



MAKUSZ Magda
Wysocka

Brak ocen dla tego dostawcy

Szkolenie: Barman od podstaw. Serwis napojów mieszanych i alkoholi.

Numer usługi 2026/07/21/184263/3701467

- Ostrołęka
- Usługa szkoleniowa
- stacjonarna
- Zajęcia grupowe
- 32:00 h
- 03.09.2026 do 06.09.2026

4 640,00 PLN brutto
4 640,00 PLN netto
145,00 PLN brutto/h
145,00 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do osób pełnoletnich, które: • pracują już w gastronomii lub hotelarstwie; • chcą uzyskać nową kwalifikację lub przekwalifikować się; • są nauczycielami przedmiotów zawodowych w szkołach gastronomicznych; • są absolwentami szkół zawodowych z obszaru hotelarstwa i gastronomii.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	02-09-2026
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

Usługa przygotowuje do samodzielnego sporządzania i serwowania napojów alkoholowych i bezalkoholowych według receptur własnych i gotowych, z wykorzystaniem odpowiednich technik, sprzętu i szkła, a także do profesjonalnej obsługi

gości, serwowania drobnych przekąsek, rozpoznawania ich potrzeb i reagowania w różnych sytuacjach zgodnie z zasadami etyki barmana.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posługuje się wiedzą dotyczącą alkoholi, napojów alkoholowych i dodatków	charakteryzuje i rozróżnia typy mocnych alkoholi (wódki czyste, wódki gatunkowe aromatyzowane, wódki gatunkowe naturalne)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	charakteryzuje i rozróżnia typy win (gronowe, wermuty, wina południowe, musujące)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	charakteryzuje i rozróżnia inne rodzaje alkoholi fermentowanych (piwo, cydry, kumys, miód pitny)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	charakteryzuje typy dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	omawia i charakteryzuje składniki napojów mieszanych (składniki główne, modyfikatory, bonifikatory, składniki dodatkowe, składniki przyprawowe, składniki szprycerujące, dodatki dekoracyjne, dodatki komplementarne)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje i podaje mieszane napoje alkoholowe i alkohole	wymienia i charakteryzuje techniki przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych(np. shakerowania)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	omawia i dobiera szkło do typu napoju	Obserwacja w warunkach symulowanych
	omawia i dobiera sprzęt i narzędzia do przygotowania danego typu napoju	Obserwacja w warunkach symulowanych
	podaje receptury wskazanych mieszanych napojów alkoholowych według klasyfikacji IBA - official cocktails (klasyfikacja Międzynarodowego Stowarzyszenia Barmanów) (Mojito, Margarita, Daiquiri, Sex on the Beach, Pina Colada, Kamikaze Original, Cosmopolitan, Tequila Sunrise, Martini Cocktail, Long Island Ice Tea, Black Russian, Manhattan, B-52, Kir Royale, Krwawa Mary); przygotowuje do podania i podaje alkohole (jeden z listy: wódka czysta, whisky/whiskey, brandy, piwo przygotowuje mieszany napój alkoholowy (jeden z listy: Mojito, Margarita, Daiquiri, Sex on the Beach, Pina Colada, Kamikaze Original, Cosmopolitan, Tequila Sunrise, Martini Cocktail, Long Island Ice Tea, Black Russian, Manhattan, B-52, Kir Royale, Krwawa Mary)	Obserwacja w warunkach symulowanych Obserwacja w warunkach symulowanych
	przygotowuje autorski mieszany napój alkoholowy według podanych preferencji gościa (moc, typ alkoholu, słodczy, kwasowość, gorycz)	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje i podaje mieszane napoje bezalkoholowe (soft drinks)	omawia techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych(np. blenderowanie)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	omawia trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, fit drinks)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	podaje receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych (Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	przygotowuje napój bezalkoholowy według podanych preferencji gościa (np.smoothie)	Obserwacja w warunkach symulowanych
Omawia rodzaje drobnych przekąsek	wymienia i charakteryzuje rodzaje drobnych przekąsek stosowanych w barze	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	podaje propozycje przekąsek, które można przygotować w barze	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Przygotowuje drobne przekąski	przygotowuje przykładową zimną przekąskę z dbałością o estetykę serwowania, np. tartinki, koreczki, roladki	Obserwacja w warunkach symulowanych
	serwuje wybrane przekąski w barze	Obserwacja w warunkach symulowanych
	omawia zasadę gościnności w pracy barmana	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	omawia zasady etyki w pracy barmana(np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Charakteryzuje zasady obsługi gości		

