



"Serwis napojów mieszanych i alkoholi" - kurs kończący się egzaminem.

Numer usługi 2026/09/02/42245/3785643

7 500,00 PLN brutto
7 500,00 PLN netto
150,00 PLN brutto/h
150,00 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

WP Projekt

Radosław Kuczuk

★★★★★ 5,0 / 5

2 623 oceny

📍 Henrykowo

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 50:00 h

📅 12.09.2026 do 31.10.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Kwalifikacją "Serwis napojów mieszanych i alkoholi" mogą być zainteresowane osoby, 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.

Minimalna liczba uczestników

10

Maksymalna liczba uczestników

20

Data zakończenia rekrutacji

11-09-2026

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

Kurs "Serwis napojów mieszanych i alkoholi" przygotowuje uczestników do samodzielnego wykonywania zadań na stanowisku barmana; przygotowywania mieszanych napojów alkoholowych i bezalkoholowych (soft drinks) według

klasycznych oraz autorskich receptur z wykorzystaniem profesjonalnego sprzętu, właściwego szkła i technik barmańskich; serwowania napojów oraz drobnych przekąsek z zachowaniem zasad etyki zawodowej i profesjonalnej obsługi gości, a także budowania pozytywnej atmosfery i elastycznego re

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	a)charakteryzuje i rozróżnia typy mocnych alkoholi (wódki czyste, wódki gatunkowe aromatyzowane, wódki gatunkowe naturalne) b)charakteryzuje i rozróżnia typy win (gronowe, wermuty, wina południowe, musujące) c)charakteryzuje i rozróżnia inne rodzaje alkoholi fermentowanych (piwo, cydry, kumys, miód pitny) d)charakteryzuje typy dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy) e)omawia i charakteryzuje składniki napojów mieszanych (składniki główne, modyfikatory, bonifikatory, składniki dodatkowe, składniki przyprawowe, składniki szprycerujące, dodatki dekoracyjne, dodatki komplementarne)	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje i podaje mieszane napoje alkoholowe i alkohole	a)wymienia i charakteryzuje techniki przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych (np. shakerowania) b)omawia i dobiera szkło do typu napoju c)omawia i dobiera sprzęt i narzędzia do przygotowania danego typu napoju d)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) e)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) f)przygotowuje autorski mieszany napój alkoholowy według podanych preferencji gościa (moc, typ alkoholu, słodczy, kwasowość, gorycz)	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje i podaje mieszane napoje bezalkoholowe (soft drinks)	a)omawia techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie) b)omawia trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, fit drinks) c)podaje receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych (Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin) d)przygotowuje napój bezalkoholowy według podanych preferencji gościa (np. smoothie)	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
Omawia rodzaje drobnych przekąsek	a)wymienia i charakteryzuje rodzaje drobnych przekąsek stosowanych w barze b)podaje propozycje przekąsek, które można przygotować w barze	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje drobne przekąski	a)przygotowuje przykładową zimną przekąskę z dbałością o estetykę serwowania, np. tartinki, koreczki, roladki b)serwuje wybrane przekąski w barze	Obserwacja w warunkach symulowanych
Charakteryzuje zasady obsługi gości	a)omawia zasadę gościnności w pracy barmana b)omawia zasady etyki w pracy barmana (np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość)	Test teoretyczny
Stosuje się do zasad obsługi gości	a)zadaje pytania służące identyfikacji potrzeb gościa b)zadaje pytania służące zebraniu opinii na temat przygotowanego napoju mieszanego c)prezentuje przygotowany napój, omawiając użyte składniki, ich pochodzenie oraz sposób wykorzystania d)omawia sposoby dbania o dobre relacje z gośćmi (np. zwroty grzecznościowe, sposoby rozładowania stresu, anegdoty) e)omawia przykładowe trudne i nietypowe sytuacje w pracy barmana i podaje propozycje rozwiązań f)omawia prawne uwarunkowania serwowania alkoholu gościom	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
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Centrum Szkolenia Barmanów

Program

Kurs składa się z 50 godzin i kończy się egzaminem zewnętrznym.

