



Zann Investments  
Maciej Zarzecki

★★★★★ 4,8 / 5

44 oceny

## Szkolenie barmańskie I stopnia

Numer usługi 2026/05/11/5603/3551133

📍 Warszawa

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 30:00 h

📅 23.11.2026 do 26.11.2026

1 169,00 PLN brutto

1 169,00 PLN netto

38,97 PLN brutto/h

38,97 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

## Informacje podstawowe

|  |  |
|--|--|
| <b>Kategoria</b>                       | Inne / Gastronomia   |
| <b>Identyfikatory projektów</b>        | Kierunek - Rozwój, Zachodniopomorskie Bony Szkoleniowe   |
| <b>Grupa docelowa usługi</b>           | <ul style="list-style-type: none"> <li>dla osób pragnących rozpocząć pracę na stanowisku barmana,</li> <li>dla obecnych barmanów,</li> <li>dla osób planujących otworzyć własny lokal gastronomiczny.</li> </ul> <p>Usługa adresowana również dla Uczestników Projektu Kierunek – Rozwój a także dla Uczestników Projektu "Małopolski pociąg do kariery - sezon 1" oraz dla Uczestników Projektu "Nowy start w Małopolsce z EURESem".</p> <p>Usługa rozwojowa adresowana również dla Uczestników projektu Zachodniopomorskie Bony Szkoleniowe.</p> |
| <b>Minimalna liczba uczestników</b>    | 2  |
| <b>Maksymalna liczba uczestników</b>   | 18   |
| <b>Data zakończenia rekrutacji</b>     | 22-11-2026   |
| <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 nabycie wiedzy z zakresu rodzajów i marek alkoholi, podstawowego sprzętu barmańskiego oraz etyki pracy barmana, a także zdobycie umiejętności przygotowania 20 podstawowych koktajli i ich wariacji, serwowania absyntu oraz płonącego likieru sambuca, jak również rozwinięcie kompetencji w zakresie organizacji pracy za barem.

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

| Efekty uczenia się   | Kryteria weryfikacji   | Metoda walidacji                                      |
|--|--|---|
| Uczestnik charakteryzuje podstawowe rodzaje alkoholi, sprzęt barmański oraz zasady pracy barmana.    | Rozróżnia rodzaje alkoholi i ich zastosowanie w koktajlach.<br>Identyfikuje podstawowy sprzęt i szkło barowe.<br>Omawia zasady etyki pracy barmana oraz podstawy hospitality.                    | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
| Uczestnik rozróżnia techniki przygotowywania koktajli oraz zasady ich komponowania.                  | Wskazuje różnice pomiędzy metodami building, shaking, stirring i throwing.<br>Określa znaczenie balansu smakowego, lodu oraz dekoracji w koktajlach.   | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
| Uczestnik posiada wiedzę dotyczącą klasycznych i nowoczesnych koktajli oraz sposobów ich serwowania. | Identyfikuje składniki i sposób przygotowania podstawowych koktajli.<br>Rozpoznaje zasady serwowania absyntu i płonącej sambuki.<br>Wskazuje metody przygotowywania shotów warstwowych.          | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
| Uczestnik zna zasady organizacji pracy za barem i obsługi gościa.                                    | Opisuje zasady ergonomii pracy za barem.<br>Wskazuje techniki obsługi klienta i psychologii sprzedaży.<br>Rozpoznaje zasady zwiększania wartości rachunku oraz organizacji stanowiska pracy.     | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
| Uczestnik identyfikuje aktualne trendy w miksologii i nowoczesnych technikach barmańskich.           | Rozpoznaje trendy takie jak infuzje alkoholowe, produkty home-made, no waste, miksologia molekularna czy koktajle wędzone.<br>Wskazuje zastosowanie nowoczesnych technik i narzędzi barmańskich. | 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

