



Kompleksowe szkolenie barmańskie z rozszerzonym modułem flair bartending - barman eventowy

Numer usługi 2026/06/09/5603/3615402

6 400,00 PLN brutto
 6 400,00 PLN netto
 106,67 PLN brutto/h
 106,67 PLN netto/h
 214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Zann Investments
 Maciej Zarzecki

★★★★★ 4,8 / 5

48 ocen

- 📍 Warszawa
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 📄 stacjonarna
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 60:00 h
- 📅 12.10.2026 do 23.10.2026

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, • 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	2
Maksymalna liczba uczestników	18
Data zakończenia rekrutacji	11-10-2026
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 zdobycie wiedzy z zakresu rodzajów i marek alkoholi, sprzętu barmańskiego oraz zasad etyki i organizacji pracy za barem, a także nabycie umiejętności przygotowywania podstawowych koktajli i ich wariacji, serwowania wybranych alkoholi oraz wykorzystywania technik flair bartending (working flair, speed flair, craft flair i exhibition flair) z zachowaniem zasad bezpieczeństwa i ergonomii. Kompleksowe przygotowanie do pracy jako barman eventowy - mobilne usługi barmańskie.

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. Uczestnik identyfikuje aktualne trendy w miksologii i nowoczesnych technikach barmańskich.	Identyfikuje składniki i sposób przygotowania podstawowych koktajli. Rozpoznaje zasady serwowania absyntu i płonącej sambuki. Wskazuje metody przygotowywania shotów warstwowych. 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 Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Zna zasady bezpieczeństwa i ergonomii pracy podczas wykonywania technik flair.	Opisuje zasady BHP, ergonomii oraz organizacji stanowiska pracy barmańskiej w barze mobilnym.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Rozumie zastosowanie working flair i speed flair w pracy barmana.	Stosuje elementy working flair i speed flair podczas wykonywania czynności barmańskich, usprawniając organizację pracy oraz optymalizując ruchy podczas serwisu.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Zna zasady craft flair i obsługi sprzętu barmańskiego.</p> <p>Zna zasady free pouring.</p> <p>Zna podstawy exhibition flair.</p>	<p>Posługuje się sprzętem barmańskim wykorzystywanym w craft flair, dobierając go prawidłowo do wykonywanych czynności.</p> <p>Wykonuje nalewanie metodą free pouring, zachowując właściwe porcje alkoholu zgodnie z przyjętymi standardami.</p> <p>Wykonuje podstawowe elementy i sekwencje exhibition flair z zachowaniem zasad bezpieczeństwa oraz kontroli nad sprzętem barmańskim.</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
<p>Rozumie znaczenie płynności pracy i koordynacji ruchowej.</p> <p>Zna zasady pracy z gościem podczas wykonywania technik flair.</p>	<p>Demonstruje płynne łączenie technik flair z zachowaniem koordynacji ruchowej i ciągłości pracy za barem.</p> <p>Stosuje zasady komunikacji z gościem, przestrzega zasad bezpieczeństwa i organizacji stanowiska pracy podczas symulowanego serwisu z wykorzystaniem technik flair.</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>

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

CZĘŚĆ PIERWSZA - BARMAN

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, bittersy, 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 jako barman eventowy - jak znaleźć satysfakcjonujące zlecenia i współpracę z dobrymi agencjami oraz organizatorami eventów.
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 - wykorzystanie efektownych dekoracji.
22. Przygotowanie efektownych dekoracji baru eventowego, aranżacja i dekoracja stanowiska barowego na potrzeby eventów - wizualna oprawa stanowiska barowego.

CZĘŚĆ DRUGA - FLAIR

1. zasady bezpieczeństwa, ergonomia i organizacja stanowiska pracy,
2. working flair i speed flair - optymalizacja ruchów i usprawnienie serwisu,
3. craft flair - operowanie sprzętem barmańskim (jigger, łyżka, szkło, lód, akcesoria),

4. free pouring - nalewanie bez miarki z zachowaniem precyzji porcji,
5. exhibition flair - podstawowe triki i sekwencje pokazowe,
6. budowanie płynności pracy, koordynacja ruchowa, łączenie technik,
7. trening praktyczny i symulacje pracy z gościem.

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,
- osób posiadających lub planujących prowadzić mobilne usługi barmańskie,
- uczestników, którzy mają ukończone 18 lat,
- osób indywidualnych.

Warunki organizacyjne: W grupie uczestniczy od 1 do 18 osób. Na każdą grupę przypadają 6 w pełni wyposażonych stanowisk barmańskich. Prowadzony jest rotacyjny system pracy - każda osoba wykonuje ćwiczenie samodzielnie pod okiem instruktora. W przypadku modułu flair każdy posiada samodzielne stanowisko.

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,
- butelki.

