



Barman Blender kurs wraz z egzaminem nadającym kwalifikacje

Numer usługi 2026/07/28/161251/3714297

5 200,00 PLN brutto

5 200,00 PLN netto

148,57 PLN brutto/h

148,57 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Open Bar Tomasz
Szczęsny

★★★★★ 4,9 / 5

446 ocen

📍 Przemysł

🏢 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 35:00 h

📅 21.09.2026 do 25.09.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Kurs Barman z egzaminem nadającym kwalifikację "Serwis napojów mieszanych i alkoholi (Barman - blender)" adresowany jest do osób, 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- są zainteresowane tematyką szkolenia. Kurs jest odpowiedni dla osób na każdym poziomie zaawansowania, zarówno posiadających podstawowe umiejętności i doświadczenie w pracy za barem, jak i osób bez wiedzy branżowej i doświadczenia zawodowego, zainteresowanych tematyką szkolenia i chcących uzyskać kwalifikacje w tym zakresie.
Minimalna liczba uczestników	10
Maksymalna liczba uczestników	28
Data zakończenia rekrutacji	20-09-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości TGLS Quality Alliance

Cel

Cel edukacyjny

Kurs Barman Blender z egzaminem nadającym kwalifikację "Serwis napojów mieszanych i alkoholi (Barman - blender)" przygotowuje do samodzielnej pracy w zawodzie barmana w branży gastronomicznej w restauracjach, kawiarniach, pubach, barach i innych punktach gastronomicznych typu sale bankietowe, czy eventowe.

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
		Test teoretyczny
	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)	Test teoretyczny
	charakteryzuje typy dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy)	Test teoretyczny
	omawia i charakteryzuje składniki napojów mieszanych (składniki główne, modyfikatory, bonifikatory, składniki dodatkowe, składniki przyprawowe, składniki szprycerujące, dodatki dekoracyjne, dodatki komplementarne)	Wywiad swobodny

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
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	omawia i dobiera szkło do typu napoju	Wywiad swobodny
	omawia i dobiera sprzęt i narzędzia do przygotowania danego typu napoju	Wywiad swobodny
	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)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	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) przygotowuje autorski mieszany napój alkoholowy według podanych preferencji gościa (moc, typ alkoholu, słodczy, kwasowość, gorycz)	Obserwacja w warunkach symulowanych 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)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	omawia trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, fit drinks)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	podaje receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych (Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	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 barzenp. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość)	Wywiad swobodny
	podaje propozycje przekąsek, które można przygotować w barze	Wywiad swobodny
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	Wywiad swobodny
	omawia zasady etyki w pracy barmana (np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość)	Wywiad swobodny
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	Wywiad swobodny
	omawia prawne uwarunkowania serwowania alkoholu gościom	Wywiad swobodny

Kwalifikacje

Kwalifikacje włączone do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji

Kwalifikacje	Serwis napojów mieszanych i alkoholi
Kod kwalifikacji zarejestrowanej w ZRK	12636
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Open Bar Tomasz Szczęsny https://kursybarmanskie.pl/kurs-zsk-barman/
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Open Bar Tomasz Szczęsny https://kursybarmanskie.pl/kurs-zsk-barman/

Program

Kurs Barman z egzaminem nadającym kwalifikację "Serwis napojów mieszanych i alkoholi (Barman - blender)" przygotowuje do samodzielnej pracy w zawodzie barmana w branży gastronomicznej w restauracjach, kawiarniach, pubach, barach i innych punktach gastronomicznych typu sale bankietowe, czy eventowe. Grupa docelowa usługi: Kurs Barman z egzaminem nadającym kwalifikację "Serwis napojów mieszanych i alkoholi (Barman - blender)" adresowany jest do osób, 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 - są zainteresowane tematyką szkolenia. Kurs jest odpowiedni dla

osób na każdym poziomie zaawansowania, zarówno posiadających podstawowe umiejętności i doświadczenie w pracy za barem, jak i osób bez wiedzy branżowej i doświadczenia zawodowego, zainteresowanych tematyką szkolenia i chcących uzyskać kwalifikacje w tym zakresie. Warunki organizacyjne dla przeprowadzenia szkolenia: Zalecana minimalna liczba osób na szkoleniu: 10 Zalecana maksymalna liczba osób na szkoleniu: 20 Sala powinna zapewniać odpowiednią ilość miejsc siedzących oraz umożliwiać przeprowadzenie części praktycznej szkolenia (m.in. dostęp do bieżącej wody). W sali powinny znajdować się stoły lub miejsca zawierające dołączone pulpity na których uczestnicy będą mogli zapisywać notatki. Układ stołów: dowolny Zajęcia będą prowadzone z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie i grupowo. Szkolenie trwa 35 godzin szkoleniowych (1 godz. szkoleniowa = 45 min). W trakcie realizacji kursu zostały zaplanowane przerwy, nie są wliczone w czas trwania usługi szkoleniowej. W dniu zakończenia kursu zostanie przeprowadzony egzamin zewnętrzny. Egzamin zewnętrzny potwierdzający uzyskane kwalifikacje włączone do ZSK, przeprowadzony zostanie przez instytucję certyfikującą - Open Bar Tomasz Szczęsny. Osoby, które zdadzą egzamin zewnętrzny otrzymają Certyfikat potwierdzający uzyskanie kwalifikacji "Serwis napojów mieszanych i alkoholi Barman – blender" Zagadnienia poruszane podczas szkolenia / zakres i tematyka szkolenia:

