



KRYSTYNA
GÓRSKA-GŁOS
LAFFATA

★★★★★ 4,9 / 5
137 ocen

Szkolenie barmańskie z egzaminem - serwis napojów mieszanych i alkoholi

Numer usługi 2026/08/15/176764/3748000

- 📍 Białystok
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 📅 mieszana (stacjonarna połączona z usługą zdalną w czasie rzeczywistym)
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 37:00 h
- 📅 09.11.2026 do 23.11.2026

7 730,00 PLN brutto
7 730,00 PLN netto
208,92 PLN brutto/h
208,92 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie barmańskie skierowane jest do osób pełnoletnich zainteresowanych zdobyciem lub podniesieniem kwalifikacji i umiejętności zawodowych w zakresie pracy na stanowisku barmana/barmanki. W szczególności grupę docelową stanowią:

- osoby planujące rozpoczęcie pracy w barach, restauracjach, hotelach, klubach i innych obiektach gastronomicznych,
- osoby już pracujące w branży gastronomicznej, które chcą poszerzyć swoje kompetencje,
- osoby chcące się przebranżowić i zdobyć nowe kwalifikacje zawodowe,
- osoby zainteresowane profesjonalnym przygotowaniem napojów, obsługą klienta oraz organizacją pracy na stanowisku barmańskim.

Szkolenie jest przeznaczone zarówno dla osób początkujących, jak i posiadających podstawowe doświadczenie w branży gastronomicznej.

Minimalna liczba uczestników

6

Maksymalna liczba uczestników

15

Data zakończenia rekrutacji

08-11-2026

Forma prowadzenia usługi

mieszana (stacjonarna połączona z usługą zdalną w czasie rzeczywistym)

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

Celem edukacyjnym usługi jest przygotowanie uczestników do samodzielnego wykonywania zadań na stanowisku barmana. Uczestnik zdobędzie wiedzę i umiejętności w zakresie organizacji stanowiska pracy, zasad obsługi klienta, doboru i przygotowania napojów, technik barmańskich, receptur oraz zasad higieny i bezpieczeństwa. Po ukończeniu szkolenia uczestnik będzie potrafił profesjonalnie przygotowywać i serwować napoje oraz obsługiwać klienta zgodnie ze standardami gastronomicznymi.

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)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
	charakteryzuje i rozróżnia typy win (gronowe, wermuty, wina południowe, musujące)	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	charakteryzuje i rozróżnia inne rodzaje alkoholi fermentowanych (piwo, cydry, kumys, miód pitny)	Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	charakteryzuje typy dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy)	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	omawia i charakteryzuje składniki napojów mieszanych (składniki główne, modyfikatory, bonifikatory, składniki dodatkowe, składniki przyprawowe, składniki szprycerujące, dodatki dekoracyjne, dodatki komplementarne)	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany

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
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	omawia i dobiera szkło do typu napoju	
	omawia i dobiera sprzęt i narzędzia do przygotowania danego typu napoju	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	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)	
	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)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	przygotowuje autorski mieszany napój alkoholowy według podanych preferencji gościa (moc, typ alkoholu, słodczy, kwasowość, gorycz)	
		Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje i podaje mieszane napoje bezalkoholowe (soft drinks)	omawia techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	omawia trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, fit drinks)	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Omawia rodzaje drobnych przekąsek	podaje receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych (Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
	przygotowuje napój bezalkoholowy według podanych preferencji gościa (np. smoothie)	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
	wymienia i charakteryzuje rodzaje drobnych przekąsek stosowanych w barze	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	podaje propozycje przekąsek, które można przygotować w barze	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje drobne przekąski	przygotowuje przykładową zimną przekąskę z dbałością o estetykę serwowania, np. tartinki, koreczki, roladki	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	serwuje wybrane przekąski w barze	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Charakteryzuje zasady obsługi gości	omawia zasadę gościnności w pracy barmana	Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	omawia zasady etyki w pracy barmana (np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje się do zasad obsługi gości	zadaje pytania służące identyfikacji potrzeb gościa	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	zadaje pytania służące zebraniu opinii na temat przygotowanego napoju mieszanego	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	prezentuje przygotowany napój, omawiając użyte składniki, ich pochodzenie oraz sposób wykorzystania	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	omawia sposoby dbania o dobre relacje z gośćmi (np. zwroty grzecznościowe, sposoby rozładowania stresu, anegdoty)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	omawia przykładowe trudne i nietypowe sytuacje w pracy barmana i podaje propozycje rozwiązań	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
	omawia prawne uwarunkowania serwowania alkoholu gościom	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		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

Moduł 1. Przygotowanie i serwowanie alkoholi, koktajli oraz napojów bezalkoholowych

Rodzaje alkoholi i napojów:

- charakterystyka mocnych alkoholi, w tym wódki, whisky, rumu, ginu i tequili,
- podstawowe informacje o winach oraz ich głównych odmianach,
- omówienie alkoholi fermentowanych i produktów powstających w procesie fermentacji,
- poznanie alkoholi dodatkowych wykorzystywanych przy przygotowywaniu koktajli,
- zastosowanie syropów, soków, bittersów, przypraw i innych dodatków barmańskich.