**Na program szkolenia składają się zajęcia praktyczne (80%) i teoretyczne (20%).**

1. Historia miksologii, prekursorzy światowej miksologii, miksologia klasyczna, miksologia w Polsce.
2. Sylwetka barmana, charakterystyka pracy barmana w różnych typach lokali gastronomicznych.
3. Prezentacja sprzętu barmańskiego i typów szkła barowego; miary barowe.
4. Historia napojów alkoholowych; technologia napojów alkoholowych, procesy związane z produkcją alkoholi: fermentacja alkoholowa, destylacja okresowa i ciągła, rektyfikacja, maturacja. Charakterystyka, klasyfikacje i znane marki poszczególnych rodzajów alkoholi: wódka czysta, wódki gatunkowe, gin, brandy, koniak, likiery, bitters, whisky, rum, cachaça, tequila, mezcal, absynt, wino musujące, wermuty.
5. Zasady profesjonalnej degustacji i oceny alkoholi.
6. Teoria smaku; aromat a smak; tekstura koktajli; znaczenie balansu na przykładzie koktajli typu „sour”.
7. Lód i jego znaczenie w koktajlach.
8. Charakterystyka poszczególnych metod przygotowywania koktajli: building, shaking, stirring, throwing; którą metodę wybrać dla poszczególnych składników, jakie są różnice pomiędzy nimi; porównanie koktajlu wstrząsanego i mieszanego (sprawdzenie temperatury, objętości, różnic w teksturze i smaku).
9. Classic cocktails i modern classic cocktails - na szkoleniu uczestnicy poznają bazę koktajli klasycznych oraz tzw. „nowoczesnych klasyków”, takich jak: Whisky Sour, Tom Collins, Gin Basil Smash, Whisky Smash, Aperol Spritz, Hugo, French 75, Porn Star Martini, Old Cuban, Moscow Mule, Dark 'n Stormy, Sex on the Beach, Cosmopolitan, White Russian, Orgazm, Cuba Libre, Daiquiri, Hemingway Daiquiri, Mai-Tai, Margarita, Tommy's Margarita, Side Car, Paloma, Tequila Sunrise, Long Island Ice Tea, Bloody Mary, B-52, Clover Club, Mojito, Caipirinha, Caipiroska, Old Fashioned, Manhattan, Martini, Americano, Negroni oraz wariacje na tych koktajlach.
10. Przyrządzanie shotów warstwowych różnymi metodami.
11. Podawanie płonącego likieru sambuca.
12. Podawanie absyntu.
13. Koktajle na bazie wina musującego, koktajle aperitifowe.

14. Zasady i techniki dekorowania koktajli.

15. Koktajle wędzone, przygotowane przy pomocy pistoletu wędzarniczego.

16. Free pouring (nalewanie odpowiednich porcji alkoholu "z ręki", bez użycia miarek barowych, z użyciem różnych chwytów i nalań).

17. Ergonomia pracy za barem, jak pracować szybko i wydajnie, przygotowanie stanowiska barowego.

18. Specyfika szukania pracy w gastronomii - jak znaleźć satysfakcjonującą pracę w dobrych lokalach:

- na co zwracać uwagę podczas przygotowania CV,
- rozmowy kwalifikacyjne,
- dzień próbny.

19. Etykieta pracy barmana, istota i znaczenie hospitality.

20. Obsługa gościa przy barze i na sali; psychologia sprzedaży; sposoby zwiększania wartości rachunku.

21. Omówienie najważniejszych trendów w światowej miksologii: infuzje alkoholowe, produkty home-made, sezonowość i lokalność, zasada „no waste”, kule lodowe, koktajle musujące, Flavour Blaster, VOM, miksologia molekularna, ciekły azot, suchy lód.

**Przerwy wliczone są w czas trwania usługi.**

**Czas trwania usługi podany jest w godzinach zegarowych.**

**Po zakończeniu szkolenia przeprowadzana jest walidacja - proces kształcenia jest rozdzielny z procesem walidacji.**

**Szkolenie skierowane jest do:**

- osób bezrobotnych
- osób, które nie mają doświadczenia w pracy w gastronomii
- osób, które mają już doświadczenie w pracy za barem, ale chcą usystematyzować swoją wiedzę i podnieść kwalifikację
- uczestników, którzy mają ukończone 18 lat.
- osób indywidualnych

**Warunki organizacyjne:** W grupie uczestniczy od 1 do 18 osób. Na każdą grupę przypadają 2 w pełni wyposażone stanowisko barmańskie. Prowadzony jest rotacyjny system pracy - każda osoba wykonuje ćwiczenie samodzielnie pod okiem instruktora.

