



Zann Investments
Maciej Zarzecki

★★★★★ 4,8 / 5

51 ocen

Szkolenie barmańskie I stopnia

Numer usługi 2026/05/12/5603/3553210

📍 Kraków

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 30:00 h

📅 10.08.2026 do 13.08.2026

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

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Kierunek - Rozwój, Zachodniopomorskie Bony Szkoleniowe
Grupa docelowa usługi	- dla osób pragnących rozpocząć pracę na stanowisku barmana; - dla obecnych barmanów; - dla osób planujących otworzyć własny lokal gastronomiczny. 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". Usługa rozwojowa adresowana również dla Uczestników projektu Zachodniopomorskie Bony Szkoleniowe.
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	18
Data zakończenia rekrutacji	09-08-2026
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 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. Identyfikuje podstawowy sprzęt i szkło barowe. 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. 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. Rozpoznaje zasady serwowania absyntu i płonącej sambuki. 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. Wskazuje techniki obsługi klienta i psychologii sprzedaży. 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. 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 wyrażnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyrażnie 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 wyrażnie 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, cachapa, 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: infuze 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
1 z 35 Historia miksologii, prekursorzy, klasyka, miksologia w Polsce	Zajęcia	Tomasz Sobieraj	10-08-2026	09:00	09:20	00:20
2 z 35 Sylwetka barmana, charakterystyka pracy	Zajęcia	Tomasz Sobieraj	10-08-2026	09:20	09:50	00:30
3 z 35 Sprzęt barmański, typy szkła, miary barowe	Zajęcia	Tomasz Sobieraj	10-08-2026	09:50	10:10	00:20
4 z 35 Historia i procesy produkcji alkoholu (fermentacja, destylacja, maturacja itd.)	Zajęcia	Tomasz Sobieraj	10-08-2026	10:10	10:50	00:40
5 z 35 Wódki, gin, barnady, koniak, likiery, bittery, whisky, rum itd.	Zajęcia	Tomasz Sobieraj	10-08-2026	10:50	11:30	00:40
6 z 35 Builing i shaking - techniki	Zajęcia	Tomasz Sobieraj	10-08-2026	11:30	12:00	00:30
7 z 35 Lód i jego znaczenie w koktajlach	Zajęcia	Tomasz Sobieraj	10-08-2026	12:00	12:30	00:30
8 z 35 Sambuca - podawanie płonącego likieru	Zajęcia	Tomasz Sobieraj	10-08-2026	12:30	12:45	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 35 -	Przerwa	-	10-08-2026	12:45	13:45	01:00
10 z 35 Shoty warstwowe - różne techniki	Zajęcia	Tomasz Sobieraj	10-08-2026	13:45	14:30	00:45
11 z 35 Teoria smaku, aromat, tekstura, balans - koktajle typu sour	Zajęcia	Tomasz Sobieraj	10-08-2026	14:30	16:00	01:30
12 z 35 Część warsztatowa/ powtórka/Q&A	Zajęcia	Tomasz Sobieraj	10-08-2026	16:00	16:30	00:30
13 z 35 Degustacja alkoholi - wprowadzenie	Zajęcia	Tomasz Sobieraj	11-08-2026	09:00	09:10	00:10
14 z 35 Brandy, koniak, likiery, bitters - towaroznawstwo	Zajęcia	Tomasz Sobieraj	11-08-2026	09:10	10:00	00:50
15 z 35 Stirring@thronig - porównanie koktajli Martini	Zajęcia	Tomasz Sobieraj	11-08-2026	10:00	10:40	00:40
16 z 35 Koktajle aperitifowe i na bazie wina musującego	Zajęcia	Tomasz Sobieraj	11-08-2026	10:40	11:30	00:50
17 z 35 Free pouring - techniki i ćwiczenia praktyczne	Zajęcia	Tomasz Sobieraj	11-08-2026	11:30	12:45	01:15
18 z 35 -	Przerwa	-	11-08-2026	12:45	13:45	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
19 z 35 Classic&modern classic cocktails - cz.1	Zajęcia	Tomasz Sobieraj	11-08-2026	13:45	15:00	01:15
20 z 35 Koktajle wędzone - Smoking gun	Zajęcia	Tomasz Sobieraj	11-08-2026	15:00	15:30	00:30
21 z 35 Classic@modern classic cocktails – cz.2	Zajęcia	Tomasz Sobieraj	11-08-2026	15:30	16:30	01:00
22 z 35 Towaroznawstwo: whisky, rum, cachaca, tequila, mezcal	Zajęcia	Tomasz Sobieraj	12-08-2026	09:00	10:40	01:40
23 z 35 Dekorowanie koktajli - techniki i narzędzia	Zajęcia	Tomasz Sobieraj	12-08-2026	10:40	11:30	00:50
24 z 35 Working flair - widowiskowe techniki pracy	Zajęcia	Tomasz Sobieraj	12-08-2026	11:30	12:45	01:15
25 z 35 -	Przerwa	-	12-08-2026	12:45	13:45	01:00
26 z 35 Ergonomia, speed flair, organizacja stanowiska barowego	Zajęcia	Tomasz Sobieraj	12-08-2026	13:45	14:45	01:00
27 z 35 Classic&modern classic cocktails - praktyka i udoskonalanie technik	Zajęcia	Tomasz Sobieraj	12-08-2026	14:45	16:30	01:45

