



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

Numer usługi 2026/05/08/51136/3547511

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

- 📍 Działdowo
- 🏢 Usługa szkoleniowa
- 📄 stacjonarna
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 34:00 h
- 📅 25.07.2026 do 29.07.2026

## 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>	24-07-2026
<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>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
	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 egzaminu wlicza się w czas trwania usługi.

### Teoria

- 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 sprzętu narzędzia.
- Receptury koktajli IBA (rozszerzenie); Cosmopolitan, Tequila Sunrise, Martini, Manhattan, Long Island Ice Tea.
- Napoje bezalkoholowe i trendy; mocktaile, smoothie, fit drinks.
- Obsługa gościa identyfikacja potrzeb; komunikacja i prezentacja napoju, sytuacje trudne i nietypowe.
- Komponowanie drinków autorskich; balans smaków (słodczy, kwasowość, gorycz, moc).
- Przekąski i aspekty prawne; rodzaje przekąsek, zasady serwowania alkoholu.

### Praktyka

- Obsługa sprzętu i dobór szkła.
- Techniki barmańskie; shakerowanie, mieszanie, budowanie drinków
- Przygotowanie koktajli IBA (część 1); Mojito, Margarita, Daiquiri, Kamikaze.
- Podstawy obsługi gościa – ćwiczenia.
- Przygotowanie koktajli IBA (część 2); Sex on the Beach, Pina Colada, B-52, Black Russian, Kir Royale, Bloody Mary.
- Serwowanie alkoholi; wódka, whisky, piwo.
- Napoje bezalkoholowe; Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin, smoothie.
- Ćwiczenia z obsługi gościa; rozmowa, rekomendacja, prezentacja drinka
- 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

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	Kacper Parchotiuk	25-07-2026	09:00	11:00	02:00
2 z 31 -	Przerwa	-	25-07-2026	11:00	11:15	00:15
3 z 31 Teoria: 4-6	Zajęcia	Kacper Parchotiuk	25-07-2026	11:15	12:15	01:00
4 z 31 -	Przerwa	-	25-07-2026	12:15	12:30	00:15
5 z 31 Praktyka: 1-2	Zajęcia	Kacper Parchotiuk	25-07-2026	12:30	14:30	02:00
6 z 31 -	Przerwa	-	25-07-2026	14:30	15:00	00:30
7 z 31 Praktyka: 3-4	Zajęcia	Kacper Parchotiuk	25-07-2026	15:00	16:00	01:00
8 z 31 Teoria: 7-8	Zajęcia	Kacper Parchotiuk	26-07-2026	09:00	11:00	02:00
9 z 31 -	Przerwa	-	26-07-2026	11:00	11:15	00:15
10 z 31 Praktyka: 5	Zajęcia	Kacper Parchotiuk	26-07-2026	11:15	12:15	01:00
11 z 31 -	Przerwa	-	26-07-2026	12:15	12:30	00:15
12 z 31 Praktyka: 5	Zajęcia	Kacper Parchotiuk	26-07-2026	12:30	14:30	02:00
13 z 31 -	Przerwa	-	26-07-2026	14:30	15:00	00:30
14 z 31 Praktyka: 6	Zajęcia	Kacper Parchotiuk	26-07-2026	15:00	16:00	01:00
15 z 31 Teoria: 9	Zajęcia	Kacper Parchotiuk	27-07-2026	09:00	11:00	02:00
16 z 31 -	Przerwa	-	27-07-2026	11:00	11:15	00:15
17 z 31 Praktyka: 7	Zajęcia	Kacper Parchotiuk	27-07-2026	11:15	12:15	01:00
18 z 31 -	Przerwa	-	27-07-2026	12:15	12:30	00:15
19 z 31 Praktyka: 7	Zajęcia	Kacper Parchotiuk	27-07-2026	12:30	14:30	02:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
20 z 31 -	Przerwa	-	27-07-2026	14:30	15:00	00:30
21 z 31 Praktyka: 7	Zajęcia	Kacper Parchotiuk	27-07-2026	15:00	16:00	01:00
22 z 31 Teoria: 10-11	Zajęcia	Kacper Parchotiuk	28-07-2026	09:00	10:00	01:00
23 z 31 -	Przerwa	-	28-07-2026	10:00	10:30	00:30
24 z 31 Praktyka: 9	Zajęcia	Kacper Parchotiuk	28-07-2026	10:30	13:30	03:00
25 z 31 -	Przerwa	-	28-07-2026	13:30	14:00	00:30
26 z 31 Praktyka: 9-10	Zajęcia	Kacper Parchotiuk	28-07-2026	14:00	16:00	02:00
27 z 31 Praktyka:8	Zajęcia	Kacper Parchotiuk	29-07-2026	09:00	10:30	01:30
28 z 31 -	Przerwa	-	29-07-2026	10:30	11:00	00:30
29 z 31 Praktyka: 11	Zajęcia	Kacper Parchotiuk	29-07-2026	11:00	12:30	01:30
30 z 31 -	Przerwa	-	29-07-2026	12:30	13:00	00:30
31 z 31 -	Walidacja	-	29-07-2026	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: 1



1 z 1

### Kacper Parchotiuk

Absolwent Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej w Lublinie, gdzie uzyskał tytuł licencjata w Socjologii (2004-2007) oraz Collegium Civitas w Warszawie, gdzie uzupełnił studia magisterskie w kierunku Socjologia-Psychologia Społeczna (2007). Barman. W ciągu swojej kariery zawodowej zdobył doświadczenie w różnych obszarach, zaczynając jako Pomocnik Techniczny, Kierownik banku piwnego i Koordynator imprez plenerowych (czerwiec 2005 - lipiec 2008). Pracował jako Kierownik projektu w Klubokawiarni Gramofon (grudzień 2009 - sierpień 2010). W latach 2010-2018 pełnił funkcję Managera w różnych klubach i restauracjach, takich jak Boolvar Club & Restaurant w Gdyni, Como Polska w Sopocie/Lublinie/Poznaniu oraz Altergastro Group od czerwca 2018 do chwili

obecnej. Dodatkowo, angażował się w liczne projekty konsultingowe, oferując doradztwo w zakresie budowy miejsc sprzedażowych, promocji, gastronomii oraz tworzenia systemów pracy i rekrutacji. Jako ekspert barmański, aktywnie uczestniczył w organizacji wydarzeń i konkursów, takich jak współpraca z marką TAK TAK i MTV Networks Polska Sp. z o.o. oraz BACARDI-MARTINI POLSKA Sp.z o.o. Współpracował także z marką Tyskie, Arcelor Mittal. Zorganizował ogólnopolski konkurs barmański "Igrzyska Sztuki Barmańskiej" we współpracy z markami Absolut i Havana Club. Stworzył program szkoleniowy i podręczniki do nauki zawodu Barman i Kelner dla VCC System. 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, mieszadełka, móżdżerze, 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

ul. Cicha 1

13-200 Działdowo

woj. warmińsko-mazurskie

adres ulegnie zmianie

## 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