**Wyposażenie jednego stanowiska barmańskiego.**

**Sprzęt barmański:**

- shaker (Boston lub Cobbler),
- miarka barmańska (jigger),
- sitko (hawthorn i fine strainer),
- muddler,
- łyżka barmańska,
- szklanica,
- nalewaki do butelek (pourery),
- deska i nóż barmański,
- smoking gun.

**Naczynia i szkło:**

- zestaw podstawowych typów szkła - highball, old fashioned, cocktail, shot, hurricane.

**Surowce i dodatki:**

- zestaw alkoholi,
- soki,
  - syropy,
  - bittersy,
  - przyprawy do dekoracji/techniki,
  - lód,
  - garnish: cytrusy, mięta, owoce sezonowe, skórki (do ćwiczeń z dekoracji),
  - rzutnik/multimedia do części teoretycznej.

# Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 35

| Przedmiot / temat   | Typ aktywności | Prowadzący      | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---|----------------|-----------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <b>1 z 35</b> Historia miksologii, prekursorzy, klasyka, miksologia w Polsce                  | Zajęcia        | Adrian Kamiński | 23-11-2026            | 09:00               | 09:25               | 00:25         |
| <b>2 z 35</b> Sylwetka barmana, charakterystyka pracy   | Zajęcia        | Adrian Kamiński | 23-11-2026            | 09:25               | 09:50               | 00:25         |
| <b>3 z 35</b> Sprzęt barmański, typy szkła, miary barowe                                      | Zajęcia        | Adrian Kamiński | 23-11-2026            | 09:50               | 10:15               | 00:25         |
| <b>4 z 35</b> Historia i procesy produkcji alkoholu (fermentacja, destylacja, maturacja itd.) | Zajęcia        | Adrian Kamiński | 23-11-2026            | 10:15               | 10:55               | 00:40         |
| <b>5 z 35</b> Wódki, gin, barnady, koniak, likiery, bittery, whisky, rum itd.                 | Zajęcia        | Adrian Kamiński | 23-11-2026            | 10:55               | 11:35               | 00:40         |
| <b>6 z 35</b> Builing i shaking - techniki  | Zajęcia        | Adrian Kamiński | 23-11-2026            | 11:35               | 12:05               | 00:30         |
| <b>7 z 35</b> Lód i jego znaczenie w koktajlach   | Zajęcia        | Adrian Kamiński | 23-11-2026            | 12:05               | 12:30               | 00:25         |
| <b>8 z 35</b> Sambuca - podawanie płonącego likieru   | Zajęcia        | Adrian Kamiński | 23-11-2026            | 12:30               | 12:45               | 00:15         |

| Przedmiot / temat   | Typ aktywności | Prowadzący      | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---|----------------|-----------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 9 z 35 -  | Przerwa        | -               | 23-11-2026            | 12:45               | 13:45               | 01:00         |
| 10 z 35 Shoty warstwowe - różne techniki                            | Zajęcia        | Adrian Kamiński | 23-11-2026            | 13:45               | 14:30               | 00:45         |
| 11 z 35 Teoria smaku, aromat, tekstura, balans - koktajle typu sour | Zajęcia        | Adrian Kamiński | 23-11-2026            | 14:30               | 16:00               | 01:30         |
| 12 z 35 Część warsztatowa/ powtórka/Q&A                             | Zajęcia        | Adrian Kamiński | 23-11-2026            | 16:00               | 16:30               | 00:30         |
| 13 z 35 Degustacja alkoholi - wprowadzenie                          | Zajęcia        | Adrian Kamiński | 24-11-2026            | 09:00               | 09:15               | 00:15         |
| 14 z 35 Brandy, koniak, likiery, bitters - towaroznawstwo           | Zajęcia        | Adrian Kamiński | 24-11-2026            | 09:15               | 10:00               | 00:45         |
| 15 z 35 Stirring@thronig - porównanie koktajli Martini              | Zajęcia        | Adrian Kamiński | 24-11-2026            | 10:00               | 10:45               | 00:45         |
| 16 z 35 Koktajle aperitifowe i na bazie wina musującego             | Zajęcia        | Adrian Kamiński | 24-11-2026            | 10:45               | 11:30               | 00:45         |
| 17 z 35 Free pouring - techniki i ćwiczenia praktyczne              | Zajęcia        | Adrian Kamiński | 24-11-2026            | 11:30               | 12:45               | 01:15         |
| 18 z 35 -   | Przerwa        | -               | 24-11-2026            | 12:45               | 13:45               | 01:00         |

