



FUNDACJA
"PERSPEKTYWA"

★★★★★ 5,0 / 5

107 ocen

Szkolenie: Serwis napojów mieszanych i alkoholi. Skrót. Barman Blender.

Numer usługi 2026/07/27/169502/3712570

📍 Olsztyn

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 22:00 h

📅 18.09.2026 do 20.09.2026

5 500,00 PLN brutto

5 500,00 PLN netto

250,00 PLN brutto/h

250,00 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie: "Serwis napojów mieszanych i alkoholi. Skrót. Barman Blender." jest skierowane do: • Osób, które chcą rozpocząć karierę w gastronomii jako barman lub barista • Pracowników branży HoReCa, którzy chcą poszerzyć swoje kwalifikacje • Studentów i osób poszukujących pracy w sektorze usług gastronomicznych • Właścicieli barów i restauracji, którzy chcą podnieść standard obsługi w swoich lokalach • Pasjonatów sztuki barmańskiej, którzy chcą nauczyć się profesjonalnych technik Nie wymagamy wcześniejszego doświadczenia – szkolenie jest dostosowane zarówno do osób początkujących, jak i tych, które chcą rozwijać swoje umiejętności w zawodzie.
Minimalna liczba uczestników	8
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	17-09-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Celem usługi „Szkolenie: Serwis napojów mieszanych i alkoholi. Skrót. Barman Blender.” jest przygotowanie uczestników do samodzielnej i profesjonalnej pracy na stanowisku Barmana Blendera oraz uzyskanie kwalifikacji. Kurs ma na celu podniesienie standardów obsługi w branży gastronomicznej, rozwój praktycznych umiejętności zawodowych uczestników oraz dostosowanie ich kompetencji do zmieniających się trendów i oczekiwań rynku.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
2. Przygotowuje i podaje mieszane napoje alkoholowe i alkohole	a)wymienia i charakteryzuje techniki przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych (np. shakerowania) b)omawia i dobiera szkło do typu napoju c)omawia i dobiera sprzęt i narzędzia do przygotowania danego typu napoju d)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) e)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) f)przygotowuje autorski mieszany napój alkoholowy według podanych preferencji gościa (moc, typ alkoholu, słodczy, kwasowość, gorycz)	Obserwacja w warunkach symulowanych
3. Przygotowuje i podaje mieszane napoje bezalkoholowe (soft drinks)	a)omawia techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie) b)omawia trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, fit drinks) c)podaje receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych (Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin) d)przygotowuje napój bezalkoholowy według podanych preferencji gościa (np. smoothie)	Obserwacja w warunkach symulowanych Test teoretyczny
1. Omawia rodzaje drobnych przekąsek	a)wymienia i charakteryzuje rodzaje drobnych przekąsek stosowanych w barze b)podaje propozycje przekąsek, które można przygotować w barze	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
2. Przygotowuje drobne przekąski	a)przygotowuje przykładową zimną przekąskę z dbałością o estetykę serwowania, np. tartinki, koreczki, roladki b)serwuje wybrane przekąski w barze	Obserwacja w warunkach symulowanych
1. Charakteryzuje zasady obsługi gości	a)omawia zasadę gościnności w pracy barmana b)omawia zasady etyki w pracy barmana (np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość)	Test teoretyczny
2. Stosuje się do zasad obsługi gości	a)zadaje pytania służące identyfikacji potrzeb gościa b)zadaje pytania służące zebraniu opinii na temat przygotowanego napoju mieszanego c)prezentuje przygotowany napój, omawiając użyte składniki, ich pochodzenie oraz sposób wykorzystania d)omawia sposoby dbania o dobre relacje z gośćmi (np. zwroty grzecznościowe, sposoby rozładowania stresu, anegdoty) e)omawia przykładowe trudne i nietypowe sytuacje w pracy barmana i podaje propozycje rozwiązań f)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	Centrum Szkolenia Barmanów Jerzy Czapla
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Centrum Szkolenia Barmanów Jerzy Czapla

Program

„Serwis napojów mieszanych i alkoholi”, opracowany na podstawie standardów opisu kwalifikacji z Zintegrowanego Rejestru Kwalifikacji (ZRK) - 12636. Program obejmuje 22 **godziny zegarowe** (jednostka 60 min) realizowanych w ciągu **3 dni**.

Ramowy Program Usługi: Serwis napojów mieszanych i alkoholi

Łączny czas: 22 godziny zegarowe (w tym proces walidacji)

Forma: Stacjonarna (warsztaty praktyczne)

DZIEŃ 1:

- BHP, organizacja baru, dobór szkła i sprzętu barmańskiego.
- Towaroznawstwo alkoholowe i techniki: build, stir, shake.

