



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

★★★★★ 4,8 / 5

56 ocen

📍 Wrocław

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 21:00 h

📅 18.11.2026 do 20.11.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Kierunek - Rozwój
Grupa docelowa usługi	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.
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	17-11-2026
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 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">-definiuje pojęcie gościnności w pracy barmana- rozróżnia zasady savoir-vivre obowiązujące za barem- wskazuje obowiązki barmana w różnych typach lokali gastronomicznych- opisuje zasady ergonomii pracy oraz organizacji stanowiska barmańskiego	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">- rozpoznaje podstawowy sprzęt barmański- klasyfikuje rodzaje szkła barowego- dobiera odpowiednie szkło do rodzaju koktajlu i alkoholu- wskazuje zastosowanie lodu i dodatków barowych	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik rozróżnia techniki przygotowywania koktajli oraz zasady miksologii.	<ul style="list-style-type: none">- wymienia techniki BUILD, SHAKE, STIR, BLEND, THROW i MUDDLE- opisuje zasady przygotowywania koktajli różnymi technikami- rozróżnia rodzaje koktajli alkoholowych i bezalkoholowych- wskazuje zasady łączenia smaków w koktajlach	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik charakteryzuje alkohole bazowe oraz dodatki wykorzystywane w miksologii.	<ul style="list-style-type: none">- rozróżnia podstawowe grupy alkoholi- opisuje cechy rumu, ginu, whisky, tequili i wódki- wskazuje dodatki wykorzystywane do przygotowywania koktajli- opisuje podstawowe zasady degustacji alkoholu	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 rozdzielenie 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

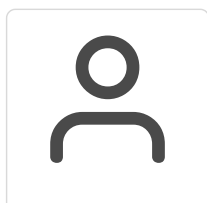
Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 289,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 113 ust. 1 ustawy o VAT ze względu na wartość sprzedaży	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 289,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	109,00 PLN
Koszt osobogodziny netto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

Telefon (+48) 690 632 853