



Akademia
Gastronomii EDYTA
OKROJ-
WIERZBICKA

★★★★★ 4,9 / 5

12 ocen

SZKOLENIE BARMAŃSKIE

Numer usługi 2026/07/27/170161/3711244

📍 Sopot

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 21:00 h

📅 09.12.2026 do 11.12.2026

3 306,24 PLN brutto

2 688,00 PLN netto

157,44 PLN brutto/h

128,00 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do osób chcących rozpocząć pracę w zawodzie barmana oraz pracowników branży gastronomicznej (barmanów, kelnerów, managerów), którzy chcą podnieść swoje kwalifikacje praktyczne. Usługa dedykowana jest zarówno osobom bez doświadczenia, jak i tym, które chcą rozwinąć umiejętności z zakresu miksologii, alkoholoznawstwa, organizacji pracy za barem oraz tworzenia koktajli. Szkolenie przeznaczone jest dla osób planujących lub pracujących w restauracjach, hotelach i barach.
Minimalna liczba uczestników	8
Maksymalna liczba uczestników	14
Data zakończenia rekrutacji	02-12-2026
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 przygotowanie uczestników do samodzielnej i profesjonalnej pracy za barem poprzez rozwinięcie praktycznych umiejętności miksologii, znajomości alkoholi, organizacji pracy oraz zasad tworzenia i kalkulacji koktajli.

Uczestnik nabeździe kompetencje niezbędne do pracy w nowoczesnych lokalach gastronomicznych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik charakteryzuje rodzaje alkoholi oraz opisuje metody ich produkcji i zastosowanie w miksologii.	rozdźnia podstawowe kategorie alkoholi i wskazuje ich cechy charakterystyczne	Test teoretyczny
	omawia metody produkcji wybranych alkoholi	Test teoretyczny
Uczestnik przygotowuje stanowisko pracy zgodnie z zasadami organizacji i ergonomii pracy barmana.	organizuje stanowisko barowe zgodnie z zasadami ergonomii	Obserwacja w warunkach symulowanych
	dobiera odpowiedni sprzęt i szkło do rodzaju napoju	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik stosuje techniki miksowania napojów mieszanych.	dobiera właściwą technikę miksowania do receptury	Obserwacja w warunkach symulowanych
	poprawnie wykonuje koktajl według podanej receptury	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik komponuje klasyczne i autorskie koktajle z zachowaniem zasad balansu smakowego.	dobiera składniki zgodnie z zasadami komponowania napojów mieszanych	Obserwacja w warunkach symulowanych
	uzasadnia dobór składników pod kątem smaku i aromatu	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik kalkuluje beverage cost oraz określa cenę sprzedaży koktajlu.	oblicza koszt porcji napoju	Test teoretyczny
	wskazuje czynniki wpływające na cenę sprzedaży	Test teoretyczny
Uczestnik stosuje zasady prawidłowej inwentaryzacji i identyfikuje straty w produkcji barowej.	opisuje zasady przeprowadzania inwentaryzacji	Test teoretyczny
	wskazuje sposoby ograniczania strat	Test teoretyczny

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

SZKOLENIE BARMAŃSKIE

GRUPA DOCELOWA: Szkolenie skierowane jest do osób chcących rozpocząć pracę w zawodzie barmana oraz pracowników branży gastronomicznej (barmanów, kelnerów, managerów), którzy chcą podnieść swoje kwalifikacje praktyczne. Usługa dedykowana jest zarówno osobom bez doświadczenia, jak i tym, które chcą rozwinąć umiejętności z zakresu miksologii, alkoholoznawstwa, organizacji pracy za barem oraz tworzenia koktajli. Szkolenie przeznaczone jest dla osób planujących lub pracujących w restauracjach, hotelach i barach.

WARUNKI ORGANIZACYJNE: Sala szkoleniowa zlokalizowana jest na parterze budynku i przystosowana do komfortowej realizacji zajęć teoretycznych oraz praktycznych. Przestrzeń wyposażona jest w profesjonalne stanowiska barowe oraz niezbędny sprzęt i akcesoria barmańskie umożliwiające realizację części praktycznej szkolenia. Maksymalna liczba uczestników: 14 osób. Zajęcia odbywają się w jednej grupie, bez podziału na podgrupy.

TRYB REALIZACJI I CZAS TRWANIA: Suma godzin zegarowych usługi: 21:00, w tym zajęć 17:30 godz. (9 godz. zajęć praktycznych i 08:30 godz. zajęć teoretycznych), walidacja 00:30 godz. oraz przerwy 03:00 godz.

