



MIRELA JELEŃ
ŚLĄSKA AKADEMIA
NAUKI I ROZWOJU

★★★★★ 5,0 / 5

171 ocen

Barman - Barista szkolenie kończące się uzyskaniem kwalifikacji

Numer usługi 2026/08/05/163691/3730685

📍 Pszczyna

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 16:00 h

📅 10.10.2026 do 20.10.2026

6 027,00 PLN brutto

4 900,00 PLN netto

376,69 PLN brutto/h

306,25 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do osób, które chcą nabyć kwalifikacje do pracy w gastronomii na stanowisku barman / barista, jak również do osób już pracujących w branży gastronomicznej oraz hotelarskiej, które chcą podnieść swoje kwalifikacje zawodowe oraz chcących doskonalić swoją technikę serwisu napojów mieszanych, alkoholi oraz kawy. Nie jest wymagana wiedza i doświadczenie wobec osób chcących wziąć udział w szkoleniu. Wymagane jest ukończenie 18 . roku życia
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	09-10-2026
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 przygotowywania mieszanych napojów - alkoholowych i bezalkoholowych oraz kawy według gotowych receptur. Usługa przygotowuje do profesjonalnej obsługi klienta i działania pod presją czasu. Usługa przygotowuje uczestników do profesjonalnej obsługi gości, dbania o dobrą atmosferę w relacji z nimi, rozpoznawania potrzeb i reagowania na nie. Usługa kończy się uzyskaniem kwalifikacji w zakresie umiejętności barmańskich i baristycznych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
WIEDZA: Uczestnik charakteryzuje rodzaje alkoholi, napojów alkoholowych, bezalkoholowych i dodatków	- charakteryzuje typy mocnych alkoholi (wódki czyste, wódki gatunkowe aromatyzowane, wódki gatunkowe naturalne);	Test teoretyczny
	- rozróżnia typy win (gronowe, wermuty, wina południowe, musujące);	Test teoretyczny
	- charakteryzuje inne rodzaje alkoholi fermentowanych (piwo, cydry, kumys, miód pitny);	Test teoretyczny
	- charakteryzuje typy dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy); - charakteryzuje składniki napojów mieszanych (składniki główne, modykatory, bonikatory, składniki dodatkowe, składniki przyprawowe, składniki szprycerujące, dodatki dekoracyjne, dodatki komplementarne).	Test teoretyczny Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
UMIEJĘTNOŚCI: Uczestnik przygotowuje i serwuje mieszane napoje bezalkoholowe oraz alkoholowe	- stosuje techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blendowanie, shakerowanie) z uwzględnieniem aktualnych trendów barmańskich (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	- prawidłowo dobiera receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych (Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	- prawidłowo dobiera i obsługuje sprzęt barmański (np. miarki, mieszadła, szklanice)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	- przygotowuje napój bezalkoholowy według podanych preferencji gościa (np. smoothie)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	- odpowiednio dobiera i łączy składniki do cocktaili i napojów alkoholowych	Obserwacja w warunkach symulowanych
	- serwuje napoje alkoholowe i bezalkoholowe gościom zgodnie ze standardem obsługi	Obserwacja w warunkach symulowanych
UMIEJĘTNOŚCI: Uczestnik przygotowuje i serwuje napoje kawowe	- stosuje techniki przygotowania koktajli alkoholowych (build, shake, stir, blend) zgodnie z recepturą wskazanego koktajlu klasycznego	Obserwacja w warunkach symulowanych
	- obsługuje ekspres ciśnieniowy i młynek do kawy	Obserwacja w warunkach symulowanych
	- przygotowuje wskazane rodzaje kaw (np. espresso, cappuccino, latte) zgodnie z recepturą	Obserwacja w warunkach symulowanych
KOMPETENCJE SPOŁECZNE: Uczestnik zarządza czasem pracy efektywnie realizując zamówienia w standardowym czasie bez pogorszenia jakości	- serwuje napoje kawowe gościom zgodnie ze standardem obsługi	Obserwacja w warunkach symulowanych
	- organizuje pracę sekwencyjnie aby przygotować napoje w optymalnym czasie pracy - utrzymuje spójność i powtarzalność jakości przygotowywanych napojów i koktajli	Obserwacja w warunkach symulowanych Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
KOMPETENCJE SPOŁECZNE: Uczestnik wskazuje sposoby ustalania preferencji smakowych oraz ograniczeń zdrowotnych i dietetycznych gościa i dobiera do nich zamienniki składników	- wskazuje pytania pozwalające ustalić oczekiwania gościa oraz jego ewentualne ograniczenia dietetyczne	Test teoretyczny
	- wskazuje zamienniki składników umożliwiające dostosowanie napoju lub koktajlu do preferencji i ograniczeń dietetycznych gościa	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Kwalifikacje niewłączone do ZSK

Uznane kwalifikacje

Pytanie 3. Czy dokument jest certyfikatem wydawanym przez międzynarodowe instytucje?

