



Zann Investments
Maciej Zarzecki

★★★★★ 4,8 / 5

44 oceny

Zaawansowane szkolenie barmańskie z modułem flair

Numer usługi 2026/05/12/5603/3553741

📍 Warszawa

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 80:00 h

📅 07.09.2026 do 23.10.2026

2 648,00 PLN brutto

2 648,00 PLN netto

33,10 PLN brutto/h

33,10 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Kierunek - Rozwój, Zachodniopomorskie Bony Szkoleniowe
Grupa docelowa usługi	<ul style="list-style-type: none"> dla osób pragnących rozpocząć pracę na stanowisku barmana, dla obecnych barmanów, dla osób planujących otworzyć własny lokal gastronomiczny - restauracja/bar, dla osób posiadających lub planujących prowadzić mobilne usługi barmańskie, dla osób indywidualnych. <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>
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	18
Data zakończenia rekrutacji	06-09-2026
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 edukacyjnym usługi jest przygotowanie uczestnika do samodzielnego, profesjonalnego wykonywania pracy barmana na poziomie zaawansowanym w zakresie technik barmańskich, miksologii, obsługi gościa oraz podstaw zarządzania barem, a także do stosowania i łączenia elementów pracy flair (working flair, speed flair oraz exhibition flair). Uczestnik zdobywa kompetencje obejmujące organizację stanowiska pracy, stosowanie zaawansowanych technik barmańskich, przygotowywanie koktajli klasycznych i now.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje zasady bezpieczeństwa i ergonomii pracy barmańskiej.	Opisuje zasady BHP i ergonomii pracy oraz wskazuje prawidłową organizację stanowiska pracy barmańskiej.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Zna techniki barmańskie i obsługę sprzętu barowego. Zna zasady przygotowania koktajli klasycznych i nowoczesnych.	Rozpoznaje podstawowe techniki (shaking, stirring, building, throwing, swizzle) oraz wskazuje ich zastosowanie. Opisuje podstawowe receptury, metody przygotowania oraz dobór składników do koktajli.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Zna zasady free pouring. Rozumie teorię smaku i balans koktajli. Zna zasady dekoracji i estetyki serwisu.	Wskazuje zasady nalewania bez miarki oraz rozpoznaje standardowe porcje alkoholu. Rozpoznaje podstawowe profile smakowe oraz wskazuje zasady ich łączenia w koktajlach. Opisuje standardy dekoracji koktajli oraz rozpoznaje poprawne sposoby ich prezentacji.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Zna podstawy miksologii nowoczesnej i barystyki. Zna zasady serwisu wina.	Wskazuje podstawowe techniki (infuzje, syropy, espumy, wędzenie) oraz opisuje ich zastosowanie. Rozpoznaje podstawowe zasady serwisu wina, temperatury podania oraz dobór szkła.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Zna podstawy working flair, speed flair i exhibition flair.	Opisuje zastosowanie technik flair oraz wskazuje ich rolę w pracy barmana. Demonstruje podstawowe sekwencje w warunkach symulowanych, zachowując bezpieczeństwo, płynność ruchów oraz ergonomię pracy.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Zna podstawy sprzedaży i hospitality. Zna podstawy zarządzania barem.	Wskazuje zasady obsługi gościa, podstawowe techniki sprzedaży oraz upsellingu. Opisuje zasady organizacji pracy baru, inwentaryzacji oraz podstawowe elementy kosztorysowania.	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

Moduł 1. Barman II stopnia - miksologia, obsługa gościa i zarządzanie barem

- rola i kompetencje zawodowe barmana, organizacja baru i sprzęt barmański,
- historia miksologii, style barmaństwa,
- towaroznawstwo alkoholowe, procesy produkcji, degustacje alkoholi,
- teoria smaku i balans w koktajlach,
- techniki barmańskie: building, shaking, stirring, throwing, swizzle,
- przygotowanie koktajli klasycznych i nowoczesnych, shotów, drinków efektownych i mrożonych,
- dekorowanie koktajli i estetyka serwisu,
- produkcja składników home-made, infuzje, syropy, kordiały, zero waste,
- elementy miksologii nowoczesnej i molekularnej (sferyfikacja, espumy, ciekły azot, wędzenie koktajli),
- podstawy wiedzy o winie i jego serwisie,
- baristyka,
- psychologia sprzedaży, upselling, standardy hospitality,
- podstawy zarządzania barem: współpraca z dostawcami, inwentaryzacja, beverage cost, kalkulacje cen, aspekty prawne i podatkowe działalności gastronomicznej.

Moduł 2. Flair bartending - techniki efektownej i ergonomicznej pracy za barem

- zasady bezpieczeństwa, ergonomia i organizacja stanowiska pracy,
- working flair i speed flair - optymalizacja ruchów i usprawnienie serwisu,
- craft flair - operowanie sprzętem barmańskim (jigger, łyżka, szkło, lód, akcesoria),
- free pouring - nalewanie bez miarki z zachowaniem precyzji porcji,
- exhibition flair - podstawowe triki i sekwencje pokazowe,
- budowanie płynności pracy, koordynacja ruchowa, łączenie technik,
- trening praktyczny i symulacje pracy z gościem.