1. Wprowadzenie do zawodu barmana, etyka zawodowa (2 godz.lekc.): - obowiązki barmana- cechy osobowe, wizerunek- postawa za barem- praca w zespole

2. Obsługa gości/klientów, przyjęcie zamówienia, profesjonalny serwis, rozliczenie (3 godz.lekc.): - zasady gościnności w pracy barmana zasady etyki w pracy barmana (np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość)- identyfikacja potrzeb gościa- zebranie opinii na temat przygotowanego napoju mieszanego- prezentacja przygotowanego napoju, omówienie użytych składników, ich pochodzenie oraz sposób wykorzystania- sposoby dbania o dobre relacje z gośćmi (np. zwroty grzecznościowe, sposoby rozładowania stresu, anegdoty) przykładowe trudne i nietypowe sytuacje w pracy barmana i podaje propozycje rozwiązań- prawne uwarunkowania serwowania alkoholu gościom

3. Sprzęt i narzędzia do przygotowania napojów alkoholowych i bezalkoholowych (3 godz. lekc.): - rodzaje miar, jednostki- szkło, pojemności i nazewnictwo.

4. Podstawowa wiedza dotycząca alkoholi napojów alkoholowych i dodatków (5 godz. lekc)- typy mocnych alkoholi (wódki czyste, wódki gatunkowe aromatyzowane, wódki gatunkowe naturalne)- typy win (gronowe, wermuty, wina południowe, musujące)- inne rodzaje alkoholi fermentowanych (piwo, cydry, kumys, miód pitny)- typy dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy)- składniki napojów mieszanych (składniki główne, modyfikatory, bonifikatory, składniki dodatkowe, składniki przyprawowe, składniki szprycerujące, dodatki dekoracyjne, dodatki komplementarne)

5. Przygotowanie i podanie mieszanych napojów alkoholowych i alkoholi (12 godz. lekc.): - techniki przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych (np. shakerowania)- dobór szkła do typu napoju- dobór sprzętu i narzędzi do przygotowania danego typu napoju_- 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); przygotowanie do podania i podanie alkoholi (wódka czysta, whisky/whiskey, brandy, piwo)- przygotowanie mieszanych napojów alkoholowych (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)- przygotowanie autorskiego mieszanego napoju alkoholowego według podanych preferencji gościa (moc, typ alkoholu, słodycz, kwasowość, gorycz)

6. Przygotowanie i podanie mieszanych napojów bezalkoholowych (soft drinks) (3 godz. lekc.): - techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie)- trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, fit drinks)- receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych (Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin)- przygotowanie napoju bezalkoholowego według podanych preferencji gościa (np. smoothie)

7. Przygotowanie przekąsek (1 godz. lekc.): - rodzaje drobnych przekąsek stosowanych w barze- propozycje przekąsek, które można przygotować w barze- przygotowanie przykładowych zimnych przekąsek z dbałością o estetykę serwowania, np. tartinki, koreczki, roladki serwowanie przekąsek w barze

8. Walidacja i certyfikacja efektów szkolenia (6 godz. lekc.)

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 15 Barman Blender	Zajęcia	Tomasz Szczęsny	21-09-2026	09:00	13:00	04:00
2 z 15 -	Przerwa	-	21-09-2026	13:00	14:00	01:00
3 z 15 Barman Blender	Zajęcia	Tomasz Szczęsny	21-09-2026	14:00	17:00	03:00
4 z 15 Barman Blender	Zajęcia	Tomasz Szczęsny	22-09-2026	09:00	13:00	04:00
5 z 15 -	Przerwa	-	22-09-2026	13:00	14:00	01:00
6 z 15 Barman Blender	Zajęcia	Tomasz Szczęsny	22-09-2026	14:00	17:00	03:00
7 z 15 Barman Blender	Zajęcia	Tomasz Szczęsny	23-09-2026	09:00	13:00	04:00
8 z 15 -	Przerwa	-	23-09-2026	13:00	14:00	01:00
9 z 15 Barman Blender	Zajęcia	Tomasz Szczęsny	23-09-2026	14:00	17:00	03:00
10 z 15 Barman Blender	Zajęcia	Tomasz Szczęsny	24-09-2026	09:00	13:00	04:00
11 z 15 -	Przerwa	-	24-09-2026	13:00	14:00	01:00
12 z 15 Barman Blender	Zajęcia	Tomasz Szczęsny	24-09-2026	14:00	17:00	03:00
13 z 15 -	Walidacja	-	25-09-2026	09:00	11:00	02:00
14 z 15 -	Przerwa	-	25-09-2026	11:00	11:30	00:30
15 z 15 -	Walidacja	-	25-09-2026	11:30	12:00	00:30

