



Karolina Kolańska
Twoje Gastro



Szkolenie Barmańskie

Numer usługi 2025/04/18/148235/2697951

📍 Wrocław / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 21 h

📅 20.10.2025 do 22.10.2025

2 289,00 PLN brutto

2 289,00 PLN netto

109,00 PLN brutto/h

109,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Szkolenie barmańskie jest dedykowane osobom pracującym za barem, przyszłym barmanom, managerom lokali gastronomicznych oraz właścicielom, którzy chcą lepiej zrozumieć specyfikę pracy barmańskiej i podnieść jakość serwisu w swoim lokalu. Adresatami są również osoby planujące rozpocząć pracę w zawodzie barmana, jak i ci, którzy chcą pogłębić swoją wiedzę z zakresu technik przygotowywania koktajli, ergonomii pracy za barem, towaroznawstwa oraz zasad profesjonalnej obsługi gości. Program szkolenia skierowany jest do wszystkich, którzy chcą rozwijać swoje umiejętności praktyczne i teoretyczne w obszarze miksologii oraz świadomej sprzedaży w barze. Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu "Małopolski pociąg do kariery - sezon 1" i dla Uczestników Projektu "Nowy start w Małopolsce z EURESem".
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	8
Data zakończenia rekrutacji	13-10-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	21
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 szkolenia Barmańskiego jest przygotowanie uczestników do profesjonalnej i efektywnej pracy za barem, z uwzględnieniem zarówno aspektów technicznych, jak i sprzedażowych. Uczestnicy nauczą się przygotowywać klasyczne i nowoczesne koktajle, poznają techniki miksologii, zasady ergonomii pracy oraz standardy obsługi gości przy barze. Szkolenie obejmuje również wiedzę z zakresu towaroznawstwa alkoholi, estetyki serwisu, zarządzania barem oraz skutecznej sprzedaży – z uwzględnieniem strategii up

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Zna i stosuje techniki przygotowywania klasycznych oraz autorskich koktajli.	Samodzielnie przygotowuje koktajle zgodnie z recepturami i standardami serwisu. Stosuje odpowiednie techniki mieszania, shakerowania, warstwowania i dekorowania napojów.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Prawidłowo wykorzystuje narzędzia i sprzęt barmański w codziennej pracy.	Dobiera odpowiednie akcesoria barmańskie do konkretnego zadania. Wykonuje czynności barmańskie w sposób bezpieczny, ergonomiczny i higieniczny.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Posiada wiedzę z zakresu towaroznawstwa alkoholi i składników używanych w koktajlach.	Rozpoznaje główne rodzaje alkoholi i opisuje ich właściwości. Potrafi dobrać odpowiednie składniki do koktajli pod względem smaku i jakości.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

Tak. Zaświadczenia wydawane uczestnikom po odbytych szkoleniu zawierają opis efektów uczenia się.

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

Tak. Zaświadczenie o ukończeniu szkolenia potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane kryteria weryfikacji.

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

Tak. Zaświadczeniu o ukończeniu szkolenia potwierdza, że zarówno proces szkolenia, jak i jego weryfikacja zostały przeprowadzone z uwzględnieniem środków zapewniających niezależność tych etapów.

Program

I Dzień

- Gościnność – po co gość przychodzi do baru?
- Savoir-vivre barmana – praca barmana w różnych typach lokali gastronomicznych. Kim tak naprawdę jest barman?
- Ergonomia pracy za barem
- Przygotowanie stanowiska barmańskiego
- Prezentacja sprzętu barmańskiego
- Rodzaje szkła barowego – charakterystyka, zastosowanie
- Profesjonalne sposoby przygotowywania koktajli:
- BUILD, SHAKE, BLEND, THROW, STIR, MUDDLE
- Lód i piana, przyjaciel barmana – znaczenie lodu w koktajlach
- Poznaj swoje flow barmańskie – praca nad stylem pracy
- Jak zacząć swoją przygodę z miksowaniem?
- Geneza i podział alkoholi – towaroznawstwo

