



INTEGRUM SPÓŁKA
Z OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

1 477 ocen

Podstawy pracy barmańskiej i miksologii – techniki, klasyczne koktajle i organizacja pracy za barem

Numer usługi 2026/08/13/52104/3745525

📍 Zielona Góra

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 32:00 h

📅 26.10.2026 do 29.10.2026

4 730,00 PLN brutto

4 730,00 PLN netto

147,81 PLN brutto/h

147,81 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do osób dorosłych zainteresowanych zdobyciem kompetencji barmańskich. Jest odpowiednie dla osób początkujących oraz dla tych, którzy chcą uporządkować i uzupełnić wiedzę teoretyczną i praktyczną. Udział w szkoleniu nie wymaga wcześniejszego doświadczenia.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	25-10-2026
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 „Podstawy pracy barmańskiej i miksologii – techniki, klasyczne koktajle i organizacja pracy za barem” przygotowuje do samodzielnego wykonywania klasycznych koktajli alkoholowych, organizacji pracy przy barze oraz obsługi gościa, a także do rozpoznawania alkoholi i zasad komponowania koktajli bezalkoholowych i low-alcohol.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje podstawowe zasady pracy barmańskiej oraz rodzaje alkoholi i napojów stosowanych w koktajlach.	Rozpoznaje techniki barmańskie, grupy alkoholi, style whisky i rumu oraz cechy koktajli bezalkoholowych i low-alcohol.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Charakteryzuje zasady budowy i skład klasycznych koktajli.	Wskazuje składniki i sposób budowy wybranych klasycznych drinków.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Wykonuje czynności barmańskie z zachowaniem kontroli porcji i płynności ruchów.	Nalewa alkohol i wykonuje czynności barmańskie w sposób płynny, uporządkowany i bezpieczny.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje klasyczne koktajle alkoholowe zgodnie z recepturą.	Przygotowuje klasyczny koktajl alkoholowy z zachowaniem właściwych proporcji i techniki.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje drinki specjalistyczne zgodnie z zasadami ich budowy.	Przygotowuje drink typu Sour, Spritz, Collins, zachowując poprawną kolejność i proporcje składników.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Charakteryzuje zasady obsługi gościa oraz organizacji pracy przy barze.	Rozpoznaje prawidłowe zasady obsługi gościa i organizacji stanowiska barmańskiego.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Stosuje podstawowe elementy flair w pracy za barem.	Wykonuje proste elementy flair z zachowaniem bezpieczeństwa.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Tworzy autorski koktajl na bazie alkoholu z wykorzystaniem poznanych technik.	Komponuje autorski koktajl zgodnie z zasadami miksologii.	Obserwacja w warunkach symulowanych

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 wyrażnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Program szkolenia

1. Podstawy pracy barmańskiej i techniki koktajlowe (T); nalewanie, kontrola porcji i podstawy pracy za barem (P)
2. Alkoholoznawstwo I – alkohole w koktajlach (T); podstawy miksologii I – budowa drinka (T)
3. Klasyczne drinki popularne – praktyka (Negroni, Long Island Ice Tea) (P); ćwiczenia techniki nalewania i kontroli porcji (P)
4. Whisky – style, charakterystyka i zastosowanie (T); koktajle na bazie whisky – praktyka (Old Fashioned, Manhattan, Mint Julep) (P)
5. Podstawy miksologii II + budowa koktajlu (T); drinki typu Sour – praktyka (Whisky Sour, Wódka Sour) (P)
6. Elementy flair I – ćwiczenia (P); praktyka utrwalająca receptury i kontrolę techniki (P)
7. Rum – style, historia (T); klasyczne koktajle rumowe – praktyka (Mojito, Daiquiri) (P)
8. Drinki typu Spritz i Collins – praktyka (Hugo, John Collins) (P); miksologia III + klasyczne drinki (Martini Pornstar, Kamikaze, Caipirosca) (P)
9. Obsługa gościa przy barze i podstawy sprzedaży (T); elementy flair i praca za barem (P)
10. Autorskie koktajle i wolna praktyka (P); organizacja pracy przy barze podczas serwisu koktajli (P)
11. Pewność pracy za barem – płynność ruchów i kontrola techniki; speed round – symulacja serwisu (P)
12. walidacja

Szkolenie skierowane jest do osób dorosłych zainteresowanych zdobyciem kompetencji barmańskich. Jest odpowiednie dla osób początkujących oraz dla tych, którzy chcą uporządkować i uzupełnić wiedzę teoretyczną i praktyczną. Udział w szkoleniu nie wymaga wcześniejszego doświadczenia.