Przygotowanie napojów alkoholowych:

- dobór odpowiednich technik mieszania i łączenia składników,
- wykorzystanie sprzętu barmańskiego, m.in. shakera, sitka i miarki,
- zasady zachowania właściwych proporcji składników,
- przygotowanie klasycznych koktajli zgodnie z recepturą,
- poznanie podstawowych sposobów dekorowania i serwowania koktajli,
- przygotowanie koktajli na bazie różnych alkoholi, m.in. Mojito, Margarita, Daiquiri, Cosmopolitan, Piña Colada i Manhattan,
- tworzenie prostych wariantów koktajli z uwzględnieniem preferencji klienta.

Napoje bezalkoholowe:

- przygotowanie koktajli i napojów typu mocktail,
- dobór składników oraz dodatków do napojów bezalkoholowych,
- poznanie zasad komponowania napojów na bazie soków, syropów, owoców i innych składników,
- przygotowanie i estetyczne podanie napojów bezalkoholowych zgodnie z oczekiwaniami gościa.

Moduł 2. Przygotowanie i serwowanie przekąsek

- charakterystyka przekąsek najczęściej oferowanych w barze,
- omówienie różnych rodzajów małych przekąsek oraz ich zastosowania,
- dobór przekąsek odpowiednich do charakteru baru i rodzaju serwowanych napojów,
- przedstawienie przykładowych propozycji przekąsek możliwych do przygotowania na miejscu,
- przygotowanie prostych przekąsek zgodnie z zasadami estetyki i higieny,
- praktyczne przygotowanie oraz podawanie zimnych przekąsek,
- prawidłowy dobór naczyń i dodatków do serwowania, m.in. talerzy, koreczków, roladek i innych elementów dekoracyjnych.

Moduł 3. Profesjonalna obsługa gościa

- podstawowe zasady prawidłowej i profesjonalnej obsługi klienta,
- kultura osobista oraz standardy zachowania w pracy barmana,
- budowanie pozytywnej relacji z gościem i właściwa komunikacja,
- rozpoznawanie potrzeb i oczekiwań klienta,
- udzielanie informacji dotyczących składników oraz sposobu przygotowania zamawianych napojów,
- reagowanie na uwagi, pytania i ewentualne reklamacje,
- stosowanie odpowiednich technik rozmowy z gościem w sytuacjach stresowych i konfliktowych,
- zasady radzenia sobie z trudnymi oraz nietypowymi sytuacjami podczas obsługi,

- prezentowanie propozycji napojów i przekąsek dopasowanych do preferencji klienta,
- zasady bezpiecznego i odpowiedzialnego serwowania alkoholu zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Ze względu na praktyczny charakter szkolenia zajęcia będą prowadzone w formie aktywnych warsztatów. Wykorzystywane będą krótkie wykłady, ćwiczenia praktyczne, zadania indywidualne i zespołowe, symulacje oraz odgrywanie scenek związanych z pracą barmana. Szczególny nacisk zostanie położony na rozwijanie umiejętności praktycznych, ocenę walorów sensorycznych przygotowywanych napojów oraz ich estetyczną prezentację. Zajęcia będą angażować uczestników i umożliwiać samodzielne doskonalenie poznanych technik.

Przerwy wliczone są w czas trwania usługi.

Czas trwania usługi podany jest w godzinach zegarowych.

*Uczestnik potwierdza swoją obecność poprzez podpisanie listy obecności.

*Uczestnik musi uczestniczyć w min 80 % zajęć.

*Na koniec szkolenia przeprowadzana jest walidacja przez zewnętrzną instytucję certyfikującą.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
1 z 15 Wiedza o alkoholach i napojach	Zajęcia	Rafał Kulesza	09-11-2026	08:00	12:00	04:00	Tak
2 z 15 -	Przerwa	-	09-11-2026	12:00	13:00	01:00	Tak
3 z 15 Wiedza o napojach i alkoholach	Zajęcia	Rafał Kulesza	09-11-2026	13:00	16:00	03:00	Tak
4 z 15 Napoje mieszane - podstawy	Zajęcia	Rafał Kulesza	10-11-2026	08:00	12:00	04:00	Tak
5 z 15 -	Przerwa	-	10-11-2026	12:00	13:00	01:00	Tak
6 z 15 Przygotowanie klasycznych koktajli - praca w parach	Zajęcia	Rafał Kulesza	10-11-2026	13:00	16:00	03:00	Tak

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
7 z 15 Soft drinks + przekąski+ obsługa gości	Zajęcia	Rafał Kulesza	12-11-2026	08:00	10:00	02:00	Tak
8 z 15 -	Przerwa	-	12-11-2026	10:00	11:00	01:00	Tak
9 z 15 Soft drinks + przekąski+ obsługa gości - praktyka	Zajęcia	Rafał Kulesza	12-11-2026	11:00	16:00	05:00	Tak
10 z 15 Praktyka kompleksowa	Zajęcia	Rafał Kulesza	14-11-2026	08:00	12:00	04:00	Tak
11 z 15 -	Przerwa	-	14-11-2026	12:00	13:00	01:00	Tak
12 z 15 Praktyka kompleksowa	Zajęcia	Rafał Kulesza	14-11-2026	13:00	15:00	02:00	Tak
13 z 15 Utrwalenie wiedzy	Zajęcia	Rafał Kulesza	16-11-2026	08:00	11:00	03:00	Tak
14 z 15 -	Przerwa	-	16-11-2026	11:00	12:00	01:00	Tak
15 z 15 -	Walidacja	-	16-11-2026	12:00	14:00	02:00	Tak

