



"ASHANTI ATELIER"
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

78 ocen

LOW & NO - KOKTAJLE BEZ I NISKOALKOHOLOWE - szkolenie barmańskie

Numer usługi 2026/07/30/191735/3719603

📍 Łódź
🏠 Usługa szkoleniowa
📅 stacjonarna
👥 Zajęcia grupowe
🕒 09:30 h
📅 07.09.2026 do 08.09.2026

1 353,00 PLN brutto
1 100,00 PLN netto
142,42 PLN brutto/h
115,79 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do: • barmanów rozwijających umiejętności w zakresie koktajli Low & No; • właścicieli i menedżerów barów oraz restauracji; • osób tworzących lub rozwijających kartę koktajlową; • osób zainteresowanych nowoczesną kulturą barową i współczesną mixologią.
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	04-09-2026
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

Po zakończeniu szkolenia uczestnik przygotowuje koktajle bezalkoholowe i niskoalkoholowe, stosując odpowiednie produkty i techniki barmańskie, buduje balans, strukturę, teksturę i profil aromatyczny napoju, ocenia jego walory sensoryczne oraz przedstawia zasady włączenia kategorii Low & No do karty koktajlowej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje produkty i technologie stosowane w segmencie Low & No.	Wskazuje kategorie produktów bezalkoholowych, obejmujące destylaty, piwo i wino.	Wywiad swobodny
	Omawia co najmniej dwie metody produkcji lub pozyskiwania aromatów stosowane w napojach bezalkoholowych.	Wywiad swobodny
Omawia zasady budowy koktajlu oraz prezentowania kategorii Low & No w ofercie gastronomicznej.	Wyjaśnia zasady budowania balansu, struktury, tekstury i profilu aromatycznego napoju.	Wywiad swobodny
	Wskazuje zasady komunikowania zawartości alkoholu i prezentowania kategorii Low & No w karcie koktajlowej.	Wywiad swobodny
Przygotowuje koktajl bezalkoholowy lub niskoalkoholowy.	Stosuje właściwe proporcje składników i technikę przygotowania.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przygotowuje napój o strukturze zgodnej z założeniami zadania.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Buduje profil sensoryczny i prezentację koktajlu Low & No.	Uzyskuje zbalansowany smak, aromat i teksturę napoju.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Stosuje odpowiedni sposób podania oraz element dekoracyjny.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Dba o prawidłową organizację i porządek na stanowisku barmańskim.	Przygotowuje stanowisko i potrzebne wyposażenie.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Utrzymuje porządek podczas wykonywania zadania i po jego zakończeniu.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Ocena rezultat swojej pracy i formułuje wnioski dotyczące jakości napoju.	Ocena smak, aromat, strukturę i estetykę przygotowanego koktajlu.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Uzasadnia co najmniej jedną decyzję lub korektę dotyczącą przygotowania albo prezentacji napoju.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji lub wyrażnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyrażnie 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 wyrażnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

PRODUKTY I TECHNOLOGIE W SEGMENTIE BEZALKOHOLOWYM

- Kategorie produktów bezalkoholowych: destylaty, piwo i wino.
- Metody produkcji napojów bezalkoholowych.
- Destylacja w próżni.
- Odwrócona osmoza.
- Maceracja i ekstrakcja aromatów.
- Zastosowanie produktów bezalkoholowych i niskoalkoholowych w przygotowywaniu koktajli.

ASPEKTY PRAWNE PRODUKTÓW LOW & NO

- Definicja produktu bezalkoholowego.
- Oznaczenia stosowane na etykietach.
- Zasady komunikacji produktów bezalkoholowych i niskoalkoholowych.
- Zasady reklamy produktów bezalkoholowych.

KREACJA KOKTAJLOWA – BUDOWA I BALANS

- Struktura koktajlu bezalkoholowego i niskoalkoholowego.
- Budowanie balansu smaków.
- Kształtowanie tekstury napoju.
- Budowanie profilu aromatycznego.
- Klasyczne koktajle bezalkoholowe w nowoczesnej interpretacji.
- Dobór składników i technik barmańskich do założonego charakteru napoju.
- Przygotowywanie koktajli bezalkoholowych i niskoalkoholowych.
- Analiza sensoryczna przygotowanych napojów oraz korekta ich smaku, aromatu, struktury i tekstury.