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje się do zasad obsługi gości	zadaje pytania służące identyfikacji potrzeb gościa	Obserwacja w warunkach symulowanych
	zadaje pytania służące zebraniu opinii na temat przygotowanego napoju mieszanego	Obserwacja w warunkach symulowanych
	prezentuje przygotowany napój, omawiając użyte składniki, ich pochodzenie oraz sposób wykorzystania	Obserwacja w warunkach symulowanych
	omawia sposoby dbania o dobre relacje z gośćmi (np. zwroty grzecznościowe, sposoby rozładowania stresu, anegdoty)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	omawia przykładowe trudne i nietypowe sytuacje w pracy barmana i podaje propozycje rozwiązań	Obserwacja w warunkach symulowanych
	omawia prawne uwarunkowania serwowania alkoholu gościom	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kwalifikacje włączone do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji

Kwalifikacje	Serwis napojów mieszanych i alkoholi
Kod kwalifikacji zarejestrowanej w ZRK	12636
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.
Nazwa Podmiotu certyfikującego	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.

Program

Program szkolenia obejmuje wszystkie kluczowe elementy związane z pracą mobilnego barmana, łącząc teorię z praktycznymi ćwiczeniami, co pozwoli uczestnikom na pełne zrozumienie i opanowanie wymaganego zakresu umiejętności.

Program przewiduje 32 godz usługi, w tym:

- teoria 10 godz
- praktyka 16 godz

- przerw 4 godz
- 2 godz egzaminu

Podczas szkolenia przewidziane są przerwy, które wliczają się w czas trwania usługi.

PROGRAM SZKOLENIA

DZIEŃ 1 (7 godz.)

MODUŁ I TEORIA

Teoria – 7 godz.

- Wprowadzenie do zawodu barmana; zasady gościnności i etyki, rola barmana w obsłudze gościa
- Alkohole i ich klasyfikacja; wódki (czyste, aromatyzowane, naturalne), wina (gronowe, wermuty, południowe, musujące), alkohole fermentowane (piwo, cydr, miód pitny itd.)
- Składniki napojów mieszanych; składniki główne, modyfikatory, bonifikatory, dodatki: owoce, syropy, przyprawy, dekoracje
- Sprzęt i szkło barmańskie; rodzaje szkła i ich zastosowanie, sprzęt i narzędzia

DZIEŃ 2 (7 godz.)

MODUŁ I PRAKTYKA

1. Obsługa sprzętu i dobór szkła

- Techniki barmańskie; shakerowanie, mieszanie, budowanie drinków
- Przygotowanie koktajli IBA (część 1); Mojito, Margarita, Daiquiri, Kamikaze

2. Podstawy obsługi gościa – ćwiczenia

DZIEŃ 3 (7 godz.)

MODUŁ II TEORIA

Teoria – 2 godz.

- Receptury koktajli IBA (rozszerzenie); Cosmopolitan, Tequila Sunrise, Martini, Manhattan, Long Island Ice Tea
- Napoje bezalkoholowe i trendy; mocktaile, smoothie, fit drinks
- Obsługa gościa; identyfikacja potrzeb, komunikacja i prezentacja napoju, sytuacje trudne i nietypowe

MODUŁ II PRAKTYKA

Praktyka – 5 godz.

- Przygotowanie koktajli IBA (część 2)
- Sex on the Beach, Pina Colada, B-52, Black Russian, Kir Royale, Bloody Mary
- Serwowanie alkoholi; wódka, whisky, piwo
- Napoje bezalkoholowe; Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin, smoothie
- Ćwiczenia z obsługi gościa; rozmowa, rekomendacja, prezentacja drinka

DZIEŃ 4 (7 godz.)

Teoria – 1 godz.

MODUŁ III TEORIA

- Komponowanie drinków autorskich; balans smaków (słodycz, kwasowość, gorycz, moc)
- Przekąski i aspekty prawne; rodzaje przekąsek, zasady serwowania alkoholu

Praktyka – 4 godz.