Dzień I / 10:00 - 17:00 / 7h

- Wprowadzenie do świata barmańskiego i historia miksologii
- Zakres obowiązków oraz cechy osobowościowe barmana
- Typy barów, specyfika ich pracy i obsługi
- Terminologia, funkcjonowanie i zastosowanie sprzętu barmańskiego
- Techniki degustacji alkoholi, odbiór smaków i odkrywanie różnic
- Alkoholoznawstwo – rodzaje alkoholi, metody produkcji, degustacja
- Przygotowanie stanowiska pracy na barze
- Organizacja i ergonomia pracy barmana
- Techniki miksowania i ich zastosowanie
- Rodzaje szkła, nazewnictwo, zastosowanie
- Free pouring – nalewanie odpowiednich porcji alkoholu „z ręki”
- Ćwiczenia i degustacja

Dzień II / 10:00 - 17:00 / 7h

- Zasady komponowania napojów mieszanych z wykorzystaniem: wódka czysta, wódki gatunkowe, gin, brandy, koniak, likiery, bitters, whisky, rum, cachaça, tequila, mezcal, wino musujące, wermuty
- Degustacja alkoholi klasycznych
- Praktyczne przygotowanie klasycznych koktajli oraz ich degustacja
- Homemade – produkcja domowych półproduktów
- Bitters i aromatyzacja – osiągnięcie balansu
- Dekoracje (garnish) oraz sztuka prezentacji koktajli
- Ćwiczenia i degustacja

Dzień III / 10:00 - 17:00 / 7h

- Podstawy wiedzy o winie – produkcja, szczepy, temperatura serwowania
- Degustacja alkoholi nietypowych
- Tworzenie autorskich koktajli – ćwiczenia
- Beverage cost i kształtowanie cen sprzedaży
- Zasady prawidłowej inwentaryzacji
- Podstawy tworzenia receptury barmańskiej
- Receptura, a straty w produkcji
- Identyfikacja i przeciwdziałanie stratom
- Najnowsze trendy w barmaństwie
- Lód i jego znaczenie w koktajlach
- Pozwolenie na sprzedaż alkoholi – koncesja
- Ćwiczenia i degustacja
- Test wiedzy

WALIACJA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ:

Metody walidacji:

- test teoretyczny,
- obserwacja w warunkach stymulowanych.

Forma:

Test pisemny zawierający pytania zamknięte i otwarte, obejmujące efekty uczenia się z zakresu alkoholoznawstwa, zasad organizacji pracy, beverage cost oraz inwentaryzacji.

Obserwacja praktyczna polega na samodzielnym przygotowaniu stanowiska pracy oraz wykonaniu wskazanych koktajli zgodnie z recepturą lub założeniami zadania, z zastosowaniem właściwych technik miksowania i zasad ergonomii.

Organizacja:

Walidacja przeprowadzana jest w sali szkoleniowej, w której realizowane było szkolenie. Walidacja trwa 30 minut (obejmuje test i obserwację). Część praktyczna odbywa się przy stanowiskach barowych, w warunkach symulujących rzeczywistą pracę za barem, pod obserwacją trenera oceniającego spełnienie kryteriów weryfikacji.

Z przyczyn niezależnych od Wykonawcy (np. losowych) harmonogram szkolenia może zostać nieznacznie zmieniony. Wszystkie informacje dostępne w jednostce szkolącej zostaną przekazane Operatorowi.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 23

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 23 Historia miksologii; rola i obowiązki barmana; typy barów; sprzęt barmański i jego zastosowanie .	Zajęcia	Adam Dąbrówka	09-12-2026	10:00	11:30	01:30
2 z 23 -	Przerwa	-	09-12-2026	11:30	11:45	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 23 Alkoholoznawstwo; degustacja alkoholi; techniki sensoryczne; organizacja i ergonomia pracy za barem.	Zajęcia	Adam Dąbrówka	09-12-2026	11:45	13:30	01:45
4 z 23 -	Przerwa	-	09-12-2026	13:30	14:00	00:30
5 z 23 Techniki miksowania; free pouring; rodzaje szkła; przygotowane stanowiska pracy.	Zajęcia	Adam Dąbrówka	09-12-2026	14:00	15:30	01:30
6 z 23 -	Przerwa	-	09-12-2026	15:30	15:45	00:15
7 z 23 Ćwiczenia praktyczne i degustacja; utrwalenie technik barmańskich.	Zajęcia	Adam Dąbrówka	09-12-2026	15:45	17:00	01:15
8 z 23 Komponowanie koktajli z alkoholi: gin, rum, whisky, tequila, likiery, wermuty.	Zajęcia	Adam Dąbrówka	10-12-2026	10:00	11:30	01:30
9 z 23 -	Przerwa	-	10-12-2026	11:30	11:45	00:15
10 z 23 22 Praktyczne przygotowanie klasycznych koktajli; degustacja; homemade – półprodukty barowe.	Zajęcia	Adam Dąbrówka	10-12-2026	11:45	13:30	01:45