W trakcie każdego dnia kursu zaplanowano przerwy zgodnie z wytycznymi. W porozumieniu z uczestnikami prowadzący zajęcia może zmodyfikować godziny przerwy albo rozbić na krótsze przerwy, dostosowując do potrzeb uczestników.

Moduł 1. Przygotowanie i podawanie alkoholi, mieszanych napojów alkoholowych oraz bezalkoholowych (soft drinks):

1. Wykorzystanie wiedzy dotyczącej alkoholi, napojów alkoholowych i dodatków:

- Charakterystyka i rozróżnianie typów mocnych alkoholi (wódki czyste, wódki gatunkowe aromatyzowane, wódki gatunkowe naturalne).
- Charakterystyka i rozróżnianie typów win (gronowe, wermuty, wina południowe, musujące).
- Klasyfikacja piw, likierów oraz napojów bezalkoholowych stosowanych w barze.
- Dobór składników i dodatków do tworzenia różnorodnych receptur.

1. Przygotowanie i podawanie mieszanych napojów alkoholowych i alkoholi:

- Omówienie i stosowanie technik przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych (m.in. *shakerowanie*, *blenderowanie*, *stirring*, *muddling*, budowanie w szkle).
- Dobór szkła oraz profesjonalnego sprzętu i narzędzi barmańskich do danego typu napoju.
- Przygotowanie klasycznych napojów alkoholowych oraz tworzenie autorskich receptur według indywidualnych preferencji gościa (moc, typ alkoholu, słodycz, kwasowość, gorzkość).

1. Przygotowanie i podawanie mieszanych napojów bezalkoholowych (soft drinks):

- Omówienie technik i aktualnych trendów w przygotowaniu napojów bezalkoholowych (wersje bezalkoholowe klasycznych drinków np. *Mojito Virgin*, *Pina Colada Virgin*, *Tequila Sunrise Virgin*, a także *smoothie* i *fit drinks*).
- Praktyczny serwis napojów bezalkoholowych.

Czas trwania modułu: 18 godzin (teoria: 8 godzin, praktyka: 10 godzin).

Moduł 2. Przygotowanie przekąsek:

1. Analiza i charakterystyka rodzajów drobnych przekąsek:

- Klasyfikacja i charakterystyka rodzajów drobnych zimnych przekąsek stosowanych w barze.
- Dobór i propozycje przekąsek dopasowanych do serwowanych napojów i alkoholi.

2. Przygotowanie i serwis drobnych przekąsek:

- Przygotowanie przykładowych zimnych przekąsek z dbałością o higienę i estetykę serwowania (np. tartinki, koreczki, roladki).
- Serwowanie przygotowanych przekąsek w barze z zachowaniem zasad kultury stołu.

Czas trwania modułu: 14 godzin (teoria: 5 godzin, praktyka: 9 godzin).

Moduł 3. Obsługa gości:

1. Zasady obsługi gości i etyka zawodowa:

- Omówienie zasad gościnności oraz etyki w pracy barmana (dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość).
- Budowanie relacji oraz profesjonalnego wizerunku na stanowisku pracy.

2. Stosowanie zasad profesjonalnej obsługi gości:

- Identyfikacja potrzeb gościa oraz zbieranie opinii na temat serwowanych napojów.
- Prezentacja przygotowanego napoju z omówieniem użytych składników, ich pochodzenia oraz sposobu wykorzystania.
- Budowanie pozytywnych relacji z gośćmi (zwroty grzecznościowe, anegdota, techniki rozładowania stresu).
- Rozwiązywanie trudnych i nietypowych sytuacji w pracy barmana.
- Przestrzeganie prawnych uwarunkowań serwowania alkoholu gościom (odpowiedzialna sprzedaż).

Czas trwania modułu: 8 godzin (teoria: 4 godzin, praktyka: 4 godzin).

Podczas kursu zostanie szczegółowo omówiona problematyka związana z rozwijaniem:

1) kompetencji zielonych, w tym zagadnienia dotyczące:

- zarządzania energią cieplną i elektryczną
- zarządzania gospodarką wodną
- zero waste - minimalizacji odpadów
- selektywnego stosowania ekologicznych produktów, opakowań i środków czystości.