| Przedmiot / temat   | Typ aktywności | Prowadzący      | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---|----------------|-----------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <b>19 z 35</b><br>Classic&modern classic cocktails - cz.1                             | Zajęcia        | Adrian Kamiński | 24-11-2026            | 13:45               | 15:00               | 01:15         |
| <b>20 z 35</b><br>Koktajle wędzone - Smoking gun                                      | Zajęcia        | Adrian Kamiński | 24-11-2026            | 15:00               | 15:30               | 00:30         |
| <b>21 z 35</b><br>Classic@modern classic cocktails – cz.2                             | Zajęcia        | Adrian Kamiński | 24-11-2026            | 15:30               | 16:30               | 01:00         |
| <b>22 z 35</b><br>Towaroznawstwo: whisky, rum, cachaca, tequila, mezcal               | Zajęcia        | Adrian Kamiński | 25-11-2026            | 09:00               | 10:45               | 01:45         |
| <b>23 z 35</b><br>Dekorowanie koktajli - techniki i narzędzia                         | Zajęcia        | Adrian Kamiński | 25-11-2026            | 10:45               | 11:30               | 00:45         |
| <b>24 z 35</b><br>Working flair - widowiskowe techniki pracy                          | Zajęcia        | Adrian Kamiński | 25-11-2026            | 11:30               | 12:45               | 01:15         |
| <b>25 z 35</b> -  | Przerwa        | -               | 25-11-2026            | 12:45               | 13:45               | 01:00         |
| <b>26 z 35</b><br>Ergonomia, speed flair, organizacja stanowiska barowego             | Zajęcia        | Adrian Kamiński | 25-11-2026            | 13:45               | 14:45               | 01:00         |
| <b>27 z 35</b><br>Classic&modern classic cocktails - praktyka i udoskonalanie technik | Zajęcia        | Adrian Kamiński | 25-11-2026            | 14:45               | 16:30               | 01:45         |

| Przedmiot / temat   | Typ aktywności | Prowadzący      | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---|----------------|-----------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <b>28 z 35</b> Trendy miksologiczne - infuzje, home-made, no waste                  | Zajęcia        | Adrian Kamiński | 26-11-2026            | 09:00               | 10:10               | 01:10         |
| <b>29 z 35</b> CV - rozmowy rekrutacyjne, dzień próbny, jak szukać pracy            | Zajęcia        | Adrian Kamiński | 26-11-2026            | 10:10               | 11:10               | 01:00         |
| <b>30 z 35</b> Ćwiczenia praktyczne - rozmowa kwalifikacyjna                        | Zajęcia        | Adrian Kamiński | 26-11-2026            | 11:10               | 12:15               | 01:05         |
| <b>31 z 35</b> -  | Przerwa        | -               | 26-11-2026            | 12:15               | 13:15               | 01:00         |
| <b>32 z 35</b> Etykieta pracy barmana, hospitality                                  | Zajęcia        | Adrian Kamiński | 26-11-2026            | 13:15               | 14:00               | 00:45         |
| <b>33 z 35</b> Obsługa gościa, psychologia sprzedaży, zwiększanie wartości rachunku | Zajęcia        | Adrian Kamiński | 26-11-2026            | 14:00               | 15:00               | 01:00         |
| <b>34 z 35</b> Podawanie absyntu  | Zajęcia        | Adrian Kamiński | 26-11-2026            | 15:00               | 15:30               | 00:30         |
| <b>35 z 35</b> -  | Walidacja      | Adrian Kamiński | 26-11-2026            | 15:30               | 16:30               | 01:00         |

