



## Szkolenie Barmańskie

Numer usługi 2026/05/08/148235/3547479

2 289,00 PLN brutto

2 289,00 PLN netto

109,00 PLN brutto/h

109,00 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Karolina Kolańska-  
Sułkowska Twoje  
Gastro

★★★★★ 4,7 / 5

48 ocen

📍 Wrocław

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 21:00 h

📅 18.11.2026 do 20.11.2026

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Identyfikatory projektów</b>	Kierunek - Rozwój
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Szkolenie skierowane jest do osób rozpoczynających swoją przygodę z pracą za barem, które chcą zdobyć praktyczne umiejętności z zakresu profesjonalnego przygotowywania drinków i koktajli. Program dedykowany jest również pracownikom barów, restauracji, klubów oraz kawiarni, którzy chcą uporządkować swoją wiedzę, rozwinąć techniki miksologiczne oraz podnieść standard obsługi gościa. Szkolenie będzie odpowiednie dla właścicieli i managerów lokali gastronomicznych, którzy chcą lepiej zrozumieć organizację pracy baru, budowę karty koktajlowej oraz nowoczesne trendy barmańskie. Udział mogą wziąć także kelnerzy i pracownicy obsługi zainteresowani poszerzeniem kompetencji o umiejętność przygotowywania koktajli alkoholowych i bezalkoholowych. Program kierowany jest również do pasjonatów miksologii oraz osób chcących rozwijać swoje zainteresowania związane z kulturą barową, technikami miksowania, tworzeniem produktów homemade i podstawami flair bartendingu.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	4
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	10
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	17-11-2026
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

# Cel

## Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestników do samodzielnej i profesjonalnej pracy za barem poprzez zdobycie wiedzy oraz praktycznych umiejętności z zakresu miksologii i obsługi gościa. Uczestnicy poznają techniki przygotowywania koktajli, zasady łączenia smaków oraz właściwości alkoholi i dodatków barowych. Szkolenie pozwoli rozwinąć umiejętność organizacji pracy, ergonomii stanowiska oraz efektywnej komunikacji z gościem. Uczestnicy nauczą się także tworzenia produktów homemade, dekorowania

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik charakteryzuje rolę barmana oraz zasady profesjonalnej obsługi gościa w różnych typach lokali gastronomicznych.	<ul style="list-style-type: none"><li>-definiuje pojęcie gościnności w pracy barmana</li><li>- rozróżnia zasady savoir-vivre obowiązujące za barem</li><li>- wskazuje obowiązki barmana w różnych typach lokali gastronomicznych</li><li>- opisuje zasady ergonomii pracy oraz organizacji stanowiska barmańskiego</li></ul>	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik rozpoznaje sprzęt barmański, rodzaje szkła oraz ich zastosowanie w pracy za barem.	<ul style="list-style-type: none"><li>- rozpoznaje podstawowy sprzęt barmański</li><li>- klasyfikuje rodzaje szkła barowego</li><li>- dobiera odpowiednie szkło do rodzaju koktajlu i alkoholu</li><li>- wskazuje zastosowanie lodu i dodatków barowych</li></ul>	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik rozróżnia techniki przygotowywania koktajli oraz zasady miksologii.	<ul style="list-style-type: none"><li>- wymienia techniki BUILD, SHAKE, STIR, BLEND, THROW i MUDDLE</li><li>- opisuje zasady przygotowywania koktajli różnymi technikami</li><li>- rozróżnia rodzaje koktajli alkoholowych i bezalkoholowych</li><li>- wskazuje zasady łączenia smaków w koktajlach</li></ul>	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik charakteryzuje alkohole bazowe oraz dodatki wykorzystywane w miksologii.	<ul style="list-style-type: none"><li>- rozróżnia podstawowe grupy alkoholi</li><li>- opisuje cechy rumu, ginu, whisky, tequili i wódki</li><li>- wskazuje dodatki wykorzystywane do przygotowywania koktajli</li><li>- opisuje podstawowe zasady degustacji alkoholu</li></ul>	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

## 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 rozdzielanie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

# Program

## I Dzień

### Blok I – Rola barmana i organizacja pracy

- Gościnność – po co gość przychodzi do baru?
- Savoir-vivre barmana – praca barmana w różnych typach lokali gastronomicznych
- Kim tak naprawdę jest barman?
- Ergonomia pracy za barem
- Przygotowanie stanowiska barmańskiego

### Blok II – Sprzęt i podstawy pracy barowej

- Prezentacja sprzętu barmańskiego
- Rodzaje szkła barowego – charakterystyka i zastosowanie
- Lód i piana – znaczenie lodu w koktajlach
- Poznaj swoje flow barmańskie – praca nad stylem pracy

### Blok III – Techniki miksologiczne

- Profesjonalne sposoby przygotowywania koktajli: BUILD, SHAKE, BLEND, THROW, STIR, MUDDLE
- Jak zacząć swoją przygodę z miksowaniem?