Program szkolenia zawiera część teoretyczną oraz praktyczną.

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 4 do 18 osób.

Wyposażenie stanowisk

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,
- flavour blaster,
- smoking gun,
- VOM,
- ekspres ciśnieniowy do kawy,
- młynek do kawy.

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: 48

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 48 Sylwetka barmana, sprzęt, stopnia miksologii-teoria	Zajęcia	Łukasz Zarzecki	07-09-2026	09:00	10:00	01:00
2 z 48 Towaroznawstwo alkoholowe - teoria cz. 1	Zajęcia	Łukasz Zarzecki	07-09-2026	10:00	12:00	02:00
3 z 48 -	Przerwa	-	07-09-2026	12:00	13:00	01:00
4 z 48 Towaroznawstwo alkoholowe - teoria cz. 2	Zajęcia	Łukasz Zarzecki	07-09-2026	13:00	15:00	02:00
5 z 48 Towaroznawstwo alkoholowe z degustacją - praktyka	Zajęcia	Łukasz Zarzecki	08-09-2026	09:00	11:30	02:30
6 z 48 -	Przerwa	-	08-09-2026	11:30	12:30	01:00
7 z 48 Przyrządzanie koktajli z wykorzystaniem wszystkich metod	Zajęcia	Łukasz Zarzecki	08-09-2026	12:30	15:00	02:30
8 z 48 Ergonomia pracy za barem	Zajęcia	Łukasz Zarzecki	09-09-2026	09:00	11:30	02:30
9 z 48 -	Przerwa	-	09-09-2026	11:30	12:30	01:00
10 z 48 Płonąca sambuca, striped drinks	Zajęcia	Łukasz Zarzecki	09-09-2026	12:30	15:00	02:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
11 z 48 Tworzenie koktajli, kompozycje, shoty warstwowe, classic i modern cocktails	Zajęcia	Łukasz Zarzecki	10-09-2026	09:00	12:00	03:00
12 z 48 -	Przerwa	-	10-09-2026	12:00	13:00	01:00
13 z 48 Drinki płonące, apertifowe, na bazie wina musującego	Zajęcia	Łukasz Zarzecki	10-09-2026	13:00	15:00	02:00
14 z 48 Drinki na bazie świeżych owoców, frozen drinks	Zajęcia	Łukasz Zarzecki	11-09-2026	09:00	11:00	02:00
15 z 48 -	Przerwa	-	11-09-2026	11:00	12:00	01:00
16 z 48 Miksologia molekularna	Zajęcia	Łukasz Zarzecki	11-09-2026	12:00	15:00	03:00
17 z 48 Miksologia molekularna - ciekły azot	Zajęcia	Łukasz Zarzecki	14-09-2026	09:00	11:30	02:30
18 z 48 -	Przerwa	-	14-09-2026	11:30	12:30	01:00
19 z 48 Produkcja składników typu home made	Zajęcia	Łukasz Zarzecki	14-09-2026	12:30	15:00	02:30
20 z 48 Produkcja składników home-made i ich wykorzystanie w praktyce	Zajęcia	Łukasz Zarzecki	15-09-2026	09:00	12:00	03:00
21 z 48 -	Przerwa	-	15-09-2026	12:00	13:00	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
22 z 48 Dekoracje z izomaltu, flavour blaster	Zajęcia	Łukasz Zarzecki	15-09-2026	13:00	15:00	02:00
23 z 48 Vom- tworzenie jadalnych chmurek, koktajle wędzone, wykorzystanie perlini, podawanie absyntu	Zajęcia	Łukasz Zarzecki	16-09-2026	09:00	12:00	03:00
24 z 48 -	Przerwa	-	16-09-2026	12:00	13:00	01:00
25 z 48 Sommelierstwo	Zajęcia	Łukasz Zarzecki	16-09-2026	13:00	14:00	01:00
26 z 48 Psychologia sprzedaży, hospitality	Zajęcia	Łukasz Zarzecki	16-09-2026	14:00	15:00	01:00
27 z 48 Zarządzanie barem - inwentaryzacja, system pos	Zajęcia	Łukasz Zarzecki	17-09-2026	09:00	12:00	03:00
28 z 48 -	Przerwa	-	17-09-2026	12:00	13:00	01:00
29 z 48 Układanie karty koktajli, koncesja sprzedaży alkoholu	Zajęcia	Łukasz Zarzecki	17-09-2026	13:00	15:00	02:00
30 z 48 Baristyka - wiedza na temat kawy, sposoby jej przygotowywania	Zajęcia	Łukasz Zarzecki	18-09-2026	09:00	12:30	03:30
31 z 48 -	Przerwa	-	18-09-2026	12:30	13:30	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
32 z 48 Baristyka - ćwiczenia praktyczne	Zajęcia	Łukasz Zarzecki	18-09-2026	13:30	15:00	01:30
33 z 48 Wprowadzeni e do flair, omówienie stylów - teoria	Zajęcia	Kacper Smarz	19-10-2026	09:00	10:00	01:00
34 z 48 Rozgrzewka, praca z butelką i shakerem - praktyka	Zajęcia	Kacper Smarz	19-10-2026	10:00	11:00	01:00
35 z 48 -	Przerwa	-	19-10-2026	11:00	11:30	00:30
36 z 48 Working flair – ćwiczenia praktyczne	Zajęcia	Kacper Smarz	19-10-2026	11:30	13:00	01:30
37 z 48 Rozgrzewka, ekonomia ruchu, rozwińnięcie working flair	Zajęcia	Kacper Smarz	20-10-2026	09:00	11:00	02:00
38 z 48 -	Przerwa	-	20-10-2026	11:00	11:30	00:30
39 z 48 Free pouring – liczenie, precyzja, szybkość	Zajęcia	Kacper Smarz	20-10-2026	11:30	13:00	01:30
40 z 48 Rozgrzewka, efektowne nakładanie lodu, techniki pracy	Zajęcia	Kacper Smarz	21-10-2026	09:00	11:00	02:00
41 z 48 -	Przerwa	-	21-10-2026	11:00	11:30	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
42 z 48 Triki ze sprzętem barmańskim, koordynacja, craft flair	Zajęcia	Kacper Smarz	21-10-2026	11:30	13:00	01:30
43 z 48 Bezpieczeństwo pokazów, praca z publicznością, rozgrzewka	Zajęcia	Kacper Smarz	22-10-2026	09:00	10:30	01:30
44 z 48 -	Przerwa	-	22-10-2026	10:30	11:00	00:30
45 z 48 Łączenie trików w sekwencje, budowanie płynnych układów pokazowych	Zajęcia	Kacper Smarz	22-10-2026	11:00	13:00	02:00
46 z 48 Powtórka technik, łączenie: working + free pouring + craft + exhibition	Zajęcia	Kacper Smarz	23-10-2026	09:00	11:30	02:30
47 z 48 -	Przerwa	-	23-10-2026	11:30	12:00	00:30
48 z 48 -	Walidacja	-	23-10-2026	12:00	13:00	01:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	80:00
w tym suma godzin zajęć	66:30
w tym suma godzin walidacji	01:00
w tym suma przerw	12:30
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	90:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 648,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 648,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	33,10 PLN
Koszt osobogodziny netto	33,10 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	80:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