Usługa „Podstawy pracy barmańskiej i miksologii – techniki, klasyczne koktajle i organizacja pracy za barem” przygotowuje do samodzielnego wykonywania klasycznych koktajli alkoholowych, organizacji pracy przy barze oraz obsługi gościa, a także do rozpoznawania alkoholi i zasad komponowania koktajli bezalkoholowych i low-alcohol.

Szkolenie składa się z 9:45 godzin teoretycznych oraz 15:45 godzin praktycznych.

Walidacja teoretyczna i praktyczna odbywa się stacjonarnie – na koniec szkolenia, ujęta w harmonogramie jako odrębny element „Walidacja”.

Uczestnicy w trakcie tej sesji otrzymują na telefon komórkowy link do platformy EDUREO AI; pod tym linkiem znajdują się: test teoretyczny składający się z pytań zamkniętych. Warunkiem zaliczenia jest spełnienie kryteriów oceny wskazanych w instrukcji dostępnej pod linkiem (EDUREO AI) dla testu teoretycznego.

Walidacja praktycznej części szkolenia nastąpi na podstawie obserwacji w warunkach symulowanych. Warunkiem zaliczenia części praktycznej jest spełnienie kryteriów oceny wskazanych w instrukcji dołączonej do arkusza walidacji.

Po zakończeniu szkolenia uczestnik otrzymuje certyfikat potwierdzający nabycie kompetencji, zawierający opis efektów uczenia się oraz informację o przeprowadzonej walidacji.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 21

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 21 Podstawy pracy barmańskiej i techniki koktajlowe (T); nalewanie, kontrola porcji i podstawy pracy za barem (P)	Zajęcia	RAFAŁ PACUŁA	26-10-2026	14:00	16:15	02:15
2 z 21 -	Przerwa	-	26-10-2026	16:15	16:30	00:15
3 z 21 Alkoholoznawstwo I – alkohole w koktajlach (T); podstawy miksologii I – budowa drinka (T)	Zajęcia	RAFAŁ PACUŁA	26-10-2026	16:30	18:45	02:15
4 z 21 -	Przerwa	-	26-10-2026	18:45	19:45	01:00
5 z 21 Klasyczne drinki popularne – praktyka (Negroni, Long Island Ice Tea) (P); ćwiczenia techniki nalewania i kontroli porcji (P)	Zajęcia	RAFAŁ PACUŁA	26-10-2026	19:45	22:00	02:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
6 z 21 Whisky – style, charakterystyka i zastosowanie (T); koktajle na bazie whisky – praktyka (Old Fashioned, Manhattan, Mint Julep) (P)	Zajęcia	RAFAŁ PACUŁA	27-10-2026	14:00	16:15	02:15
7 z 21 -	Przerwa	-	27-10-2026	16:15	16:30	00:15
8 z 21 Podstawy miksologii II + budowa koktajlu (T); drinki typu Sour – praktyka (Whisky Sour, Wódka Sour) (P)	Zajęcia	RAFAŁ PACUŁA	27-10-2026	16:30	18:45	02:15
9 z 21 -	Przerwa	-	27-10-2026	18:45	19:45	01:00
10 z 21 Elementy flair I – ćwiczenia (P); praktyka utrwalająca receptury i kontrolę techniki (P)	Zajęcia	RAFAŁ PACUŁA	27-10-2026	19:45	22:00	02:15
11 z 21 Rum – style, historia (T); klasyczne koktajle rumowe – praktyka (Mojito, Daiquiri) (P)	Zajęcia	RAFAŁ PACUŁA	28-10-2026	14:00	16:15	02:15
12 z 21 -	Przerwa	-	28-10-2026	16:15	16:30	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
13 z 21 Drinki typu Spritz i Collins – praktyka (Hugo, John Collins) (P); miksologia III + klasyczne drinki (Martini Pornstar, Kamikaze, Caipirosca) (P)	Zajęcia	RAFAŁ PACUŁA	28-10-2026	16:30	18:45	02:15
14 z 21 -	Przerwa	-	28-10-2026	18:45	19:45	01:00
15 z 21 Obsługa gościa przy barze i podstawy sprzedaży (T); elementy flair i praca za barem (P)	Zajęcia	RAFAŁ PACUŁA	28-10-2026	19:45	22:00	02:15
16 z 21 Koktajle bezalkoholowe i low-alcohol (T/P); garnish i dekoracje koktajli (P)	Zajęcia	RAFAŁ PACUŁA	29-10-2026	14:00	16:15	02:15
17 z 21 -	Przerwa	-	29-10-2026	16:15	16:30	00:15
18 z 21 Autorskie koktajle i wolna praktyka (P); organizacja pracy przy barze podczas serwisu koktajli (P)	Zajęcia	RAFAŁ PACUŁA	29-10-2026	16:30	18:45	02:15
19 z 21 -	Przerwa	-	29-10-2026	18:45	19:45	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
20 z 21 Pewność pracy za barem – płynność ruchów i kontrola techniki; speed round	Zajęcia	RAFAŁ PACUŁA	29-10-2026	19:45	20:30	00:45
21 z 21 -	Walidacja	-	29-10-2026	20:30	22:00	01:30