### Blok IV – Towaroznawstwo alkoholi

- Geneza alkoholu
- Podział alkoholi
- Wprowadzenie do towaroznawstwa barmańskiego

## II Dzień

### Blok I – Historia i budowa koktajlu

- Krótka historia drinka i koktajlu
- Budowa koktajlu – łączenie smaków
- Podział koktajli

### Blok II – Produkty i degustacja

- Alkohole bazowe oraz dodatki do koktajli
- Jak degustować alkohol?
- Analiza smaków i aromatów

## Blok III – Koktajle klasyczne i nowoczesne

- Miksowanie koktajli na bazie: rumu, wódki, ginu, whisky, tequili, likierów smakowych
- Część praktyczna – część I

## Blok IV – Techniki kreatywne i dekoracje

- Koktajle na bazie wina musującego
- Koktajle ze świeżych owoców
- Technika MUDDLE oraz praca z blenderem
- Techniki dekorowania drinków i koktajli

## III Dzień

### Blok I – Zaawansowane miksowanie koktajli

- Miksowanie koktajli na bazie: rumu, wódki, ginu, whisky, tequili, likierów smakowych
- Część praktyczna – część II

### Blok II – Shoty i koktajle bezalkoholowe

- Przyrządzanie shotów warstwowych
- Przygotowywanie koktajli bezalkoholowych
- Tworzenie bazy koktajlowej

### Blok III – Techniki specjalne i homemade

- Podawanie płonącego likieru sambuca
- Sposoby przygotowywania własnych syropów
- Infuzje alkoholowe
- Wykorzystanie produktów homemade w koktajlach

### Blok IV – Flair bartending i podsumowanie

- Sztuka flair – wprowadzenie
- Ćwiczenia praktyczne
- Organizacja pracy podczas serwisu
- Podsumowanie szkolenia i sesja pytań uczestników

**Walidacja - test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem**

Czas trwania przerw wliczany jest w czas realizacji usługi, przy czym 1 godzina szkoleniowa odpowiada 1 godzinie zegarowej (60 minut).

## Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 25

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 25 Blok I – Rola barmana i organizacja pracy	Zajęcia	DARIUSZ OWCZAREK	18-11-2026	09:00	10:30	01:30
2 z 25 Blok II – Sprzęt i podstawy pracy barowej	Zajęcia	DARIUSZ OWCZAREK	18-11-2026	10:30	11:00	00:30
3 z 25 -	Przerwa	-	18-11-2026	11:00	11:15	00:15
4 z 25 Blok II – Sprzęt i podstawy pracy barowej	Zajęcia	DARIUSZ OWCZAREK	18-11-2026	11:15	12:00	00:45
5 z 25 Blok III – Techniki miksologiczne	Zajęcia	DARIUSZ OWCZAREK	18-11-2026	12:00	13:00	01:00
6 z 25 -	Przerwa	-	18-11-2026	13:00	13:30	00:30
7 z 25 Blok III – Techniki miksologiczne	Zajęcia	DARIUSZ OWCZAREK	18-11-2026	13:30	14:45	01:15
8 z 25 -	Przerwa	-	18-11-2026	14:45	15:00	00:15
9 z 25 Blok IV – Towaroznawstwo alkoholi	Zajęcia	DARIUSZ OWCZAREK	18-11-2026	15:00	16:00	01:00
10 z 25 Blok I – Historia i budowa koktajlu	Zajęcia	DARIUSZ OWCZAREK	19-11-2026	09:00	10:00	01:00
11 z 25 Blok II – Produkty i degustacja	Zajęcia	DARIUSZ OWCZAREK	19-11-2026	10:00	11:00	01:00
12 z 25 -	Przerwa	-	19-11-2026	11:00	11:15	00:15
13 z 25 Blok III – Techniki miksologiczne	Zajęcia	DARIUSZ OWCZAREK	19-11-2026	11:15	13:00	01:45