## Podsumowanie

| Rodzaj godzin                 | Liczba godzin |
|-------------------------------|---------------|
| Suma godzin zegarowych usługi | 30:00         |
| w tym suma godzin zajęć       | 25:00         |
| w tym suma godzin walidacji   | 01:00         |

| Rodzaj godzin                        | Liczba godzin |
|--------------------------------------|---------------|
| w tym suma przerw                    | 04:00         |
| Suma godzin dydaktycznych bez przerw | 34:30         |

## Cennik

### Cennik

| Rodzaj ceny   | Cena         |
|---|--------------|
| <b>Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto</b>                                | 1 169,00 PLN |
| Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT |              |
| <b>Koszt przypadający na 1 uczestnika netto</b>                                 | 1 169,00 PLN |
| <b>Koszt osobogodziny brutto</b>  | 38,97 PLN    |
| <b>Koszt osobogodziny netto</b>   | 38,97 PLN    |

### Liczba godzin usługi

| Rodzaj godzin                   | Liczba godzin |
|---------------------------------|---------------|
| Liczba godzin zegarowych usługi | 30:00         |

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Adrian Kamiński

Pochodzi z Warszawy. Studiował inżynierię produkcji, jednak w trakcie nauki pasja do miksologii pochłonęła go na tyle, że przerwał studia i całkowicie poświęcił się barmaństwu i gastronomii. Skrzydła rozwinął w warszawskich lokalach Bazar i Bistro pod Sowami, gdzie szybko został szefem baru. Potem kilka lat spędził w słynnym warszawskim koktajl-barze Kita Koguta.

Tytan pracy, człowiek "nie do zdarcia". Nieustannie inwestuje we własny rozwój, nie przepuści żadnej okazji do poszerzenia wiedzy i umiejętności. Miłośnik produktów "home-made", ascetycznych dekoracji i nieoczywistych połączeń smakowych. Zwycięzca konkursów sprzedażowych marek Bombay Sapphire i Martini, dzięki czemu miał możliwość od podszewki poznać miejsca powstawania tych alkoholi. Ulubioną formą spędzania wakacji Adriana jest odwiedzanie kultowych

europijskich barów. W rzadkich chwilach, kiedy nie pracuje lub nie uczestniczy w szkoleniach, zajmuję się swoją drugą pasją, piłką nożną.

Doświadczenie trenera zostało zdobyte nie wcześniej niż 5 lat przed wprowadzeniem szczegółowych danych usługi.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

**Materiały:** Materiały egzaminacyjne. Książka " Alkohole w Polsce i na świecie - przewodnik barmana".

**Certyfikat:** Barman w języku polskim i angielskim. Na wniosek uczestnika szkolenia, wystawiamy certyfikat również w innych językach obcych.

notes i długopis

### Warunki uczestnictwa

Ukończone 18 lat.

Uczestnik szkolenia zobowiązany jest uczestniczyć w minimum 80% zajęć. Frekwencja będzie dokumentowana na liście obecności opatrzonej podpisem uczestnika oraz potwierdzona podpisem trenera.

Szkolenie prowadzone jest z wykorzystaniem metod interaktywnych i aktywizujących uczestników, takich jak: praca w grupie oraz dyskusje. Każdy z uczestników wykonuje za barem koktajle, przygotowuje zesty oraz pozostałe dekoracje, wykonuje ćwiczenia efektownego nalewania, pracuje z ekspresem ciśnieniowym. Kursanci uczestniczą w burzy mózgów moderowanej przez trenera.

Podstawa zwolnienia z VAT: Art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. a) Ustawa o podatku od towarów i usług

## Adres

ul. Jagiellońska 58/128A

03-468 Warszawa

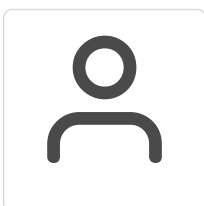
woj. mazowieckie

Sala wyposażona w rzutnik i ekran, sala barowa do ćwiczeń praktycznych, toaleta dla kursantów.

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

## Kontakt



**NATALIA KOCISZEWSKA**

**E-mail** [biuro@szkolabarmanow.pl](mailto:biuro@szkolabarmanow.pl)

**Telefon** (+48) 798 782 434