2) kompetencji cyfrowych, w tym zagadnienia dotyczące umiejętności stosowania:

- marketingu cyfrowego w gastronomii
- AI.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 24

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 24 Moduł 1. Przygotowanie i podawanie alkoholi: 1. Wykorzystanie wiedzy dotyczącej alkoholi, napojów alkoholowych i dodatków (3 godz.)	Zajęcia	JERZY CZAPLA	12-09-2026	09:00	12:00	03:00
2 z 24 -	Przerwa	-	12-09-2026	12:00	13:00	01:00
3 z 24 Moduł 1. Przygotowanie i podawanie alkoholi: 1. Wykorzystanie wiedzy dotyczącej alkoholi, napojów alkoholowych i dodatków (3 godz.)	Zajęcia	JERZY CZAPLA	12-09-2026	13:00	16:00	03:00
4 z 24 Moduł 1. Przygotowanie i podawanie alkoholi: 2. Przygotowanie i podawanie mieszanych napojów alkoholowych i alkoholi (1 godz.)	Zajęcia	JERZY CZAPLA	12-09-2026	16:00	17:00	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 24 Moduł 1. Przygotowanie i podawanie alkoholi: 2. Przygotowanie i podawanie mieszanych napojów alkoholowych i alkoholi (3 godz.)	Zajęcia	JERZY CZAPLA	13-09-2026	09:00	12:00	03:00
6 z 24 -	Przerwa	-	13-09-2026	12:00	13:00	01:00
7 z 24 Moduł 1. Przygotowanie i podawanie alkoholi: 2. Przygotowanie i podawanie mieszanych napojów alkoholowych i alkoholi (2 godz.)	Zajęcia	JERZY CZAPLA	13-09-2026	13:00	15:00	02:00
8 z 24 Moduł 1. Przygotowanie i podawanie alkoholi: 3. Przygotowanie i podawanie mieszanych napojów bezalkoholowych (soft drinks) (2 godz.)	Zajęcia	JERZY CZAPLA	13-09-2026	15:00	17:00	02:00
9 z 24 Moduł 1. Przygotowanie i podawanie alkoholi: 3. Przygotowanie i podawanie mieszanych napojów bezalkoholowych (soft drinks) (3 godz.)	Zajęcia	JERZY CZAPLA	02-10-2026	16:00	19:00	03:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 24 -	Przerwa	-	02-10-2026	19:00	19:30	00:30
11 z 24 Moduł 1. Przygotowanie i podawanie alkoholi: 3. Przygotowanie i podawanie mieszanych napojów bezalkoholowych (soft drinks) (1 godz.)	Zajęcia	JERZY CZAPLA	02-10-2026	19:30	20:30	01:00
12 z 24 Moduł 2. Przygotowanie przekąsek: 1. Analiza i charakterystyka rodzajów drobnych przekąsek (3 godz.)	Zajęcia	JERZY CZAPLA	03-10-2026	09:00	12:00	03:00
13 z 24 -	Przerwa	-	03-10-2026	12:00	13:00	01:00
14 z 24 Moduł 2. Przygotowanie przekąsek: 1. Analiza i charakterystyka rodzajów drobnych przekąsek (4 godz.)	Zajęcia	JERZY CZAPLA	03-10-2026	13:00	17:00	04:00
15 z 24 Moduł 2. Przygotowanie przekąsek: 2. Przygotowanie i serwis drobnych przekąsek (3 godz.)	Zajęcia	JERZY CZAPLA	04-10-2026	09:00	12:00	03:00
16 z 24 -	Przerwa	-	04-10-2026	12:00	13:15	01:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
17 z 24 Moduł 2. Przygotowanie przekąsek: 2. Przygotowanie i serwis drobnych przekąsek (3 godz.)	Zajęcia	JERZY CZAPLA	04-10-2026	13:15	16:15	03:00
18 z 24 Moduł 2. Przygotowanie przekąsek: 2. Przygotowanie i serwis drobnych przekąsek (1 godz.)	Zajęcia	JERZY CZAPLA	10-10-2026	09:00	10:00	01:00
19 z 24 -	Przerwa	-	10-10-2026	10:00	11:15	01:15
20 z 24 Moduł 3. Obsługa gości: 1. Zasady obsługi gości i etyka zawodowa (4 godz.)	Zajęcia	JERZY CZAPLA	10-10-2026	11:15	15:15	04:00
21 z 24 Moduł 3. Obsługa gości: 2. Stosowanie zasad profesjonalnej obsługi gości (1 godz.)	Zajęcia	JERZY CZAPLA	10-10-2026	15:15	16:15	01:00
22 z 24 Moduł 3. Obsługa gości: 2. Stosowanie zasad profesjonalnej obsługi gości (3 godz.)	Zajęcia	JERZY CZAPLA	11-10-2026	09:00	12:00	03:00
23 z 24 -	Przerwa	-	11-10-2026	12:00	13:00	01:00
24 z 24 -	Walidacja	-	11-10-2026	13:00	16:00	03:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	50:00
w tym suma godzin zajęć	40:00
w tym suma godzin walidacji	03:00
w tym suma przerw	07:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	57:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	7 500,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	7 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	250,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	250,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	250,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	250,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	50:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