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
14 z 25 -	Przerwa	-	19-11-2026	13:00	13:30	00:30
15 z 25 Blok III – Techniki miksologiczne	Zajęcia	DARIUSZ OWCZAREK	19-11-2026	13:30	14:45	01:15
16 z 25 -	Przerwa	-	19-11-2026	14:45	15:00	00:15
17 z 25 Blok IV – Techniki kreatywne i dekoracje	Zajęcia	DARIUSZ OWCZAREK	19-11-2026	15:00	16:00	01:00
18 z 25 Blok I – Zaawansowane miksowanie koktajli	Zajęcia	DARIUSZ OWCZAREK	20-11-2026	09:00	11:00	02:00
19 z 25 -	Przerwa	-	20-11-2026	11:00	11:15	00:15
20 z 25 Blok II – Shoty i koktajle bezalkoholowe	Zajęcia	DARIUSZ OWCZAREK	20-11-2026	11:15	13:00	01:45
21 z 25 -	Przerwa	-	20-11-2026	13:00	13:30	00:30
22 z 25 Blok III – Techniki specjalne i homemade	Zajęcia	DARIUSZ OWCZAREK	20-11-2026	13:30	14:45	01:15
23 z 25 -	Przerwa	-	20-11-2026	14:45	15:00	00:15
24 z 25 Blok IV – Flair bartending i podsumowanie	Zajęcia	DARIUSZ OWCZAREK	20-11-2026	15:00	15:50	00:50
25 z 25 -	Walidacja	DARIUSZ OWCZAREK	20-11-2026	15:50	16:00	00:10

## Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	21:00
w tym suma godzin zajęć	17:50
w tym suma godzin walidacji	00:10
w tym suma przerw	03:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	24:00

## Cennik

### Cennik

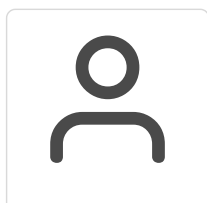
Rodzaj ceny	Cena
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto</b>	2 289,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 113 ust. 1 ustawy o VAT ze względu na wartość sprzedaży	
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika netto</b>	2 289,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny brutto</b>	109,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny netto</b>	109,00 PLN

### Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	21:00

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### DARIUSZ OWCZAREK

Swoją podróż z barmaństwem rozpocząłem 13 lat temu i trwa ona do dziś. Ta niezwykła droga pozwoliła mi zdobyć ogromne doświadczenie praktyczne, rozwinąć własny styl pracy oraz poznać barmaństwo zarówno od strony gastronomicznej, eventowej, jak i szkoleniowej. Uczestniczyłem w

Mistrzostwach Świata Barmanów Flair oraz brałem udział w ponad 80 konkursach barmańskich organizowanych w Polsce i na świecie. W trakcie swojej kariery wykonałem również ponad 600 pokazów barmańskich Flair Show. Od ponad 8 lat pomagam barmanom oraz pracownikom gastronomii rozwijać umiejętności związane z miksologią, organizacją pracy za barem oraz profesjonalną obsługą gościa. Od minimum 5 lat prowadzę szkolenia i warsztaty dla osób początkujących oraz doświadczonych pracowników gastronomii, przekazując praktyczną wiedzę opartą na realnej pracy w branży. Jestem twórcą projektu „Bądź BARdziej Flair”, którego celem jest promocja barmaństwa jako sztuki oraz inspirowanie ludzi do rozwoju w branży gastronomicznej. Podczas szkoleń stawiam przede wszystkim na praktykę, efektywność pracy oraz budowanie własnego stylu za barem. Chętnie dzielę się doświadczeniem i pokazuję, jak dzięki pasji do koktajli oraz świadomemu rozwojowi można budować profesjonalną i dochodową ścieżkę zawodową.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

- Autorskie materiały w wersji papierowej i elektronicznej
- Certyfikat ukończenia szkolenia
- Narzędzia do sporządzania notatek: notes i długopis

### Warunki uczestnictwa

chęć rozwoju

## Adres

ul. Mielecka 31a  
53-401 Wrocław  
woj. dolnośląskie

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

## Kontakt



**KAROLINA KOLAŃSKA-SUŁKOWSKA**

**E-mail** [kontakt@twojegastro.com](mailto:kontakt@twojegastro.com)

**Telefon** (+48) 690 632 853