MODUŁ III PRAKTYKA

- Tworzenie drinków autorskich; przygotowanie napojów wg preferencji gościa
- Przygotowanie przekąsek; tartinki, koreczki, roladki, estetyka podania
- Symulacja pracy w barze; kompleksowa obsługa gościa, sytuacje trudne

EGZAMIN 2 godz.

Podczas zajęć praktycznych Uczestnicy pracują w parach/indywidualnie przy przygotowanych stanowiskach pracy. Metody stosowane podczas zajęć: pogadanka, burza mózgów, praca w parach, praca indywidualna, metody integracyjne grupy. Maksymalna liczba osób w grupie 20.

Organizator zapewnia dostęp do mobilnego baru wyposażonego w niezbędny sprzęt i akcesoria barmańskie, tj. szklanki, kieliszki, shaker, miarki barowe, sitka, łyżeczki barowe, mieszadła, moździerze, słomki, tace, korkociągi, środki czystości i inne. Podczas szkolenia Uczestnicy będą korzystać z zapewnionych produktów spożywczych niezbędnych do zajęć praktycznych przewidzianych w programie szkolenia, np. alkohole, owoce, soki, lód.

Egzamin/Walidację prowadzi podmiot zewnętrzny.

Metody stosowane w walidacji: test teoretyczny; obserwacja w warunkach symulowanych. Zasoby kadrowe Instytucja certyfikująca powołuje komisję, która odpowiada za przebieg weryfikacji efektów uczenia się. Walidacja odbywa się na koniec szkolenia, komisja jest obecna podczas walidacji.

Instytucja prowadząca walidację musi zapewniać wydzielone stanowisko egzaminacyjne z dostępem do:

- bieżącej wody;
- wszystkich gatunków alkoholi umożliwiających wykonanie zadań opisanych w efektach uczenia się wymaganych dla kwalifikacji;
- dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy, dodatki komplementarne, kostki lodu);
- szklaki i sprzętu barmańskiego umożliwiającego wykonanie zadań opisanych w efektach uczenia się wymaganych dla kwalifikacji; - składników potrzebnych do przygotowania przekąsek.

Koszt egzaminu zawarty jest w cenie szkolenia

Szkolenie kończy się uzyskaniem kwalifikacji ZRK Serwis napojów mieszanych i alkoholi

Usługa kończy się również uzyskaniem Zaświadczenia o ukończeniu udziału w usłudze rozwojowej

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 22

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 22 MODUŁ I TEORIA	Zajęcia	Tomasz Kołodziejczyk	03-09-2026	13:00	15:15	02:15
2 z 22 -	Przerwa	-	03-09-2026	15:15	15:45	00:30
3 z 22 MODUŁ I TEORIA	Zajęcia	Tomasz Kołodziejczyk	03-09-2026	15:45	18:00	02:15
4 z 22 -	Przerwa	-	03-09-2026	18:00	18:30	00:30
5 z 22 MODUŁ I TEORIA	Zajęcia	Tomasz Kołodziejczyk	03-09-2026	18:30	21:00	02:30
6 z 22 MODUŁ I PRAKTYKA	Zajęcia	Tomasz Kołodziejczyk	04-09-2026	13:00	15:15	02:15
7 z 22 -	Przerwa	-	04-09-2026	15:15	15:45	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 22 MODUŁ I PRAKTYKA	Zajęcia	Tomasz Kołodziejczyk	04-09-2026	15:45	18:00	02:15
9 z 22 -	Przerwa	-	04-09-2026	18:00	18:30	00:30
10 z 22 MODUŁ I PRAKTYKA	Zajęcia	Tomasz Kołodziejczyk	04-09-2026	18:30	21:00	02:30
11 z 22 MODUŁ II TEORIA	Zajęcia	Tomasz Kołodziejczyk	05-09-2026	08:00	10:00	02:00
12 z 22 -	Przerwa	-	05-09-2026	10:00	10:30	00:30
13 z 22 MODUŁ II PRAKTYKA	Zajęcia	Tomasz Kołodziejczyk	05-09-2026	10:30	13:30	03:00
14 z 22 -	Przerwa	-	05-09-2026	13:30	14:00	00:30
15 z 22 MODUŁ II PRAKTYKA	Zajęcia	Tomasz Kołodziejczyk	05-09-2026	14:00	16:00	02:00
16 z 22 MODUŁ III TEORIA	Zajęcia	Tomasz Kołodziejczyk	06-09-2026	08:00	09:00	01:00
17 z 22 MODUŁ III PRAKTYKA	Zajęcia	Tomasz Kołodziejczyk	06-09-2026	09:00	10:00	01:00
18 z 22 -	Przerwa	-	06-09-2026	10:00	10:30	00:30
19 z 22 MODUŁ III PRAKTYKA	Zajęcia	Tomasz Kołodziejczyk	06-09-2026	10:30	12:00	01:30
20 z 22 -	Przerwa	-	06-09-2026	12:00	12:30	00:30
21 z 22 MODUŁ III PRAKTYKA	Zajęcia	Tomasz Kołodziejczyk	06-09-2026	12:30	14:00	01:30
22 z 22 -	Walidacja	-	06-09-2026	14:00	16:00	02:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	32:00
w tym suma godzin zajęć	26:00
w tym suma godzin walidacji	02:00
w tym suma przerw	04:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	37:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 640,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 640,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	145,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	145,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	307,50 PLN
W tym koszt walidacji netto	307,50 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	307,50 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	307,50 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	32:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Tomasz Kołodziejczyk