DZIEŃ 2:

- Towaroznawstwo alkoholowe i techniki: build, stir, shake.
- Ćwiczenia praktyczne: techniki muddle i blend.
- Miksologia klasyczna: Short & Long Drinks, praca z recepturami.
- Serwis win i napojów specjalnych, dekoracje Garnish.

DZIEŃ 3:

- Serwis win i napojów specjalnych, dekoracje Garnish.
- Drobne przekąski w zawodzie barmana
- Psychologia obsługi gościa i techniki sprzedaży sugerowanej.
- Odpowiedzialna sprzedaż alkoholu i warsztat flair.
- Powtórzenie materiału i przygotowanie stanowisk do egzaminu.
- **WALIDACJA (Centrum Szkolenia Barmanów):** Test teoretyczny oraz obserwacja w warunkach symulowanych.

Usługi szkoleniowe w ramach projektu są realizowane w godzinach zegarowych tj. 1 godz. = 60 min.

Czas trwania szkolenia: 22 godziny zegarowe, w tym walidacja uczestnika.

Podczas dni szkoleniowych przewidziane są trzy przerwy każdego dnia zgodnie z harmonogramem.

Przerwy są wliczane w czas trwania usługi oraz w jej koszty.

Warunki organizacyjne usługi:

Szkolenie odbędzie się **w sali**, dostosowanej do realizacji zajęć praktycznych. Na miejsce zostanie dostarczony:

- Wyposażenie barmańskie, w tym: shaker, jigger, muddler, łyżki barmańskie, strainery, sprzęt do dekoracji koktajli, szkło do różnych rodzajów drinków oraz zestaw alkoholi szkoleniowych.
- Niezbędne akcesoria do przygotowania przekąsek.

Sala będzie wyposażona również w niezbędne stanowiska robocze umożliwiające każdemu uczestnikowi bezpieczne i komfortowe wykonywanie ćwiczeń praktycznych.

Szkolenie: Serwis napojów mieszanych i alkoholi. Skrót. Barman Blender jest skierowane do:

- Osób, które chcą rozpocząć karierę w gastronomii jako barman
- Pracowników branży HoReCa, którzy chcą poszerzyć swoje kwalifikacje
- Studentów i osób poszukujących pracy w sektorze usług gastronomicznych
- Właścicieli barów i restauracji, którzy chcą podnieść standard obsługi w swoich lokalach
- Pasjonatów sztuki barmańskiej, którzy chcą nauczyć się profesjonalnych technik

Proces walidacji:

Walidacja umiejętności uczestników odbędzie się na zakończenie szkolenia i zostanie przeprowadzona przez **niezależnego walidatora**.

Proces walidacji będzie oparty na metodzie:

- testu teoretycznego

- obserwacji w warunkach symulowanych

Czas trwania walidacji:

16:00 – 17:30

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 22

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 22 BHP, organizacja baru, dobór szkła i sprzętu barmańskiego	Zajęcia	Jerzy Czapla	18-09-2026	14:00	16:00	02:00
2 z 22 -	Przerwa	-	18-09-2026	16:00	16:30	00:30
3 z 22 BHP, organizacja baru, dobór szkła i sprzętu barmańskiego	Zajęcia	Jerzy Czapla	18-09-2026	16:30	17:30	01:00
4 z 22 -	Przerwa	-	18-09-2026	17:30	17:45	00:15
5 z 22 Towaroznaws two alkoholowe i techniki: build, stir, shake	Zajęcia	Jerzy Czapla	18-09-2026	17:45	18:30	00:45
6 z 22 -	Przerwa	-	18-09-2026	18:30	18:45	00:15
7 z 22 Towaroznaws two alkoholowe i techniki: build, stir, shake	Zajęcia	Jerzy Czapla	18-09-2026	18:45	20:00	01:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 22 Towaroznawstwo alkoholowe i techniki: build, stir, shake	Zajęcia	Jerzy Czapla	19-09-2026	09:30	10:30	01:00
9 z 22 Przerwa	Zajęcia	Jerzy Czapla	19-09-2026	10:30	10:45	00:15
10 z 22 Ćwiczenia praktyczne: techniki muddle i blend	Zajęcia	Jerzy Czapla	19-09-2026	10:45	13:00	02:15
11 z 22 -	Przerwa	-	19-09-2026	13:00	13:30	00:30
12 z 22 Miksologia klasyczna: Short & Long Drinks, praca z recepturami	Zajęcia	Jerzy Czapla	19-09-2026	13:30	16:00	02:30
13 z 22 -	Przerwa	-	19-09-2026	16:00	16:30	00:30
14 z 22 Serwis win i napojów specjalnych (Barista Essentials), dekoracje Garnish	Zajęcia	Jerzy Czapla	19-09-2026	16:30	17:30	01:00
15 z 22 Drobne przekąski w zawodzie barmana	Zajęcia	Jerzy Czapla	20-09-2026	09:30	10:30	01:00
16 z 22 -	Przerwa	-	20-09-2026	10:30	10:45	00:15
17 z 22 Psychologia obsługi gościa i techniki sprzedaży sugerowanej	Zajęcia	Jerzy Czapla	20-09-2026	10:45	13:00	02:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
18 z 22 -	Przerwa	-	20-09-2026	13:00	13:30	00:30
19 z 22 Odpowiedzial na sprzedaż alkoholu i warsztat flair	Zajęcia	Jerzy Czapla	20-09-2026	13:30	15:00	01:30
20 z 22 -	Przerwa	-	20-09-2026	15:00	15:15	00:15
21 z 22 Powtórzenie materiału i przygotowanie stanowisk do egzaminu	Zajęcia	Jerzy Czapla	20-09-2026	15:15	16:00	00:45
22 z 22 -	Walidacja	-	20-09-2026	16:00	17:30	01:30

