



Zann Investments  
Maciej Zarzecki

★★★★★ 4,8 / 5

44 oceny

## Szkolenie flair

Numer usługi 2026/05/12/5603/3554337

📍 Warszawa

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 20:00 h

📅 07.12.2026 do 11.12.2026

999,00 PLN brutto

999,00 PLN netto

49,95 PLN brutto/h

49,95 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 - restauracja/bar,</li> <li>dla osób posiadających lub planujących prowadzić mobilne usługi barmańskie,</li> <li>dla osób indywidualnych.</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>	4
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	18
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	06-12-2026
<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 edukacyjnym usługi jest przygotowanie uczestnika do wykorzystywania technik flair bartending w pracy barmana, w tym working flair, speed flair, craft flair oraz podstaw exhibition flair, z zachowaniem zasad bezpieczeństwa i ergonomii pracy. Uczestnik zdobywa wiedzę z zakresu organizacji stanowiska barmańskiego, optymalizacji ruchów, pracy ze sprzętem barowym, free pouring oraz budowania płynności i koordynacji ruchowej podczas serwisu i pracy z gościem.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Zna zasady bezpieczeństwa i ergonomii pracy podczas wykonywania technik flair.	Opisuje zasady BHP, ergonomii oraz organizacji stanowiska pracy barmańskiej.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Rozumie zastosowanie working flair i speed flair w pracy barmana.	Wskazuje rolę working flair i speed flair w usprawnianiu serwisu oraz optymalizacji ruchów.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Zna zasady craft flair i obsługi sprzętu barmańskiego.  Zna zasady free pouring.  Zna podstawy exhibition flair.	Rozpoznaje sprzęt barmański wykorzystywany w craft flair oraz opisuje jego zastosowanie.  Opisuje zasady nalewania bez miarki oraz rozpoznaje standardowe porcje alkoholu.  Rozpoznaje podstawowe techniki i sekwencje pokazowe oraz wskazuje zasady ich bezpiecznego wykonywania.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Rozumie znaczenie płynności pracy i koordynacji ruchowej.  Zna zasady pracy z gościem podczas wykonywania technik flair.	Opisuje zasady łączenia technik flair oraz ich wpływ na efektywność pracy za barem.  Wskazuje zasady komunikacji, bezpieczeństwa i organizacji pracy podczas symulowanego serwisu.	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 rozdzielanie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?**

TAK

## Program

### **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: 16

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 16</b> Wprowadzenie do flair, omówienie stylów - teoria	Zajęcia	Kacper Smarz	07-12-2026	09:00	10:00	01:00
<b>2 z 16</b> Rozgrzewka, praca z butelką i shakerem - praktyka	Zajęcia	Kacper Smarz	07-12-2026	10:00	11:00	01:00
<b>3 z 16</b> -	Przerwa	-	07-12-2026	11:00	11:30	00:30
<b>4 z 16</b> Working flair - ćwiczenia praktyczne	Zajęcia	Kacper Smarz	07-12-2026	11:30	13:00	01:30
<b>5 z 16</b> Rozgrzewka, ekonomia ruchu, rozwinięcie working flair	Zajęcia	Kacper Smarz	08-12-2026	09:00	11:00	02:00
<b>6 z 16</b> -	Przerwa	-	08-12-2026	11:00	11:30	00:30
<b>7 z 16</b> Free pouring - liczenie, precyzja, szybkość	Zajęcia	Kacper Smarz	08-12-2026	11:30	13:00	01:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>8 z 16</b> Rozgrzewka, efektowne nakładanie lodu, techniki pracy	Zajęcia	Kacper Smarz	09-12-2026	09:00	11:00	02:00
<b>9 z 16</b> -	Przerwa	-	09-12-2026	11:00	11:30	00:30
<b>10 z 16</b> Triki ze sprzętem barmańskim, koordynacja, craft flair	Zajęcia	Kacper Smarz	09-12-2026	11:30	13:00	01:30
<b>11 z 16</b> Bezpieczeństwo pokazów, praca z publicznością, rozgrzewka	Zajęcia	Kacper Smarz	10-12-2026	09:00	10:30	01:30
<b>12 z 16</b> -	Przerwa	-	10-12-2026	10:30	11:00	00:30
<b>13 z 16</b> Łączenie trików w sekwencje, budowanie płynnych układów pokazowych	Zajęcia	Kacper Smarz	10-12-2026	11:00	13:00	02:00
<b>14 z 16</b> Powtórka technik, łączenie: working + free pouring + craft + exhibition	Zajęcia	Kacper Smarz	11-12-2026	09:00	11:30	02:30
<b>15 z 16</b> -	Przerwa	-	11-12-2026	11:30	12:00	00:30
<b>16 z 16</b> -	Walidacja	Kacper Smarz	11-12-2026	12:00	13:00	01:00

## Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	20:00

Rodzaj godzin	Liczba godzin
w tym suma godzin zajęć	16:30
w tym suma godzin walidacji	01:00
w tym suma przerw	02:30
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	23:15

## Cennik

### Cennik

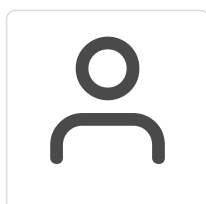
Rodzaj ceny	Cena
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto</b>	999,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika netto</b>	999,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny brutto</b>	49,95 PLN
<b>Koszt osobogodziny netto</b>	49,95 PLN

### Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	20:00

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### 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

**Certyfikat:** certyfikat Flair w języku polskim i angielskim.

notes i długopis

### Warunki uczestnictwa

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 ćwiczenia efektywnego 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. Tadeusza Borowskiego 2/13  
03-475 Warszawa  
woj. mazowieckie

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

## Kontakt



**NATALIA KOCISZEWSKA**

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

**Telefon** (+48) 505 052 231