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	37:00
w tym suma godzin zajęć	30:00
w tym suma godzin walidacji	02:00
w tym suma przerw	05:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	42:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	7 730,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	7 730,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	208,92 PLN
Koszt osobogodziny netto	208,92 PLN
W tym koszt walidacji brutto	500,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	500,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	400,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	400,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	37:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Rafał Kulesza

11 lat doświadczenia w branży gastronomicznej – od 2015 roku do dziś

- * 7 lat doświadczenia w restauracjach i lokalach gastronomicznych w regionie Białowieży i Hajnówki, gdzie rozwijałem podstawy warsztatu kelnerskiego i barmańskiego, zdobywając doświadczenie w pracy z gościem, produktami regionalnymi oraz klasycznym serwisem.
- * 4 lata doświadczenia jako barman w cocktail barach i restauracjach w Białymstoku, ze szczególnym naciskiem na miksologię, tworzenie autorskich receptur, pracę z produktami własnej produkcji oraz rozwój nowoczesnego warsztatu barmańskiego.

* Od 2,5 roku właściciel i organizator mobilnych barów oraz kolacji degustacyjnych, odpowiedzialny za kompleksową realizację wydarzeń – od przygotowania koncepcji i menu, przez przygotowanie produktów i stanowiska barowego, po bezpośrednią obsługę gości.

SPECJALIZACJE

- * Miksologia i tworzenie autorskich koktajli – budowanie receptur, balansowanie smaków oraz świadoma praca z alkoholem i składnikami.
- * Klasyka barmańska – znajomość klasycznych koktajli, technik ich przygotowania oraz standardów profesjonalnego serwisu.
- * Working Flair – dynamiczna i efektowna praca za barem, łącząca technikę, precyzję oraz elementy show.
- * Tworzenie kart koktajlowych – opracowywanie autorskich receptur, koncepcji menu oraz dopasowanie koktajli do charakteru lokalu lub wydarzenia.
- * Praca z produktami własnej produkcji – tworzenie syropów, tinktur, infuzji, kordiałów i innych komponentów wykorzystywanych w koktajlach.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały potrzebne do realizacji szkolenia zapewnia organizator. W trakcie szkolenia Uczestnicy będą korzystać z materiałów m.in. soki, alkohole, owoce, sprzęt i akcesoria barmańskie (shaker, miarki barowe, szklanki i kieliszki, sitka, łyżeczki barowe, mieszadła, moździerz, słomki, tace i inne), środki czystości i sprzęty niezbędne do pełnego przygotowania do pracy w zawodzie. Uczestnik w ramach szkolenia dostanie książkę - przewodnik barmana.

Warunki uczestnictwa

Uczestnikiem szkolenia może być osoba, która ukończyła 18 lat. Warunkiem udziału jest uczestnictwo w minimum 80% zajęć, potwierdzane na podstawie listy obecności oraz podpisu uczestnika i osoby prowadzącej.

Szkolenie ma charakter praktyczny i obejmuje pracę w grupie, dyskusje oraz ćwiczenia indywidualne. Uczestnicy będą przygotowywać koktajle, wykonywać dekoracje oraz doskonalić techniki barmańskie, w tym prawidłowe posługiwanie się sprzętem i akcesoriami barowymi. Podczas zajęć uczestnicy pracują pod nadzorem trenera i zgodnie z zasadami bezpieczeństwa oraz higieny pracy.

Podstawa zwolnienia z VAT: art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. a ustawy o podatku od towarów i usług – usługi kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego.

Warunki techniczne

Komunikator Teams

1) minimalne wymagania sprzętowe, jakie musi spełniać komputer uczestnika lub inne urządzenie do zdalnej komunikacji,

- głośniki i mikrofon
- kamera internetowa

2) minimalne wymagania dotyczące parametrów łącza sieciowego, jakim musi dysponować uczestnik

- połączenie internetowe - szerokopasmowe przewodowe lub bezprzewodowe

3) niezbędne oprogramowanie umożliwiające uczestnikom dostęp do prezentowanych treści i materiałów

- dowolna przeglądarka internetowa w aktualnej wersji

4) link dostępu do zajęć będzie aktywny do daty zakończenia szkolenia

Dane dostępowe do zajęć online zostaną przesłane uczestnikowi na wskazany adres e-mail przed rozpoczęciem kursu.

Adres

ul. Legionowa 14/221

15-099 Białystok

woj. podlaskie

Centrum miasta

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



KRYSTYNA GÓRSKA-GŁOS

E-mail laffata@o2.pl

Telefon (+48) 790 730 003