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
28 z 35 Trendy miksologiczne - infuzje, home-made, no waste	Zajęcia	Tomasz Sobieraj	13-08-2026	09:00	10:10	01:10
29 z 35 CV - rozmowy rekrutacyjne, dzień próbny, jak szukać pracy	Zajęcia	Tomasz Sobieraj	13-08-2026	10:10	11:10	01:00
30 z 35 Ćwiczenia praktyczne - rozmowa kwalifikacyjna	Zajęcia	Tomasz Sobieraj	13-08-2026	11:10	12:10	01:00
31 z 35 -	Przerwa	-	13-08-2026	12:10	13:10	01:00
32 z 35 Etykieta pracy barmana, hospitality	Zajęcia	Tomasz Sobieraj	13-08-2026	13:10	14:00	00:50
33 z 35 Obsługa gościa, psychologia sprzedaży, zwiększanie wartości rachunku	Zajęcia	Tomasz Sobieraj	13-08-2026	14:00	15:00	01:00
34 z 35 Podawanie absyntu	Zajęcia	Tomasz Sobieraj	13-08-2026	15:00	15:30	00:30
35 z 35 -	Walidacja	Tomasz Sobieraj	13-08-2026	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
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 169,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 169,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	38,97 PLN
Koszt osobogodziny netto	38,97 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	30:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Tomasz Sobieraj

Związany z gastronomią od 2007 roku. Choć miała to być praca jedynie "na chwilę", okazała się sposobem na życie. Próbował przez krótki czas pracy na etacie od 8 do 16 z wolnymi weekendami, jednak szybko się przekonał, że to zdecydowanie nie dla niego. W swojej dotychczasowej karierze pracował w klubach, koktajl-barach, champagne-barach, klubach sezonowych na plaży, barach restauracyjnych, na weselach, eventach oraz pełnił funkcje kierownicze w jednej z najprężniej rozwijających się firm gastronomicznych w Polsce.

Gastronomia to jego branża, praca i pasja. Cechuje go ciekawość, nie zadowala się łatwymi odpowiedziami. Uwielbia w pracy połączenie psychologii, technik kulinarnych i... nauki ścisłej. Jeśli nie wiesz czemu może służyć sól w koktajlach lub czy styl wstrząsania ma istotne znaczenie, on

chętnie to wyjaśni.

Studiował weterynarię, socjologię i ekonomię. Projektuje i planuje zbudować własny dom z kontenerów. Lubi podróżować bez szczególnego planu, trenuje sztuki walki, a jeśli znajdzie chwilę lubi czytać przy szklance doskonałego Old Fashioned. Ostatnimi czasy fascynuje go AI, specjalizuje się we wdrażaniu rozwiązań sztucznej inteligencji do świata gastronomii. Jest właścicielem firmy Craft Bar Workshop, zajmującą się sprzedażą sprzętu barmańskiego.

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. Bracka 4
31-005 Kraków
woj. małopolskie

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



Telefon (+48) 505 052 231