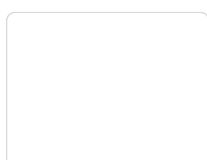
Łukasz Zarzecki

Współautor i redaktor książki „Alkohole w Polsce i na świecie – przewodnik barmana”.

Pracę za barem zaczynał od okazjonalnej pracy na eventach, następnie przyszła pora na pełny etat. Dzięki swojej skrupulatności i profesjonalnemu podejściu szybko awansował na stanowisko kierownika baru, a następnie menedżera.

W 2012 roku rozpoczął współpracę z Ogólnopolską Szkołą Barmanów. Na początku prowadził szkolenia barmańskie I stopnia, a od 2014 roku jest jednym z współprowadzących szkolenia barmańskie II stopnia.

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



2 z 2

Kacper Smarz



Kacper Smarz – trener specjalizujący się w technikach flair bartending. Od 2014 roku aktywnie związany z branżą barmańską i sportową rywalizacją flair. Mistrz świata flair IBA (2022), mistrz Europy IBA (2023) oraz trzykrotny mistrz Polski (2022–2024). Uczestnik kilkudziesięciu międzynarodowych zawodów na trzech kontynentach, wielokrotnie zajmujący miejsca medalowe.

Wykładowca, organizator i trener szkoleń flair w Polsce i za granicą (m.in. Peru, Cypr, Gruzja). Prowadzi zajęcia z zakresu technik pracy pokazowej, koordynacji ruchowej, bezpieczeństwa pracy, budowania show barmańskiego oraz przygotowania do pracy i startów konkursowych.

Doświadczenie zawodowe i kwalifikacje prowadzącego w zakresie powierzonych zadań zdobyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą publikacji usługi w BUR.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały egzaminacyjne: skrypt z markami alkoholi oraz recepturami koktajli, skrypt barista.

Książka "Alkohole w Polsce i na świecie - przewodnik barmana" autorstwa Macieja Zarzeckiego i Łukasza Zarzeckiego.

Certyfikat: Barman II stopnia w języku polskim i angielskim oraz certyfikat Flair w języku polskim i angielskim.

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

Pierwsza część szkolenia (barmańskie II stopnia) odbędzie się w Centrum Szkoleniowym Ogólnopolskiej Szkoły Barmanów na ul. Jagiellońskiej 58/128A w Warszawie. Natomiast druga część (flair) odbędzie się w Warsaw Flair Studio na ul. Tadeusza Borowskiego 2/13 w Warszawie.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



NATALIA KOCISZEWSKA

E-mail biuro@szkolabarmanow.pl

Telefon (+48) 505 052 231