

**Kurs serwis napojów mieszanych i alkoholi
wraz z egzaminem zewnętrznym**

Numer usługi 2025/05/27/160442/2774097

7 000,00 PLN brutto

7 000,00 PLN netto

140,00 PLN brutto/h

140,00 PLN netto/h

COOP SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,8 / 5

71 ocen

📍 Stalowa Wola / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 50 h

📅 08.09.2025 do 12.09.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do osób, które chcą nabyć kompetencje 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 i alkoholi.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	07-09-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	50
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

Osoba posiadająca kwalifikację będzie potrafiła przyrządzać mieszane napoje alkoholowe oraz bezalkoholowe (soft drinks) według gotowych receptur oraz tworząc autorskie receptury. Ponadto na życzenie gości, korzystając z dostępnych produktów przygotowuje i zaserwuje drobne przekąski. Jest to osoba przygotowana do profesjonalnej

obsługi gości, w tym w szczególności do dbania o dobrą atmosferę w relacji z nimi, rozpoznawania potrzeb i reagowania na nie.

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);- charakteryzuje i rozróżnia typy win (gronowe, wermuty, wina południowe, musujące);- charakteryzuje i rozróżnia inne rodzaje alkoholi fermentowanych (piwo, cydry, kumys, miód pitny);- charakteryzuje typy dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy);- 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	- wymienia i charakteryzuje techniki przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych (np. shakerowania); - omawia i dobiera szkło do typu napoju; - omawia i dobiera sprzęt i narzędzia do przygotowania danego typu napoju; - podaje receptury wskazanych mieszanych napojów alkoholowych według klasyfikacji IBA – off i cocktailtails (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); - przygotowuje autorski mieszany napój alkoholowy według podanych preferencji gościa (moc, typ alkoholu, słodczy, kwasowość, gorzkość).	Test teoretyczny
Przygotowuje i podaje mieszane napoje bezalkoholowe (soft drinks)	- omawia techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie); - omawia trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, fit drinks); - podaje receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych (Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin); - przygotowuje napój bezalkoholowy według podanych preferencji gościa (np. smoothie).	Test teoretyczny
Omawia rodzaje drobnych przekąsek	- wymienia i charakteryzuje rodzaje drobnych przekąsek stosowanych w barze; - podaje propozycje przekąsek, które można przygotować w barze.	Test teoretyczny

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

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

Kwalifikacje	Serwis napojów mieszanych i alkoholi
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji	12636
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Fundacja Wiedza Umiejętność Rozwój
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Nie
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Fundacja Wiedza Umiejętność Rozwój

Program

Dzień I

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

- a) charakteryzacja typów mocnych alkoholi (wódki czyste, wódki gatunkowe aromatyzowane, wódki gatunkowe naturalne),
- b) charakteryzacja typów win (gronowe, wermuty, wina południowe, musujące),
- c) charakteryzacja innych rodzajów alkoholi fermentowanych (piwo, cydry, kumys, miód pitny),
- d) charakteryzacja typów dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy),
- e) omówienie i charakteryzacja składników napojów mieszanych (składniki główne, modyfikatory, bonifikatory, składniki dodatkowe, składniki przyprawowe, składniki szprycerujące, dodatki dekoracyjne, dodatki komplementarne).

Dzień II,III

Przygotowanie i podawanie mieszanych napojów alkoholowych i alkoholi:

- a) charakteryzacja technik przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych (np. shakerowania),
- b) omówienie i dobieranie szkła do typu napoju,
- c) omówienie i dobieranie sprzętu i narzędzi do przygotowania danego typu napoju,
- d) receptury wskazanych mieszanych napojów alkoholowych według klasyfikacji IBA
- f) przygotowanie autorski mieszany napój alkoholowy według podanych preferencji gościa

Dzień IV

Przygotowanie i podanie mieszanych napojów bezalkoholowych (soft drinks):

- a) techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie),
- b) trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, fit drinks),
- c) receptury mieszanych napojów bezalkoholowych (Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin)
- d) przygotowanie napój bezalkoholowy według podanych preferencji gościa (np. smoothie).