TAK

Strona internetowa Instytucji Certyfikującej: <https://standardgccs.com/gccs-icvc/>

Strona internetowa Instytucji Walidującej: <https://icvc.eu/kwalifikacje-icvc/>

Informacje

Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Talent Odyssey Ltd

Program

DZIEŃ 1 Część teoretyczna

1. BAR/BARMAN – początki barów, charakterystyka zawodu, pochodzenie słowa barman, 1 barman – omówienie tematu.
2. DEKALOG BARMANA – omówienie zasad barmańskich, przedstawienie najważniejszych cech oraz umiejętności na jakie powinien zwracać uwagę przyszły barman.
3. COCKTAIL – skąd pochodzi słowo koktajl, kiedy powstały koktajle i jakie były jego początki – omówienie tematu.
4. PODZIAŁ I KLASYFIKACJA MIXED DRINKS – omówienie zagadnienia na temat podziału napojów mieszanych.
5. INGREDIENCJE NAPOJÓW MIESZANYCH – składniki oraz wytyczne na temat ich zastosowania w barze.
6. SZKŁO BAROWE/SPRZĘT BAROWY – zapoznanie się z występującym sprzętem barmańskim oraz szkłem w barze. Całość niezbędna do wykonania koktajli.
7. METODY MIKSOWANIA – omówienie metod miksowania koktajli oraz zastosowanie ich w praktyce.
8. OBSŁUGA KLIENTA i praca pod presją czasu - jak efektywnie wykonywać obowiązku Barmana.

Część praktyczna

9. WYKONYWANIE KOKTAJLI KLASYCZNYCH – omówienie oraz wykonywanie koktajli klasycznych.

DZIEŃ 2 Część praktyczna

1. POWTÓRKA Z PIERWSZEGO DNIA – przypomnienie najważniejszych zagadnień z dnia pierwszego niezbędnych do pracy barmana - inne usługi barmańskie (baristyczne, somelierskie, kelnerskie).

2. WYKONYWANIE KOKTAJLI WSPÓŁCZESNYCH oraz USŁUGI BARISTYCZNE - omówienie oraz wykonywanie koktajli współczesnych z podziałem na kategorie: predinner, tiki cocktails, short, long, usługi baristyczne.

3. DEKORACJE I MOCKTAILS, USŁ. baristyczne – omówienie oraz dekorowanie koktajli, przejście do wykonywania koktajli bezalkoholowych oraz NOWOŚCI – przygotowywanie koktajli według istniejących trendów, przygotowywanie FANCY cocktails, drinki autorskie, przygotowanie kawy dla gości.

4: Przeprowadzenie procesu walidacji założonych efektów uczenia się (test teoretyczny - w formie testu papierowego wypełnianego na specjalnie przygotowanych przez ICVC wydrukowanych arkuszach pytań na które Uczestnik szkolenia będzie musiał odpowiedzieć)- 30 min.

5: Przeprowadzenie procesu walidacji założonych efektów uczenia się (obserwacja w warunkach symulowanych, Uczestnicy będą mieć do wykonania napoje alkoholowe, bezalkoholowe lub kawowe - wylosowane przez Uczestnika u obserwatora, obserwator przygląda się poprawności procesu przygotowania danego napoju oraz ocenia jego wykonanie na specjalnie przygotowanym przez ICVC arkuszu obserwacji)- 60 min.

Egzamin po szkoleniu potwierdza zdobycie kwalifikacji nr ICVC/BB 20028.29

nazwa kwalifikacji: **Barman - Barista.**

Aby przystąpić do egzaminu należy mieć co najmniej 80% obecności na zajęciach.

W celu zaliczenia egzaminów konieczne jest uzyskanie min. 75% w każdym z elementów walidacji.

Szkolenie prowadzone w godzinach zegarowych. Zajęcia będą prowadzone z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie i grupowo. Zajęcia będą podzielone na części teoretyczne (brak podziału na grupy) oraz praktyczne (uczestnicy będą pracować w grupach - maksymalnie 5 osób na grupę).

Liczba stanowisk szkoleniowych (miejsc siedzących) będzie adekwatna do ilości osób biorących udział w zajęciach szkoleniowych (1 osoba - 1 miejsce siedzące). Wyposażenie sali szkoleniowej stanowić będą krzesła, stoliki/biurka, ekran projekcyjny, flipchart oraz sprzęt multimedialny w postaci projektora i laptopa oraz sprzęt niezbędny do wykonywania czynności barmańskich i baristycznych. Zaplecze szkoleniowe umożliwia przeprowadzenie części praktycznej szkolenia (m.in. dostęp do bieżącej wody w bliskiej odległości od sali).