JERZY CZAPLA

Doświadczony trener i ekspert z wieloletnim dorobkiem w branży barmańskiej. Jest absolwentem Zespołu Szkół Gastronomicznych w Tarnowskich Górach, a swoją profesjonalną karierę rozpoczął w 1996 roku, zdobywając certyfikat „Barman–Mixer” II stopnia. Na swoim koncie ma liczne sukcesy w konkursach krajowych i międzynarodowych oraz tytuł Mistrza Polski Barmanów. Od ponad dwóch dekad prowadzi autorskie szkolenia dla barmanów i pracowników branży HoReCa w całej Polsce. Współpracował z renomowanymi hotelami, restauracjami oraz światowymi markami, dzieląc się praktyczną wiedzą i doświadczeniem. Jego szkolenia łączą klasyczne techniki barmańskie z nowoczesnymi trendami i wymaganiami rynku gastronomicznego. Dzięki pasji do edukacji oraz indywidualnemu podejściu do kursantów od lat przygotowuje kolejne pokolenia profesjonalnych barmanów. Doświadczenie zawodowe/kwalifikacje nabyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą publikacji usługi w BUR.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy będą mieli zapewnioną kompleksową organizację kursu, zarówno w części teoretycznej, jak i praktycznej. Dotyczy to wszelkich niezbędnych składników potrzebnych do przyrządzenia napojów i cocktaili, jak również sprzętu oraz akcesoriów barmańskich.

Sposobem monitorowania frekwencji będzie lista obecności.

Uczestnicy zostaną zaopatrzeni w materiały szkoleniowe w postaci instrukcji do wykonywania poszczególnych receptur, listy składników, sposobów przygotowania oraz ewentualnych informacji dodatkowych.

Informacje dodatkowe

Potwierdzeniem zdobytej kwalifikacji jest zdanie końcowego egzaminu (teoretycznego i praktycznego), który ocenia osiągnięte przez uczestnika efekty uczenia się. Uczestnik, który pozytywnie zda egzamin oraz będzie miał frekwencję na poziomie nie mniejszym niż 80%, otrzyma imienny certyfikat potwierdzający zdobytą przez niego kwalifikację.

Osoba posiadająca kwalifikację może znaleźć zatrudnienie w różnorodnych obiektach gastronomicznych i rozrywkowych. Jest również przygotowana do prowadzenia własnej działalności gospodarczej, świadczenia mobilnych usług barmańskich (np. podczas przyjęć okolicznościowych i eventów u klienta) oraz prowadzenia pokazów i szkoleń.

Podstawa zwolnienia z podatku Vat: art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c Ustawy o Vat

Adres

ul. Henrykowo 10b
15-511 Henrykowo
woj. podlaskie

Świetlica

Kontakt



Radosław Kuczuk

E-mail wp.projekt.bialystok@gmail.com

Telefon (+48) 888 388 083