Dzień V

Przygotowanie przekąsek:

- a) charakteryzacja drobnych przekąsek stosowanych w barze,
- b) propozycje przekąsek, które można przygotować w barze.

Obsługa gości:

- a) zasady gościnności w pracy barmana,
- b) zasady etyki w pracy barmana (np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość).

Egzamin

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	7 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	7 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	140,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	140,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	0,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	1 000,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	1 000,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2

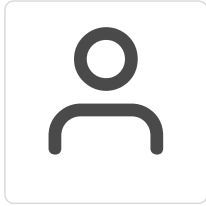


1 z 2

Igor Kunciw

Wieloletni praktyk i trener w obszarze szkoleń baristycznych. W ramach pracy zawodowej prowadzi szkolenia, warsztaty i kursy baristyczne, przeprowadza szkolenia personelu lokali gastronomicznych. Wiedza, którą przekazuje podczas szkoleń i warsztatów, poparta jest praktyką w zawodzie baristy od 2006 roku. Osiągnięcia zawodowe: - udział w konkursach barmańskich (Świątokrzyski konkurs barmanów, Monin junior cup, Fuzja smaków i kolorów.) - udział w

konkursach baristów (Pro-Infuzja Barista Challenge, Colours of coffe, podkarpacki konkurs baristyczny.



2 z 2

Bartłomiej Gawlak - Kubik

Doświadczony praktyk i trener w obszarze szkoleń kelnerskich, barmańskich. Prowadzi szkolenia, warsztaty i kursy barmańskie, kelnerskie przeprowadza szkolenia personelu lokali gastronomicznych i nie tylko. Entuzjasta kreacji nowych, niekonwencjonalnych połączeń smaków. Wiedza, którą przekazuje podczas szkoleń i warsztatów, poparta jest wieloletnią praktyką w zawodzie barmana, i kelnera oraz kilkuletnim stażem wykładowcy.

Osiągnięcia zawodowe:

1997 – obecnie Sędzia Krajowy I Międzynarodowy w Konkursach Barmańskich i Degustator w konkursach Kulinarynych Delegat Kongresów I.B.A

2013-2021 - Prezes Okręgu Polski Południowej

2009 - przyznanie Srebrnej Odznaki „Serce Za Serce” Przez Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych w Pionkach

2010 - przyznanie Złotej Odznaki na Rzecz Stowarzyszenia Polskich Barmanów

2002-2011- Wiceprezydent Stowarzyszenia Polskich Barmanów

2000- Dyplom Uznania za pracę na rzecz Stowarzyszenia Polskich Barmanów

1994-2001 Prezes Okręgu Polski Południowej – dwie kadencje

1991 - Członek Stowarzyszenia Polskich Barmanów

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Podczas szkolenia Uczestnik otrzymuje dostęp do materiałów szkoleniowych w formie papierowej. Materiały potrzebne do realizacji zajęć praktycznych zapewnia organizator. W trakcie szkolenia Uczestnicy będą korzystać z materiałów: różnego rodzaju alkoholi, różnego rodzaju kaw, artykułów spożywczych sprzętów barmańskich oraz baristycznych.

Warunki uczestnictwa

W przypadku szkoleń dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w szkoleniach jest założenie przez Uczestnika konta w Bazie Usług Rozwojowych oraz spełnienie warunków, które są przedstawione przez danego Operatora, do którego składane są dokumenty o dofinansowanie do usługi rozwojowej.

Informacje dodatkowe

Usługa realizowana jest w godzinach dydaktycznych tj. 50x45min. Usługa każdego dnia trwa 10 godz. dydaktycznych. Ostatni dzień szkolenia zakończony jest egzaminem. Dodatkowo każdego dnia przewidziano przerwy - 2x15min

Adres

ul. Polna 15

37-450 Stalowa Wola

woj. podkarpackie

Sala szkoleniowa wyposażona w stoły i krzesła oraz inny niezbędny sprzęt i akcesoria potrzebne do zajęć praktycznych.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Waldemar Ziaja

E-mail ww.ziaja@gmail.com

Telefon (+48) 666 834 334