II Dzień

- Krótka historia drinka i koktajlu
- Alkohole bazowe/produkty i dodatki do koktajli
- Budowa koktajlu – łączenie smaków
- Podział koktajli
- Jak degustować alkohol?
- Miksowanie koktajli na bazie Rumu, Wódki, Ginu, Whisky, Tequili oraz różnego rodzaju likierów smakowych – część I
- Miksowanie koktajli na bazie wina musującego
- Koktajle na bazie świeżych owoców przyrządzane techniką MUDDLE lub za pomocą blendera
- Techniki dekorowania drinków i koktajli

III Dzień

- Miksowanie koktajli na bazie Rumu, Wódki, Ginu, Whisky, Tequili, oraz różnego rodzaju likierów smakowych – część II
- Przyrządzanie szotów warstwowych
- Przygotowywanie koktajli bezalkoholowych – baza koktajlowa
- Podawanie płonącego likieru sambuca
- Sposoby przygotowania własnych syropów do koktajli oraz infuzji alkoholowych
- Wykorzystanie produktów homemade do koktajli
- Sztuka flair – wprowadzenie

*** 1 godzina dydaktyczna = 1 godzina zegarowa**

Przerwy wliczają się w czas trwania usługi.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 27

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 27 Gościnność – po co gość przychodzi do baru? Savoir-vivre barmana – praca barmana w różnych typach lokali gastronomicznych. Kim tak naprawdę jest barman? Ergonomia pracy za barem	Dariusz Owczarek	20-10-2025	09:00	10:00	01:00
2 z 27 Przygotowanie stanowiska barmańskiego Prezentacja sprzętu barmańskiego Rodzaje szkła barowego – charakterystyka, zastosowanie	Dariusz Owczarek	20-10-2025	10:00	11:00	01:00
3 z 27 Przerwa	Dariusz Owczarek	20-10-2025	11:00	11:10	00:10
4 z 27 Profesjonalne sposoby przygotowywania koktajli: BUILD, SHAKE, BLEND, THROW, STIR, MUDDLE	Dariusz Owczarek	20-10-2025	11:10	13:00	01:50
5 z 27 Przerwa	Dariusz Owczarek	20-10-2025	13:00	13:40	00:40
6 z 27 Lód i piana, przyjaciel barmana – znaczenie lodu w koktajlach	Dariusz Owczarek	20-10-2025	13:40	14:10	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 27 Poznaj swoje flow barmańskie – praca nad stylem pracy Jak zacząć swoją przygodę z miksowaniem?	Dariusz Owczarek	20-10-2025	14:10	15:00	00:50
8 z 27 Przerwa	Dariusz Owczarek	20-10-2025	15:00	15:10	00:10
9 z 27 Geneza i podział alkoholi – towaroznawstwo	Dariusz Owczarek	20-10-2025	15:10	16:00	00:50
10 z 27 Krótka historia drinka i koktajlu, Alkohole bazowe/produkty i dodatki do koktajli	Dariusz Owczarek	21-10-2025	09:00	10:00	01:00
11 z 27 Budowa koktajlu – łączenie smaków, Podział koktajli	Dariusz Owczarek	21-10-2025	10:00	11:00	01:00
12 z 27 Przerwa	Dariusz Owczarek	21-10-2025	11:00	11:10	00:10
13 z 27 Jak degustować alkohol?	Dariusz Owczarek	21-10-2025	11:10	11:30	00:20
14 z 27 Miksowanie koktajli na bazie Rumu, Wódki, Ginu, Whisky, Tequili oraz różnego rodzaju likierów smakowych – część I	Dariusz Owczarek	21-10-2025	11:30	13:00	01:30
15 z 27 Przerwa	Dariusz Owczarek	21-10-2025	13:00	13:40	00:40

