgów, praca w parach, praca indywidualna, metody integracyjne grupy.

Organizator zapewnia dostęp do mobilnego baru wyposażonego w niezbędny sprzęt i akcesoria barmańskie, tj. szklanki, kieliszki, shaker, miarki barowe, sitka, łyżeczki barowe, mieszadła, moździerz, 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.

Egzamin/Walidację prowadzi podmiot zewnętrzny.

Metody stosowane w walidacji: test teoretyczny; obserwacja w warunkach symulowanych. Zasoby kadrowe Instytucja certyfikująca powołuje komisję, która odpowiada za przebieg weryfikacji efektów uczenia się. Walidacja odbywa się na koniec szkolenia, komisja jest obecna podczas walidacji. Instytucja prowadząca walidację musi zapewniać wydzielone stanowisko egzaminacyjne z dostępem do: - bieżącej wody; - wszystkich gatunków alkoholi umożliwiających wykonanie zadań opisanych w efektach uczenia się wymaganych dla kwalifikacji; - dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy, dodatki komplementarne, kostki lodu); - szkła i sprzętu barmańskiego umożliwiającego wykonanie zadań opisanych w efektach uczenia się wymaganych dla kwalifikacji; - składników potrzebnych do przygotowania przekąsek.

Koszt egzaminu zawarty jest w cenie szkolenia

Szkolenie kończy się uzyskaniem kwalifikacji ZRK Serwis napojów mieszanych

Usługa kończy się również uzyskaniem Zaświadczenia o ukończeniu udziału w usłudze rozwojowej

## Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 31

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 31 Teoria: 1-3	Zajęcia	Tomasz Kołodziejczyk	15-07-2026	09:00	11:00	02:00
2 z 31 -	Przerwa	-	15-07-2026	11:00	11:15	00:15
3 z 31 Teoria: 4-6	Zajęcia	Tomasz Kołodziejczyk	15-07-2026	11:15	12:15	01:00
4 z 31 -	Przerwa	-	15-07-2026	12:15	12:30	00:15
5 z 31 Praktyka: 1-2	Zajęcia	Tomasz Kołodziejczyk	15-07-2026	12:30	14:30	02:00
6 z 31 -	Przerwa	-	15-07-2026	14:30	15:00	00:30
7 z 31 Praktyka: 3-4	Zajęcia	Tomasz Kołodziejczyk	15-07-2026	15:00	16:00	01:00
8 z 31 Teoria: 7-8	Zajęcia	Tomasz Kołodziejczyk	16-07-2026	09:00	11:00	02:00
9 z 31 -	Przerwa	-	16-07-2026	11:00	11:15	00:15
10 z 31 Praktyka: 5	Zajęcia	Tomasz Kołodziejczyk	16-07-2026	11:15	12:15	01:00
11 z 31 -	Przerwa	-	16-07-2026	12:15	12:30	00:15
12 z 31 Praktyka: 5	Zajęcia	Tomasz Kołodziejczyk	16-07-2026	12:30	14:30	02:00
13 z 31 -	Przerwa	-	16-07-2026	14:30	15:00	00:30
14 z 31 Praktyka: 6	Zajęcia	Tomasz Kołodziejczyk	16-07-2026	15:00	16:00	01:00
15 z 31 Teoria: 9	Zajęcia	Tomasz Kołodziejczyk	17-07-2026	09:00	11:00	02:00
16 z 31 -	Przerwa	-	17-07-2026	11:00	11:15	00:15
17 z 31 Praktyka: 7	Zajęcia	Tomasz Kołodziejczyk	17-07-2026	11:15	12:15	01:00
18 z 31 -	Przerwa	-	17-07-2026	12:15	12:30	00:15
19 z 31 Praktyka: 7	Zajęcia	Tomasz Kołodziejczyk	17-07-2026	12:30	14:30	02:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
20 z 31 -	Przerwa	-	17-07-2026	14:30	15:00	00:30
21 z 31 Praktyka: 7	Zajęcia	Tomasz Kołodziejczyk	17-07-2026	15:00	16:00	01:00
22 z 31 Teoria: 10-11	Zajęcia	Tomasz Kołodziejczyk	18-07-2026	09:00	10:00	01:00
23 z 31 -	Przerwa	-	18-07-2026	10:00	10:30	00:30
24 z 31 Praktyka: 9	Zajęcia	Tomasz Kołodziejczyk	18-07-2026	10:30	13:30	03:00
25 z 31 -	Przerwa	-	18-07-2026	13:30	14:00	00:30
26 z 31 Praktyka: 9-10	Zajęcia	Tomasz Kołodziejczyk	18-07-2026	14:00	16:00	02:00
27 z 31 Praktyka:8	Zajęcia	Jakub Wysocki	19-07-2026	09:00	10:30	01:30
28 z 31 -	Przerwa	-	19-07-2026	10:30	11:00	00:30
29 z 31 Praktyka: 11	Zajęcia	Jakub Wysocki	19-07-2026	11:00	12:30	01:30
30 z 31 -	Przerwa	-	19-07-2026	12:30	13:00	00:30
31 z 31 -	Walidacja	-	19-07-2026	13:00	15:00	02:00

## Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	34:00
w tym suma godzin zajęć	27:00
w tym suma godzin walidacji	02:00
w tym suma przerw	05:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	38:30

# Cennik

## Cennik

Rodzaj ceny	Cena
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto</b>	6 000,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika netto</b>	6 000,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny brutto</b>	176,47 PLN
<b>Koszt osobogodziny netto</b>	176,47 PLN
<b>W tym koszt walidacji brutto</b>	307,50 PLN
<b>W tym koszt walidacji netto</b>	307,50 PLN
<b>W tym koszt certyfikowania brutto</b>	307,50 PLN
<b>W tym koszt certyfikowania netto</b>	307,50 PLN

## Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	34:00

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 3



1 z 3

### Dominik Wolański

Praktyk z doświadczeniem w branży barmańskiej i eventowej. Swoją karierę rozpoczął w 2018 roku, kończąc kurs barmański I stopnia w Ogólnopolskiej Szkole Barmanów. Od tego czasu pracował jako barman i szef baru w renomowanych lokalach gastronomicznych w Białymstoku, a także rozwijał własną firmę „Zamieszani Bar Event”, specjalizującą się w mobilnej obsłudze barowej eventów na terenie całej Polski. Posiada doświadczenie dydaktyczne – był egzaminatorem na szkoleniach barmańskich organizowanych przez fundację VCC oraz prowadził wewnętrzne szkolenia z zakresu towaroznawstwa alkoholi, w szczególności whisky i rumów starzonych. Jego specjalnością są miksologia, barmaństwo molekularne oraz rzemieślnicze piwowarstwo, z którym miał okazję

zetknąć się podczas praktyk w lokalnym browarze. Dominik aktywnie pogłębia wiedzę także w zakresie baristyki – ukończył szkolenia organizowane in. przez White Bear i Kafejeto. Prywatnie pasjonuje się fermentacją domową, tworząc własne piwa, wina i miody pitne. Jako szkoleniowiec łączy praktyczne doświadczenie z pasją do dzielenia się wiedzą, dbając o wysoką jakość merytoryczną i angażującą formę prowadzonych zajęć. Posiada doświadczenie zawodowe zdobyte nie krócej niż 5 lat przed publikacją usługi rozwojowej.



2 z 3

### **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 zawodowe zdobyte nie krócej niż 5 lat przed publikacją usługi rozwojowej.



3 z 3

### **Jakub Wysocki**

Dyplomowany barman – tytuł Barmana-Mixera, potwierdzony przez Stowarzyszenie Polskich Barmanów. Ukończone kursy barmańskie II stopnia. Od 12 lat pracuje jako aktywny barman w zawodzie. Posiada doświadczenie w prowadzeniu szkoleń, kursów i warsztatów barmańskich. Swoje umiejętności zawodowe szlifował podczas pracy w olsztyńskich klubach i lokalach gastronomicznych. Obecnie pełni również rolę menagera w jednym z olsztyńskich klubów. Cechuje się inwencją i kreatywnością przy tworzeniu drinków. Jego pasją jest sztuka barmańska połączona z pracą z ludźmi i dbanie o pozytywne relacje. Posiada doświadczenie zawodowe zdobyte nie krócej niż 5 lat przed publikacją usługi rozwojowej.

## **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, mieszaśka, 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.

W szkoleniu mogą brać udział tylko osoby pełnoletnie.

### **Informacje dodatkowe**

Warunkiem ukończenia szkolenia (a zarazem otrzymania zaświadczenia o ukończeniu) jest frekwencja na poziomie minimum 80%.

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.

Dostawca usługi codziennie prowadzi listę obecności.

Usługa nie obejmuje kosztów niezwiązanych bezpośrednio z usługą, np. kosztów dojazdu, zakwaterowania.

Koszt egzaminu zawarty jest w cenie szkolenia

Szkolenie kończy się uzyskaniem kwalifikacji ZRK

Usługa kończy się również uzyskaniem Zaświadczenia o ukończeniu udziału w usłudze rozwojowej

Udogodnienia dla osób niepełnosprawnych: brak barier architektonicznych w sali szkoleniowej.

## Adres

pl. Wolności 10

11-600 Węgorzewo

woj. warmińsko-mazurskie

SPOTKANIA I DANIA, plac Wolności 10, 11-600 Węgorzewo

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

## Kontakt



**MARTA SZEFLER**

**E-mail** [marta.szefler@smartszkolenia.pl](mailto:marta.szefler@smartszkolenia.pl)

**Telefon** (+48) 666 610 564