Menager gastronomi, od 11 lat prowadzi klub „Mewa Towarzyska” w Sopocie. Dodatkowo od prawie pięciu lat współpracuje z Fundacją VCC jako egzaminator w dziedzinie „Serwis napojów mieszanych i alkoholi” oraz „Serwis napojów kawowych”. Od 2009 członek Stowarzyszenia Polskich Barmanów, brał udział w konkursach barmańskich w stylu klasycznym. Największym sukcesem było zajęcie 3 miejsca w 1 rundzie polskich eliminacji do mistrzostw świata. Od początku kariery brał udział w licznych szkoleniach alkoholowych marek takich jak Finlandia, Jack Daniels, Jim Beam, Ballantine’s, The Glenlivet, Mumm Champagne, Beefeater Gin, Jameson Whiskey, Żołądkowa Gorzka, Wyborowa, Ostoya, Havana Club. Posiada doświadczenie zawodowe zdobyte nie krócej niż 5 lat przed publikacją usługi rozwojowej.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały potrzebne do realizacji szkolenia zapewnia organizator. W trakcie szkolenia Uczestnicy będą korzystać z materiałów m.in. soki, alkohole, owoce, sprzęt i akcesoria barmańskie (shaker, miarki barowe, szklanki i kieliszki, sitka, łyżeczki barowe, mieszadła, moździerz, słomki, tace i inne), środki czystości i sprzęty niezbędne do pełnego przygotowania do pracy w zawodzie. Uczestnik w ramach materiałów merytorycznych otrzyma skrypt z miejscem na notatki i długopis.

Warunki uczestnictwa

W przypadku szkoleń dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w szkoleniach jest założenie przez Uczestnika konta w Bazie Usług Rozwojowych oraz spełnienie warunków, które są przedstawione przez danego Operatora, do którego składane są dokumenty o dofinansowanie do usługi rozwojowej.

W szkoleniu mogą brać udział tylko osoby pełnoletnie.

Informacje dodatkowe

Warunkiem ukończenia szkolenia (a zarazem otrzymania zaświadczenia o ukończeniu) jest frekwencja na poziomie minimum 80%.

Usługa zwolniona z VAT na podstawie §3 ust.1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług w związku z art. 43 ust.1 pkt 29 i art. 82 ust. 3 ustawy o VAT.

Dostawca usługi codziennie prowadzi listę obecności.

Usługa nie obejmuje kosztów niezwiązanych bezpośrednio z usługą, np. kosztów dojazdu, zakwaterowania.

Koszt egzaminu zawarty jest w cenie szkolenia

Szkolenie kończy się uzyskaniem kwalifikacji ZRK

Usługa kończy się również uzyskaniem Zaświadczenia o ukończeniu udziału w usłudze rozwojowej

Udogodnienia dla osób niepełnosprawnych: brak barier architektonicznych w sali szkoleniowej.

Adres

ul. 11 Listopada 125A

07-410 Ostrołęka

woj. mazowieckie

11 Listopada 125A | Black & White Club |, 07-410 Ostrołęka

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Magda Wysocka

E-mail makuusz@gmail.com

Telefon (+48) 730 035 395