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: 55

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 55 Historia miksologii, prekursorzy, klasyka, miksologia w Polsce	Zajęcia	Łukasz Zarzecki	12-10-2026	09:00	09:25	00:25
2 z 55 Sylwetka barmana, charakterystyka pracy	Zajęcia	Łukasz Zarzecki	12-10-2026	09:25	09:50	00:25
3 z 55 Sprzęt barmański, typy szkła, miary barowe	Zajęcia	Łukasz Zarzecki	12-10-2026	09:50	10:15	00:25
4 z 55 Historia i procesy produkcji alkoholu (fermentacja, destylacja, maturacja itd.)	Zajęcia	Łukasz Zarzecki	12-10-2026	10:15	10:55	00:40
5 z 55 Wódki, gin, barnady, koniak, likiery, bittersy, whisky, rum itd.	Zajęcia	Łukasz Zarzecki	12-10-2026	10:55	11:35	00:40
6 z 55 Builing i shaking - techniki	Zajęcia	Łukasz Zarzecki	12-10-2026	11:35	12:05	00:30
7 z 55 Lód i jego znaczenie w koktajlach	Zajęcia	Łukasz Zarzecki	12-10-2026	12:05	12:30	00:25
8 z 55 Sambuca - podawanie płonącego likieru	Zajęcia	Łukasz Zarzecki	12-10-2026	12:30	12:45	00:15
9 z 55 -	Przerwa	-	12-10-2026	12:45	13:45	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 55 Shoty warstwowe - różne techniki	Zajęcia	Łukasz Zarzecki	12-10-2026	13:45	14:30	00:45
11 z 55 Teoria smaku, aromat, tekstura, balans - koktajle typu sour	Zajęcia	Łukasz Zarzecki	12-10-2026	14:30	16:00	01:30
12 z 55 Część warsztatowa/ powtórka/Q&A	Zajęcia	Łukasz Zarzecki	12-10-2026	16:00	16:30	00:30
13 z 55 Degustacja alkoholi - wprowadzenie	Zajęcia	Łukasz Zarzecki	13-10-2026	09:00	09:15	00:15
14 z 55 Brandy, koniak, likiery, bittersy - towaroznawstwo	Zajęcia	Łukasz Zarzecki	13-10-2026	09:15	10:00	00:45
15 z 55 Stirring@thronig - porównanie koktajli Martini	Zajęcia	Łukasz Zarzecki	13-10-2026	10:00	10:45	00:45
16 z 55 Koktajle aperitifowe i na bazie wina musującego	Zajęcia	Łukasz Zarzecki	13-10-2026	10:45	11:30	00:45
17 z 55 Free pouring - techniki i ćwiczenia praktyczne	Zajęcia	Łukasz Zarzecki	13-10-2026	11:30	12:45	01:15
18 z 55 -	Przerwa	-	13-10-2026	12:45	13:45	01:00
19 z 55 Classic&modern classic cocktails - cz.1	Zajęcia	Łukasz Zarzecki	13-10-2026	13:45	15:00	01:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
20 z 55 Koktajle wędzone - Smoking gun	Zajęcia	Łukasz Zarzecki	13-10-2026	15:00	15:30	00:30
21 z 55 Classic@modern classic cocktails - cz.2	Zajęcia	Łukasz Zarzecki	13-10-2026	15:30	16:30	01:00
22 z 55 Towaroznawstwo: whisky, rum, cachaca, tequila, mezcal	Zajęcia	Łukasz Zarzecki	14-10-2026	09:00	10:45	01:45
23 z 55 Dekorowanie koktajli - techniki i narzędzia	Zajęcia	Łukasz Zarzecki	14-10-2026	10:45	11:30	00:45
24 z 55 Working flair - widowiskowe techniki pracy	Zajęcia	Łukasz Zarzecki	14-10-2026	11:30	12:45	01:15
25 z 55 -	Przerwa	-	14-10-2026	12:45	13:45	01:00
26 z 55 Ergonomia, speed flair, organizacja stanowiska barowego	Zajęcia	Łukasz Zarzecki	14-10-2026	13:45	14:45	01:00
27 z 55 Classic&modern classic cocktails - praktyka i udoskonalanie technik	Zajęcia	Łukasz Zarzecki	14-10-2026	14:45	16:30	01:45
28 z 55 Trendy miksologiczne - infuzje, home-made, no waste	Zajęcia	Łukasz Zarzecki	15-10-2026	09:00	10:10	01:10