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	32:00
w tym suma godzin zajęć	25:30
w tym suma godzin walidacji	01:30
w tym suma przerw	05:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	36:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 730,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 113 ust. 1 ustawy o VAT ze względu na wartość sprzedaży	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 730,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	147,81 PLN
Koszt osobogodziny netto	147,81 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin

Liczba godzin

Liczba godzin zegarowych usługi

32:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

RAFAŁ PACUŁA

Prowadzący od ponad 15 lat jest aktywnie związany z branżą barmańską, posiadając szerokie i aktualne doświadczenie zdobywane w rzeczywistych warunkach pracy baru stacjonarnego oraz podczas wydarzeń specjalnych. Od wielu lat odpowiada za organizację i nadzór nad funkcjonowaniem baru w Klubie Studenckim „U Ojca”, gdzie realizuje zadania związane z zarządzaniem operacyjnym, planowaniem pracy zespołu oraz utrzymywaniem spójnych standardów obsługi.

W codziennej pracy zajmuje się organizacją i ergonomią stanowiska barmańskiego, optymalizacją pracy baru, koordynacją zespołu oraz przygotowaniem baru do pracy w warunkach zwiększonego obciążenia i dużej frekwencji. Równolegle od ponad czterech lat prowadzi działalność gospodarczą w zakresie obsługi barmańskiej eventów, wesel i wydarzeń okolicznościowych, co zapewnia mu stały kontakt z aktualnymi realiami pracy barmańskiej poza lokalem stacjonarnym.

Specjalizuje się w przygotowywaniu drinków i koktajli w oparciu o klasyczne receptury, praktycznej miksologii użytkowej oraz znajomości kategorii alkoholi i zasad ich zastosowania w pracy barmańskiej. Posiada certyfikaty potwierdzające kwalifikacje zawodowe oraz przygotowanie merytoryczne w zakresie pracy barmańskiej.

Prowadzący posiada nieprzerwane i ciągłe doświadczenie z zakresu tematyki od co najmniej 5 lat. Zrealizował ponad 5 szkoleń z zakresu tematyki prowadzonego szkolenia.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Zapewniamy wszystkie niezbędne środki i akcesoria do przeprowadzenia szkolenia na najwyższym poziomie. Nie są przewidziane materiały szkoleniowe w formie skryptów, prezentacji oraz książki.

Informacje dodatkowe

cena usługi nie zawiera kosztów dojazdu i zakwaterowania, w razie ich wystąpienia uczestnik ponosi je we własnym zakresie.

Uczestnicy korzystający z dofinansowania są zobowiązani do obecności na minimum 80% zajęć, co musi zostać potwierdzone listą obecności.

Podatek VAT

Usługa szkoleniowa o charakterze szkolenia zawodowego jest zwolniona z podatku VAT w przypadku gdy dofinansowanie ze środków publicznych wynosi co najmniej 70%. W innej sytuacji do ceny netto może być doliczony 23% VAT Podstawa: §3 ust. 1 pkt. 14 roz. Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. w spr.zwolnień od podatku od towarów i usług (...) (Dz.U. z 2018 r., poz. 701)

Adres

ul. Profesora Zygmunta Szafrana 8
65-001 Zielona Góra
woj. lubuskie

Kontakt



TOMASZ GŁADYSZ

E-mail gladysz@integrumgroup.pl

Telefon (+48) 509 791 482