PREZENTACJA I DOŚWIADCZENIE GOŚCIA

- Sztuka prezentacji koktajli.
- Sposób podania napoju.
- Garnish i elementy dekoracyjne.
- Sensoryka i odbiór napoju.
- Storytelling w pracy barmańskiej.
- Estetyczne przygotowanie i serwowanie koktajli Low & No.

NOWOCZESNA KARTA KOKTAJLOWA

- Równorzędność kategorii Low & No w karcie koktajlowej.
- Transparentne komunikowanie zawartości alkoholu, w tym oznaczenia ABV.
- Kreatywna komunikacja oferty.
- Kaloryczność koktajli.
- Alternatywy dla cukru i białka.
- Zasady projektowania i rozwijania oferty koktajli bezalkoholowych i niskoalkoholowych.

PREMIUMIZACJA SEGMENTU BEZALKOHOLOWEGO

- Rozwój rynku bezalkoholowego w Polsce.
- Trendy konsumenckie wpływające na kategorię Low & No.
- Budowanie wartości i jakości produktów w segmencie premium.
- Znaczenie jakości składników, sposobu przygotowania i prezentacji napoju.
- Rola kategorii Low & No we współczesnej ofercie gastronomicznej.

Walidacja obejmuje wywiad swobodny służący weryfikacji efektów uczenia się z zakresu wiedzy oraz obserwację w warunkach symulowanych służącą weryfikacji umiejętności i kompetencji społecznych.

W ramach zadania praktycznego uczestnik przygotowuje koktajl bezalkoholowy lub niskoalkoholowy, stosując odpowiednio dobrane składniki i techniki barmańskie. Walidacji podlegają w szczególności organizacja stanowiska pracy, prawidłowość wykonania, balans, struktura, tekstura, aromat oraz sposób prezentacji napoju. Uczestnik ocenia przygotowany koktajl i uzasadnia podjęte decyzje lub wprowadzone korekty.

Walidacja przeprowadzana jest przez osobę inną niż prowadzący szkolenie, zgodnie ze zdefiniowanymi efektami uczenia się, kryteriami ich weryfikacji i przypisanymi metodami walidacji.

Szkolenie ma charakter teoretyczno-praktyczny. Ćwiczenia praktyczne wykonywane są samodzielnie lub w grupach, odpowiednio do rodzaju realizowanego zadania. Omówienie rezultatów pracy uczestników oraz korekta przygotowanych kompozycji odbywają się na bieżąco podczas szkolenia.

Poszczególne zagadnienia mogą być realizowane w ramach łączonych bloków tematycznych, z uwzględnieniem poziomu zaawansowania uczestników, organizacji pracy oraz specyfiki realizowanych procesów barmańskich. Zmiana kolejności realizacji zagadnień nie wpływa na osiągnięcie wszystkich zaplanowanych efektów uczenia się ani na realizację pełnego programu usługi.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 11

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 11 Produkty bezalkoholowe: destylaty, piwo i wino. Metody produkcji, destylacja próżniowa, odwrócona osmoza, maceracja i ekstrakcja aromatów.	Zajęcia	Dominik Krzewiński	07-09-2026	12:00	13:00	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 11 Aspekty prawne i komunikacyjne produktów Low & No: definicje, oznaczenia na etykietach, zasady komunikacji i reklamy.	Zajęcia	Dominik Krzewiński	07-09-2026	13:00	13:30	00:30
3 z 11 -	Przerwa	-	07-09-2026	13:30	14:00	00:30
4 z 11 Budowa koktajlu bezalkoholowego: balans smaków, struktura, tekstura i profil aromatyczny. Demonstracja przygotowania koktajlu.	Zajęcia	Dominik Krzewiński	07-09-2026	14:00	15:00	01:00
5 z 11 Przygotowanie koktajli Low & No przez uczestników.	Zajęcia	Dominik Krzewiński	07-09-2026	15:00	16:00	01:00
6 z 11 Analiza sensoryczna, omówienie rezultatów i korekta kompozycji.	Zajęcia	Dominik Krzewiński	07-09-2026	16:00	16:45	00:45
7 z 11 Nowoczesna karta koktajlowa: kategoria Low & No, zawartość alkoholu ABV, kaloryczność, alternatywy dla cukru i białka oraz komunikacja oferty.	Zajęcia	Dominik Krzewiński	08-09-2026	10:00	11:00	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 11 Praktyczne przygotowanie koktajli bezalkoholowych i niskalkoholowych. Budowanie balansu, struktury, tekstury i profilu aromatycznego.	Zajęcia	Dominik Krzewiński	08-09-2026	11:00	12:30	01:30
9 z 11 -	Przerwa	-	08-09-2026	12:30	13:00	00:30
10 z 11 Prezentacja koktajli, garnish, sensoryka, storytelling i doświadczenie gościa. Trendy oraz budowanie jakości w segmencie premium.	Zajęcia	Dominik Krzewiński	08-09-2026	13:00	14:15	01:15
11 z 11 -	Walidacja	-	08-09-2026	14:15	14:45	00:30