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<p>29 z 55</p> <p>Specyfika szukania pracy jako barman eventowy - jak znaleźć satysfakcjonujące zlecenia i współpracę z dobrymi agencjami oraz organizatorami eventów</p>	Zajęcia	Łukasz Zarzecki	15-10-2026	10:10	11:10	01:00
<p>30 z 55</p> <p>Ćwiczenia praktyczne - rozmowa kwalifikacyjna</p>	Zajęcia	Łukasz Zarzecki	15-10-2026	11:10	12:15	01:05
<p>31 z 55</p> <p>-</p>	Przerwa	-	15-10-2026	12:15	13:15	01:00
<p>32 z 55</p> <p>Etykieta pracy barmana, hospitality, obsługa gościa, psychologia sprzedaży, zwiększanie wartości rachunku</p>	Zajęcia	Łukasz Zarzecki	15-10-2026	13:15	14:00	00:45
<p>33 z 55</p> <p>Przygotowanie efektywnych dekoracji baru eventowego, aranżacja i dekoracja stanowiska barowego na potrzeby eventów - wizualna oprawa stanowiska barowego</p>	Zajęcia	Łukasz Zarzecki	15-10-2026	14:00	15:30	01:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
34 z 55 Podawanie absyntu	Zajęcia	Łukasz Zarzecki	15-10-2026	15:30	16:30	01:00
35 z 55 Wprowadzenie do flair, omówienie stylów – teoria	Zajęcia	Kacper Smarz	19-10-2026	09:00	10:00	01:00
36 z 55 Rozgrzewka, praca z butelką i shakerem – praktyka	Zajęcia	Kacper Smarz	19-10-2026	10:00	11:00	01:00
37 z 55 -	Przerwa	-	19-10-2026	11:00	12:00	01:00
38 z 55 Working flair - ćwiczenia praktyczne	Zajęcia	Kacper Smarz	19-10-2026	12:00	13:00	01:00
39 z 55 Rozszerzenie modułu working flair - ćwiczenie indywidualne	Zajęcia	Kacper Smarz	19-10-2026	13:00	15:00	02:00
40 z 55 Rozgrzewka, ekonomia ruchu, rozwinięcie working flair	Zajęcia	Kacper Smarz	20-10-2026	09:00	10:30	01:30
41 z 55 -	Przerwa	-	20-10-2026	10:30	11:30	01:00
42 z 55 Free pouring - liczenie, precyzja, szybkość	Zajęcia	Kacper Smarz	20-10-2026	11:30	13:00	01:30
43 z 55 Rozszerzenie modułu free pouring - ćwiczenie indywidualne	Zajęcia	Kacper Smarz	20-10-2026	13:00	15:00	02:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
44 z 55 Rozgrzewka, efektowne nakładanie lodu, techniki pracy	Zajęcia	Kacper Smarz	21-10-2026	09:00	10:30	01:30
45 z 55 -	Przerwa	-	21-10-2026	10:30	11:30	01:00
46 z 55 Triki ze sprzętem barmańskim, koordynacja, craft flair	Zajęcia	Kacper Smarz	21-10-2026	11:30	13:00	01:30
47 z 55 Rozszerzenie modułu exhibition flair - ćwiczenie indywidualne	Zajęcia	Kacper Smarz	21-10-2026	13:00	15:00	02:00
48 z 55 Bezpieczeństwo pokazów, praca z publicznością, rozgrzewka	Zajęcia	Kacper Smarz	22-10-2026	09:00	10:30	01:30
49 z 55 -	Przerwa	-	22-10-2026	10:30	11:30	01:00
50 z 55 Łączenie trików w sekwencje, budowanie płynnych układów pokazowych	Zajęcia	Kacper Smarz	22-10-2026	11:30	13:00	01:30
51 z 55 Indywidualne ćwiczenia - doskonalenie technik	Zajęcia	Kacper Smarz	22-10-2026	13:00	15:00	02:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
52 z 55 Powtórka technik, łącznie: working + free pouring + craft + exhibition	Zajęcia	Kacper Smarz	23-10-2026	09:00	11:00	02:00
53 z 55 -	Przerwa	-	23-10-2026	11:00	12:00	01:00
54 z 55 Indywidualne ćwiczenia - doskonalenie technik	Zajęcia	Kacper Smarz	23-10-2026	12:00	14:00	02:00
55 z 55 -	Walidacja	-	23-10-2026	14:00	15:00	01:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	60:00
w tym suma godzin zajęć	50:00
w tym suma godzin walidacji	01:00
w tym suma przerw	09:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	68:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	6 400,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	6 400,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	106,67 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	60:00

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 przysłała 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

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: Książka " Alkohole w Polsce i na świecie - przewodnik barmana". Materiały egzaminacyjne w wersji online i drukowanej.

Certyfikat: Barman w języku polskim i angielskim, Manager Baru w języku polskim i angielskim, Flair 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 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. Jagiellońska 58/128a

03-468 Warszawa

woj. mazowieckie

Szkolenie w dniach 12-15 października odbędzie się w Centrum szkoleniowym Ogólnopolskiej Szkoły Barmanów (ul. Jagiellońska 58/128A, Warszawa). Druga część szkolenia w dniach 19-23 października odbędzie się w Warsaw Flair Studio (ul. Tadeusza Borowskiego 2/13, Warszawa)

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



NATALIA KOCISZEWSKA

E-mail biuro@szkolabarmanow.pl

Telefon (+48) 505 052 231