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	35:00
w tym suma godzin zajęć	28:00

Rodzaj godzin	Liczba godzin
w tym suma godzin walidacji	02:30
w tym suma przerw	04:30
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	40:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 200,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	148,57 PLN
Koszt osobogodziny netto	148,57 PLN
W tym koszt walidacji brutto	300,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	300,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	1,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	1,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	35:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



Tomasz Szczęsny

Instruktor sztuki Barmańskiej – Baristycznej

Instruktor Praktycznej Nauki Zawodu

Szkolenia barmańskie, baristyczne, manager gastronomii prowadzi od 2006 roku.

W ciągu ostatnich 5 lat przeprowadził 26 szkoleń barmańskich, 20 szkoleń baristycznych, oraz 10 szkoleń manager gastronomii.

Wybrane doświadczenie zawodowe:

01/2016 – do chwili obecnej - Open Bar – właściciel, instruktor, trener barmaństwa

07/2006 - 01/2016 - Barman Service – trener, manager gastronomii, instruktor sztuki barmańskiej

Posiadane kursy, szkolenia, certyfikaty:

Instruktor praktycznej nauki zawodu

Instruktor Sztuki Barmańskiej

Barman II ST.

Kelner/Barista – BarmanService

Manager Gastronomii – BarmanService

Master Class – Pitu

Underberg - Profi service

Shlumberger - Master Class

Publikacje:

Materiały szkoleniowe Kurs barmański I st

Materiały szkoleniowe Kurs barmański II st

Kurs kelnerski i baristyczny

Artykuły Gastronomiczne i publikacje na portalach branżowych

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają skrypty w formie materiałów szkoleniowych. Uczestnicy otrzymają wszelkie materiały szkoleniowe do części teoretycznej oraz praktycznej. Materiały do części teoretycznej - skrypt, notes, długopis. Materiały do wykonywania zajęć praktycznych tj. urządzenia i narzędzia (szklanki, mieszadła oraz niezbędne wyposażenie baru) oraz materiały zużywalne niezbędne do realizacji szkolenia. Uczestnicy otrzymają wszelkie materiały niezbędne do przeprowadzenia certyfikacji zarówno do części teoretycznej jak i praktycznej egzaminu.

Przepis na podstawie którego stosowane jest zwolnienie od podatku (stawka VAT zw.): § 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.

Warunki uczestnictwa

Grupę docelową usługi stanowią osoby dorosłe (wymagane jest ukończenie 18 lat):: np:

- absolwenci szkół o profilu gastronomicznym, hotelarskim, turystycznym,
- pracownicy branży gastronomicznej, hotelarskiej (lokalne gastronomiczne, cocktail barach, puby, restauracje, hotele, kawiarnie itp)
- nauczyciele przedmiotów zawodowych w szkołach gastronomicznych,
- osoby posiadające kompetencje w zakresie serwisu napojów mieszanych i alkoholi, ale nieposiadające potwierdzonej kwalifikacji,
- osoby które nie posiadają wiedzy w zakresie serwisu napojów mieszanych ale z własnej inicjatywy chcą nabyć kwalifikacje w tym zawodzie

Od Uczestników/czek wymagana jest:

- chęć podniesienia lub nabycia kwalifikacji w zawodzie barman blender z własnej inicjatywy
- nie wymagane jest wylegitymowanie się doświadczeniem w pracy w zawodzie.

Informacje dodatkowe

Uczestnicy otrzymają zaświadczenie o ukończeniu szkolenia pod warunkiem uczestnictwa w usłudze na poziomie co najmniej 80%. Uczestnicy obowiązkowo przystąpią do egzaminu nadającego kwalifikację "Serwis napojów mieszanych i alkoholi (Barman - blender)" na poziomie 4PRK. Egzamin certyfikujący składa się z dwóch części - teoretycznej oraz praktycznej. Osoby, które zdadzą egzamin zewnętrzny otrzymają certyfikat potwierdzający nabycie kwalifikacji "Serwis napojów mieszanych i alkoholi" wystawiony przez Open Bar Tomasz Szczęsny. Uczestnicy przyjmują do wiadomości, że usługa może być poddana monitoringowi z ramienia Operatora lub PARP i wyrażają na to zgodę.

Adres

rynek Rynek 1

37-700 Przemyśl

woj. podkarpackie

Sala Szkoleniowa spełnia wymogi BHP

Kontakt



Katarzyna Szczęsna

E-mail kursy@kursybarmanskie.pl

Telefon (+48) 506 617 312