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
16 z 27 Miksowanie koktajli na bazie wina musującego	Dariusz Owczarek	21-10-2025	13:40	14:30	00:50
17 z 27 Koktajle na bazie świeżych owoców przyrządzane techniką MUDDLE lub za pomocą blendera	Dariusz Owczarek	21-10-2025	14:30	15:00	00:30
18 z 27 Przerwa	Dariusz Owczarek	21-10-2025	15:00	15:10	00:10
19 z 27 Techniki dekorowania drinków i koktajli	Dariusz Owczarek	21-10-2025	15:10	16:00	00:50
20 z 27 Miksowanie koktajli na bazie Rumu, Wódki, Ginu, Whisky, Tequili, oraz różnego rodzaju likierów smakowych – część II	Dariusz Owczarek	22-10-2025	09:00	11:00	02:00
21 z 27 Przerwa	Dariusz Owczarek	22-10-2025	11:00	11:10	00:10
22 z 27 Przyrządzanie szotów warstwowych, Przygotowywanie koktajli bezalkoholowych – baza koktajlowa	Dariusz Owczarek	22-10-2025	11:10	13:00	01:50
23 z 27 Przerwa	Dariusz Owczarek	22-10-2025	13:00	13:40	00:40

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
24 z 27 Podawanie płonącego likieru sambuca, Sposoby przygotowania własnych syropów do koktajli oraz infuzji alkoholowych, Wykorzystanie produktów homemade do koktajli	Dariusz Owczarek	22-10-2025	13:40	15:00	01:20
25 z 27 Przerwa	Dariusz Owczarek	22-10-2025	15:00	15:10	00:10
26 z 27 Sztuka flair – wprowadzenie	Dariusz Owczarek	22-10-2025	15:10	15:50	00:40
27 z 27 Test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem	Dariusz Owczarek	22-10-2025	15:50	16:00	00:10

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 289,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 289,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	109,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	109,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Dariusz Owczarek

Podróż z barmaństwem rozpocząłem 13 lat temu i trwa ona do dziś. Ta niesamowita przygoda dała mi ogromne możliwości własnego rozwoju.

Uczestniczyłem w Mistrzostwach Świata Barmanów Flair, oraz brałem udział w ponad 80 konkursach barmańskich na całym świecie. Przez 13 lat swojej kariery wykonałem ponad 600 pokazów barmańskich Flair Show w całej Polsce.

Bazując na własnym doświadczeniu od ponad 8 lat pomagam barmanom lepiej i efektywniej przygotować swoje koktajle. Stworzyłem projekt „Bądź BARdziej Flair”, który ma na celu promocję barmaństwa jako sztuki. Jako pasjonat koktajli, kładę ogromny nacisk na wiedzę praktyczną, którą chętnie się z Wami podzielę, bo dzięki swojej pasji możesz zbudować dochodowy biznes, a ja Ci w Tym pomogę.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Wszyscy kursanci otrzymują materiały w wersji drukowanej, notes i długopis

Warunki uczestnictwa

Szkolenie barmańskie skierowane jest do wszystkich chętnych, niezależnie od doświadczenia zawodowego.

Udział mogą wziąć zarówno osoby stawiające pierwsze kroki w zawodzie barmana, jak i te, które chcą uporządkować swoją wiedzę, udoskonalić technikę, poznać nowe trendy oraz rozwinąć umiejętności związane z profesjonalną obsługą gości przy barze.

Informacje dodatkowe

Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu "Małopolski pociąg do kariery - sezon 1" i dla Uczestników Projektu "Nowy start w Małopolsce z EURESem".

Podstawa zwolnienia z VAT: Art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. a) Ustawa o podatku od towarów i usług

Adres

ul. Mielecka 31a
53-401 Wrocław
woj. dolnośląskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Karolina Kolańska

E-mail kontakt@twojegastro.com

Telefon (+48) 690 632 853