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
11 z 23 -	Przerwa	-	10-12-2026	13:30	14:00	00:30
12 z 23 Bittery i balans smaków; dekoracje (garnish); prezentacja koktajli; techniki serwisu.	Zajęcia	Adam Dąbrowka	10-12-2026	14:00	15:30	01:30
13 z 23 -	Przerwa	-	10-12-2026	15:30	15:45	00:15
14 z 23 Ćwiczenia praktyczne; doskonalenie receptur i pracy za barem.	Zajęcia	Adam Dąbrowka	10-12-2026	15:45	17:00	01:15
15 z 23 Wino i alkohole specjalne; degustacja; trendy w barmaństwie; lód i jego znaczenie.	Zajęcia	Adam Dąbrowka	11-12-2026	10:00	11:30	01:30
16 z 23 -	Przerwa	-	11-12-2026	11:30	11:45	00:15
17 z 23 Tworzenie autorskich koktajli; receptury barmańskie; beverage cost i inwentaryzacja.	Zajęcia	Adam Dąbrowka	11-12-2026	11:45	13:30	01:45
18 z 23 -	Przerwa	-	11-12-2026	13:30	14:00	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
19 z 23 Straty w produkcji; kontrola kosztów; koncesja i zasady sprzedaży alkoholu.	Zajęcia	Adam Dąbrówka	11-12-2026	14:00	15:30	01:30
20 z 23 -	Przerwa	-	11-12-2026	15:30	15:45	00:15
21 z 23 Ćwiczenia praktyczne; podsumowanie szkolenia; degustacja i praca warsztatowa.	Zajęcia	Adam Dąbrówka	11-12-2026	15:45	16:30	00:45
22 z 23 -	Walidacja	-	11-12-2026	16:30	16:45	00:15
23 z 23 -	Walidacja	-	11-12-2026	16:45	17:00	00:15

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	21:00
w tym suma godzin zajęć	17:30
w tym suma godzin walidacji	00:30
w tym suma przerw	03:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	24:00

Cennik

Jeżeli korzystasz z dofinansowania i usługa stanowi usługę kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego wraz z usługą lub dostawą towarów ściśle związaną z usługami kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego to możesz mieć możliwość skorzystania z zwolnienia z podatku VAT na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy z dnia 11 marca 2024 r. o podatku od towarów i usług, jeśli usługa w całości jest finansowana ze środków publicznych lub § 3 ust. 1 pkt 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień w przypadku, gdy usługa jest finansowana w co najmniej 70% ze środków publicznych.

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 306,24 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 688,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	157,44 PLN
Koszt osobogodziny netto	128,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	21:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Adam Dąbrówka

Specjalizacja: Barmaństwo. Prowadzi szkolenia: Barmańskie, Tworzenie Karty Koktajli.
Osoba prowadząca zajęcia spełnia warunek: doświadczenie zawodowe i kwalifikacje w zakresie powierzonych zadań zdobyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą publikacji usługi w BUR.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy szkolenia otrzymają komplet materiałów szkoleniowych w formie drukowanej, opracowanych przez ekspertów i trenerów Akademii Gastronomii. Materiały zawierają treści teoretyczne z zakresu alkoholoznawstwa, technik miksowania, organizacji pracy za barem, zasad komponowania koktajli oraz kalkulacji beverage cost.

Dodatkowo obejmują receptury klasycznych koktajli, miejsce na notatki oraz materiały wspierające samodzielne doskonalenie umiejętności po zakończeniu szkolenia. Materiały są dostosowane do realiów pracy w branży gastronomicznej i umożliwiają praktyczne wykorzystanie zdobytej wiedzy w codziennej pracy za barem.

Warunki uczestnictwa

Szkolenie jest otwarte - mogą zapisać się wszyscy uczestnicy.

Szkolenie rozpocznie się po zgłoszeniu się minimum 8 osób, maksymalna liczba uczestników to 14 osób. Obowiązuje kolejność zgłoszeń.

Informacje dodatkowe

Cena usługi podana jest w wartości netto. Do ceny doliczany jest podatek VAT 23%.

W przypadku finansowania usługi w co najmniej 70% ze środków publicznych, usługa korzysta ze zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. b ustawy o VAT.

Adres

ul. Władysława Broniewskiego 10
81-841 Sopot
woj. pomorskie

Szkolenie odbędzie się w siedzibie Akademii Gastronomii przy ul. Władysława Broniewskiego 10 w Sopocie. Sala szkoleniowa zlokalizowana jest na parterze budynku i przystosowana do komfortowej realizacji zajęć teoretycznych oraz praktycznych. Przestrzeń wyposażona jest w profesjonalne stanowiska barowe oraz niezbędny sprzęt i akcesoria barmańskie umożliwiające realizację części praktycznej szkolenia.

Na miejscu zapewniamy materiały szkoleniowe, dostęp do kawy, herbaty, wody, lunch oraz słodkie i słone przekąski. W pobliżu znajdują się miejsca parkingowe oraz dogodny dojazd komunikacją miejską.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Niezbędny sprzęt (rzutnik, ekran, flipchart), toalety, dostęp do kuchni, szatnia na ubrania.

Kontakt



Anna Kurt

E-mail biuro@agastromii.pl

Telefon (+48) 780 760 240