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	22:00
w tym suma godzin zajęć	17:30
w tym suma godzin walidacji	01:30
w tym suma przerw	03:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	25:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 500,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	250,00 PLN

Koszt osobogodziny netto	250,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	1 000,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	1 000,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	0,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	22:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Jerzy Czapla

Jerzy Czapla

Trener Jerzy Czapla to niekwestionowany autorytet i legenda polskiej branży barmańskiej. Absolwent ZSG w Tarnowskich Górach, karierę certyfikowaną rozpoczął w 1996 r. egzaminem „Barman – Mixer” II stopnia u mistrza Zdzisława T. Nowickiego. Jako wieloletni członek Zarządu SPB współkreował standardy etyki i techniki pracy, co w 2000 r. zaowocowało przyznaniem mu tytułu „Barmana Dziesięciolecia”.

Jego dorobek to m.in. Mistrzostwo Polski Barmanów, Wicemistrzostwo w kategorii FreeStyle oraz historyczny sukces międzynarodowy – III miejsce w Malaga Grand Prix Bacardi & Martini. Jako Ambasador marki Hennessy oraz finalista Euro-Absolut Cup, przez dekady łączył pracę menedżerską (m.in. Hotel Ambassador, "Prohibicja") z rolą sędziego głównego najważniejszych konkursów branżowych.

W ostatnich pięciu latach (2021–2026) Jerzy Czapla koncentruje się na mentoringu i doradztwie dla sektora HoReCa. Jako aktywny trener na bieżąco aktualizuje programy szkoleniowe o najnowsze trendy, takie jak miksologia molekularna, techniki barista oraz zasady zero-waste. Jego bieżąca działalność szkoleniowa i sędziowska w latach 2021–2026 gwarantuje uczestnikom dostęp do unikalnej wiedzy eksperckiej, ściśle zintegrowanej z wymogami nowoczesnego rynku pracy.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Informacje dodatkowe

Usługi szkoleniowe w ramach projektu są realizowane w godzinach zegarowych tj. 1 godz. = 60 min.

Czas trwania szkolenia: 22 godziny zegarowe, w tym 1,5 godziny walidacja.

Podczas trzech dni szkoleniowych przewidziane są przerwy zgodnie z harmonogramem.

Przerwy są wliczane w czas trwania usługi oraz w jej koszty.

Usługa rozwojowa nie jest świadczona przez podmiot pełniący funkcję

Operatora lub Partnera Operatora w danym projekcie PSF lub w którymkolwiek

Regionalnym Programie lub FERS albo przez podmiot powiązany z Operatorem lub

Partnerem kapitałowo lub osobowo.

Cena usługi nie obejmuje kosztów niezwiązanych bezpośrednio z usługą

rozwojową, w szczególności kosztów środków trwałych przekazywanych

Uczestnikom/-czkom projektu, kosztów dojazdu, zakwaterowania i wyżywienia.

Adres

ul. Sielska 34

11-041 Olsztyn

woj. warmińsko-mazurskie

Lokal przy ul. Sielskiej 34, 11-041

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Małgorzata Chmielewska

E-mail kontakt@perspektywa.olsztyn.pl

Telefon (+48) 784 661 377