Podczas warsztatów uczestnicy będą przygotowywać napoje w grupach, ale pod okiem szkoleniowca, który nadzoruje ich pracę, poprawiając lub pomagając jeśli jest taka potrzeba.

Zaplecze organizacyjno-logistyczne zapewnia odpowiednie warunki do prowadzenia zajęć praktycznych z zakresu barman-barista, obejmując niezbędne wyposażenie oraz produkty umożliwiające naukę: przygotowania drinków bezalkoholowych oraz alkoholowych (dostęp do wysokiej jakości produktów) oraz parzenia kawy, przygotowywania różnych napojów kawowych, spieniania mleka i estetycznego serwowania. Uczestnicy mają do dyspozycji zarówno materiały szkoleniowe, jak i różnorodne surowce wysokiej klasy alkohole, soki, owoce, kawę, potrzebne do ćwiczeń praktycznych.

Uczestnicy mają dostęp do różnorodnych gatunków alkoholi, soków, kawy, mleka, a także syropów i dodatków służących do tworzenia napojów. Dodatkowo zapewnione jest odpowiednie szkło i ceramika do serwowania napojów oraz środki czystości i akcesoria niezbędne do utrzymania higieny stanowiska pracy.

Wyposażenie: shakery, miarki, łyżki barmańskie, sitka typu strainer, ekspres kawowy itp.

Walidacja efektów uczenia się zostanie przeprowadzona przez podmiot zewnętrzny - ICVC Certyfikacja Sp. z o.o., z zachowaniem rozdzielności funkcji procesu kształcenia i walidacji. Proces walidacji obejmować będzie test teoretyczny (30 min.) oraz obserwację w warunkach symulowanych (60 min.) i zostanie przeprowadzony po zakończeniu części szkoleniowej w dniu 11.10.2026 r.

Po pozytywnym wyniku walidacji uczestnicy otrzymają dokument potwierdzający uzyskanie kwalifikacji. **Termin realizacji usługi uwzględni również okres niezbędny na ogłoszenie wyników walidacji oraz wydanie dokumentu potwierdzającego uzyskanie kwalifikacji przez uprawniony podmiot certyfikujący.**

Certyfikat wydawany jest w terminie maksymalnie do 7 dni roboczych od dnia zakończenia walidacji (certyfikat może zostać wydany wcześniej, jednak co do zasady podmiot zewnętrzny ma na to maksymalnie 7 dni roboczych).

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 20

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 20 BAR/BARMA N	Zajęcia	Łukasz Sieroń-Waliszewski	10-10-2026	08:00	09:15	01:15
2 z 20 DEKALOG BARMANA	Zajęcia	Łukasz Sieroń-Waliszewski	10-10-2026	09:15	09:45	00:30
3 z 20 COCKTAIL	Zajęcia	Łukasz Sieroń-Waliszewski	10-10-2026	09:45	10:15	00:30
4 z 20 -	Przerwa	-	10-10-2026	10:15	10:45	00:30
5 z 20 PODZIAŁ I KLASYFIKACJA MIXED DRINKS	Zajęcia	Łukasz Sieroń-Waliszewski	10-10-2026	10:45	11:15	00:30
6 z 20 SZKŁO BAROWE / SPRZĘT BAROWY	Zajęcia	Łukasz Sieroń-Waliszewski	10-10-2026	11:15	11:45	00:30
7 z 20 INGREDIENCJE NAPOJÓW MIESZANYCH	Zajęcia	Łukasz Sieroń-Waliszewski	10-10-2026	11:45	12:15	00:30
8 z 20 -	Przerwa	-	10-10-2026	12:15	12:45	00:30
9 z 20 METODY MIKSOWANIA	Zajęcia	Łukasz Sieroń-Waliszewski	10-10-2026	12:45	13:15	00:30
10 z 20 OBSŁUGA KLIENTA i praca pod presją czasu-jak efektywnie wykonywać obowiązki Barmana	Zajęcia	Łukasz Sieroń-Waliszewski	10-10-2026	13:15	14:00	00:45