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	09:30
w tym suma godzin zajęć	08:00
w tym suma godzin walidacji	00:30
w tym suma przerw	01:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	11:15

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 za 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, jeżeli 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	1 353,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 100,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	142,42 PLN
Koszt osobogodziny netto	115,79 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	09:30

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Dominik Krzewiński

Dominik Krzewiński jest trenerem barmańskim i praktykiem związanym z branżą od ponad 15 lat. Doświadczenie zdobywał w pracy za barem, zarządzaniu zespołami oraz podczas wystąpień szkoleniowych i eventowych.

Zarządzał strefami barowymi podczas dużych festiwali muzycznych, odpowiadając za organizację pracy zespołów, logistykę, jakość serwisu oraz realizację standardów marek premium.

Jest finalistą World Class Poland. W swojej pracy łączy klasyczne techniki barmańskie z nowoczesnym podejściem, wykorzystaniem naturalnych składników oraz świadomym budowaniem równowagi smaku i struktury koktajlu.

W ostatnich 5 latach aktywnie działa w branży barmańskiej, prowadzi działania szkoleniowe i rozwija kompetencje w zakresie współczesnej mixologii.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy szkolenia otrzymują materiały dydaktyczne związane z tematyką usługi, w tym skrypt zawierający receptury.

Organizator zapewnia wszystkie produkty, sprzęt barmański oraz wyposażenie niezbędne do realizacji części praktycznej szkolenia, a także fartuch na czas zajęć.

Po zakończeniu szkolenia oraz pozytywnym przejściu walidacji uczestnik otrzymuje certyfikat potwierdzający udział w usłudze oraz osiągnięcie efektów uczenia się.

Warunki uczestnictwa

Usługa jest przeznaczona zarówno dla osób zawodowo związanych z branżą barmańską i gastronomiczną, jak i osób zainteresowanych rozwijaniem umiejętności w zakresie przygotowywania koktajli bezalkoholowych i niskoalkoholowych.

Ze względu na praktyczny charakter szkolenia uczestnik powinien posiadać odzież i obuwie odpowiednie do pracy przy stanowisku barmańskim. Zalecane jest wygodne, stabilne obuwie, spięcie długich włosów oraz założenie kitla lub czarnego albo białego T-shirtu.

Informacje dodatkowe

Warunkiem zaliczenia szkolenia jest potwierdzenie obecności na 80%-100% czasu trwania usługi (w zależności od wymogów operatora) własnoręcznym podpisem na liście obecności oraz pozytywne przejście walidacji efektów uczenia się zgodnie z zasadami określonymi dla danej usługi.

Usługa korzysta ze zwolnienia z podatku VAT w przypadku finansowania ze środków publicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Adres

ul. Henryka Sienkiewicza 82/84
90-318 Łódź
woj. łódzkie

Usługa realizowana jest w profesjonalnie wyposażonej pracowni dostosowanej do prowadzenia praktycznych szkoleń barmańskich.

Obiekt zlokalizowany jest w centrum Łodzi. Możliwy jest dojazd komunikacją miejską.

Szczegółowe informacje dotyczące dojazdu oraz lokalizacji rekomendowanych miejsc parkingowych uczestnicy otrzymują drogą mailową przed rozpoczęciem usługi.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Obiekt posiada windę.

Kontakt



KATARZYNA MAJEWSKA

E-mail bur@ashanti.pl

Telefon (+48) 693 693 116