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
11 z 20 WYKONYWANIE KOKTAJLI KLASYCZNYCH - część praktyczna	Zajęcia	Łukasz Sieroń-Waliszewski	10-10-2026	14:00	16:00	02:00
12 z 20 POWTÓRKA Z PIERWSZEGO DNIA - część praktyczna	Zajęcia	Łukasz Sieroń-Waliszewski	11-10-2026	08:00	09:15	01:15
13 z 20 -	Przerwa	-	11-10-2026	09:15	09:30	00:15
14 z 20 WYKONYWANIE KOKTAJLI WSPÓŁCZESNYCH - część praktyczna	Zajęcia	Łukasz Sieroń-Waliszewski	11-10-2026	09:30	11:00	01:30
15 z 20 -	Przerwa	-	11-10-2026	11:00	11:30	00:30
16 z 20 DEKORACJE I MOCKTAILS - część praktyczna	Zajęcia	Łukasz Sieroń-Waliszewski	11-10-2026	11:30	13:30	02:00
17 z 20 -	Przerwa	-	11-10-2026	13:30	14:00	00:30
18 z 20 Podsumowanie szkolenia	Zajęcia	Łukasz Sieroń-Waliszewski	11-10-2026	14:00	14:30	00:30
19 z 20 -	Walidacja	-	11-10-2026	14:30	15:00	00:30
20 z 20 -	Walidacja	-	11-10-2026	15:00	16:00	01:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	16:00
w tym suma godzin zajęć	12:15
w tym suma godzin walidacji	01:30

Rodzaj godzin	Liczba godzin
w tym suma przerw	02:15
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	18:15

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, 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	6 027,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 900,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	376,69 PLN
Koszt osobogodziny netto	306,25 PLN
W tym koszt walidacji brutto	123,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	100,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	170,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	138,21 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	16:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Łukasz Sieroń-Waliszewski

Trener legitymuje się wiedzą i doświadczeniem z zakresu branży gastronomicznej, HoReCa, tematyki z zakresu obsługi barmańskiej i baristycznej niezbędnym do przeprowadzenia przedmiotowego szkolenia, zdobytej w ostatnich pięciu latach.

Ukończone szkoły:

2003-2005 Technikum gastronomiczne w Siemianowicach

2005-2005 Zespół Szkół dla Dorosłych w Katowicach

Praca i doświadczenie:

w latach 2014 - 2016 Przedstawiciel Handlowy ds. HoReCa w Transgourmet Sp. z o.o.

od 2016 - Przedstawiciel Handlowy ds. HoReCa w United Beverages S.A.

W latach 2003-2014 praca na stanowiskach baristy i barmana w różnych restauracjach i Hotelach oraz praca na stanowiskach kierowniczych (szkolenie personelu z zakresu m.in. oferowania usług barmańskich i baristycznych).

Ukończony kurs barmański I i II stopnia z wynikiem bardzo dobrym.

Doświadczenie zawodowe trenera zdobyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą publikacji usługi w BUR
- trener stale związany jest z branżą gastronomiczno-hotelarską.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każda z osób biorących udział w szkoleniu otrzyma notatnik, długopis i teczkę oraz materiały dydaktyczne (prezentację/skrypt) niezbędne do przeprowadzenia zajęć, w tym praktycznych.

Warunki uczestnictwa

Wymagane jest ukończenie 18 . roku życia.

Z uwagi na elementarny charakter zagadnień omawianych podczas szkolenia nie jest wymagana wiedza i doświadczenie wobec osób chcących wziąć udział w usłudze.

Warunkiem otrzymania zaświadczenia o ukończeniu usługi rozwojowej jest uczestnictwo w co najmniej 80% zajęć. Warunkiem uzyskania kwalifikacji jest pozytywny wynik walidacji przeprowadzonej przez podmiot zewnętrzny.

W przypadku uczestniczek/uczestników szkolenia, dla których poziom dofinansowania szkolenia ze środków publicznych wyniesie poniżej 70%, do wskazanego w karcie usługi kosztu przypadającego na 1 uczestnika netto zostanie doliczony podatek VAT z uwzględnieniem stawki 23%, co stanowić będzie ostateczną cenę szkolenia, którą należy za nie uiścić.

Powyższe wynika z treści § 3 ustęp 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.

Informacje dodatkowe

Po zakończeniu szkolenia i pozytywnym wyniku walidacji uczestnicy otrzymają certyfikat potwierdzający uzyskanie kwalifikacji wydany przez Talent Odyssey Ltd.

Uczestnicy otrzymają również zaświadczenie o ukończeniu usługi rozwojowej zgodnie z regulaminem BUR.

Usługodawca zapewnia dostępność do usługi osobom ze szczególnymi potrzebami zgodnie z Standardami dostępności dla polityki spójności 2021-2027 - Standard szkoleniowy. W tym celu prosi o kontakt z osobą wskazaną w polu: Kontakt

Adres

ul. Górnośląska 15
43-200 Pszczyna
woj. śląskie

Kontakt



MARCIN KOTTAS

E-mail kontakt@everest.com.pl

Telefon (+48) 500 582 587