



Szkolenie barmańskie z elementami profesjonalnej obsługi klienta i komunikacji oraz działania pod presją czasu.

Numer usługi 2025/09/06/51820/2989358

5 250,00 PLN brutto
5 250,00 PLN netto
291,67 PLN brutto/h
291,67 PLN netto/h

Herman Global
Corporation Sp. z
o.o.

★★★★★ 5,0 / 5
593 oceny

📍 Wola / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 18 h

📅 15.11.2025 do 16.11.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do osób, które chcą nabyć kwalifikacje do pracy w gastronomii na stanowisku barman, 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, alkoholi oraz kawy.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	25
Data zakończenia rekrutacji	14-11-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	18
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 przygotowuje do samodzielnego przygotowywania mieszanych napojów - alkoholowych i bezalkoholowych, według gotowych receptur, Uczestnik będzie potrafił profesjonalnie obsługiwać klienta i działać pod presją czasu. Usługa kończy się uzyskaniem kwalifikacji w zakresie umiejętności barmańskich. Usługa przygotowuje uczestników 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, bezalkoholowych 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 Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje i podaje mieszane napoje bezalkoholowe (soft drinks) oraz mieszane napoje alkoholowe oraz usługi baristyczne	- stosuje techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie) wykorzystując nowoczesne trendy w branży barmańskiej (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, t drinks); oraz usługi baristyczne - prawidłowo dobiera receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych (Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin); - prawidłowo dobiera i obsługuje sprzęt barmański (np. miarki, mieszałka, szklance); - przygotowuje napój bezalkoholowy według podanych preferencji gościa (np. smoothie); - odpowiednio dobiera i łączy składniki do cocktaili i napojów alkoholowych; - profesjonalnie serwuje napoje alkoholowe i bezalkoholowe gościom.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Charakteryzuje zasady obsługi gości	- omawia zasadę gościnności w pracy barmana; - omawia zasady etyki w pracy barmana (np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość).	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje zasady i standardy obsługi gości i pracy pod presją czasu	- 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. - organizuje swój czas i miejsce pracy,	Obserwacja w warunkach symulowanych
Formułuje strategie budowania zaufania i relacji z klientem	Uczestnik analizuje preferencje klientów, uzasadnia wybór ekologicznych technik przygotowania drinków oraz organizuje konsultacje, promując ekologiczne rozwiązania.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Inne kwalifikacje

Uznane kwalifikacje

Pytanie 4. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kwalifikacji jest rozpoznawalny i uznawalny w danej branży/sektorze (czy certyfikat otrzymał pozytywne rekomendacje od co najmniej 5 pracodawców danej branży/sektorów lub związku branżowego, zrzeszającego pracodawców danej branży/sektorów)?

TAK

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Śląska Akademia Nauki i Rozwoju
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Śląska Akademia Nauki i Rozwoju

Program

DZIEŃ 1

Część teoretyczna

1. BAR/BARMAN – początki barów, charakterystyka zawodu, pochodzenie słowa barman, 1 barman – omówienie tematu.
2. DEKALOG BARMANA – omówienie zasad barmańskich, przedstawienie najważniejszych cech oraz umiejętności na jakie powinien zwracać uwagę przyszły barman.
3. COCKTAIL – skąd pochodzi słowo koktajl, kiedy powstały koktajle i jakie były jego początki – omówienie tematu.
4. PODZIAŁ I KLASYFIKACJA MIXED DRINKS – omówienie zagadnienia na temat podziału napojów mieszanych.
5. INGREDIENCJE NAPOJÓW MIESZANYCH – składniki oraz wytyczne na temat ich zastosowania w barze.
6. SZKŁO BAROWE/SPRZĘT BAROWY – zapoznanie się z występującym sprzętem barmańskim oraz szkłem w barze. Całość niezbędna do wykonania koktajli.
7. METODY MIKSOWANIA – omówienie metod miksowania koktajli oraz zastosowanie ich w praktyce.
8. OBSŁUGA KLIENTA i praca pod presją czasu - jak efektywnie wykonywać obowiązku Barmana.

Część praktyczna

9. WYKONYWANIE KOKTAJLI KLASYCZNYCH – omówienie oraz wykonywanie koktajli klasycznych.

DZIEŃ 2

Część praktyczna

1. POWTÓRKA Z PIERWSZEGO DNIA – przypomnienie najważniejszych zagadnień z dnia pierwszego niezbędnych do pracy barmana - inne usługi barmańskie (baristyczne, somelierskie, kelnerskie).
2. WYKONYWANIE KOKTAJLI WSPÓŁCZESNYCH oraz USŁUGI BARISTYCZNE - omówienie oraz wykonywanie koktajli współczesnych z podziałem na kategorie: predinner, tiki cocktails, short, long, usługi baristyczne.
3. DEKORACJE I MOCKTAILS, USŁ. baristyczne – omówienie oraz dekorowanie koktajli, przejście do wykonywania koktajli bezalkoholowych oraz NOWOŚCI – przygotowywanie koktajli według istniejących trendów, przygotowywanie FANCY cocktails, drinki autorskie, przygotowanie kawy dla gości.
4. Egzamin walidacyjny.
5. Rozdanie certyfikatów.

Warunki organizacyjne: Tryb szkolenia: Szkolenie prowadzone będzie w trybie godzin dydaktycznych (45 minut). Zaplanowano 18 godzin dydaktycznych zajęć w podziale na zajęcia teoretyczne i zajęcia praktyczne , w ostatnim dniu na zakończenie zajęć czas na test walidacyjny oraz egzamin.

Liczba uczestników: Maksymalna liczba uczestników szkolenia wynosi 25 osób. Przerwy: Przewidziane są przerwy : w pierwszym dniu jedna przerwa: 15 minut oraz jedna: 30 min. , w drugim dniu jedna 15 minut, i druga 30 min., wliczające się w czas trwania usługi.

Do dyspozycji uczestników będą stanowiska barmańskie. Uczestnicy szkolenia w trakcie zajęć praktycznych podzieleni będą na mniejsze grupy - po ok. 3-6 osób przy danym stanowisku (każdy z uczestników będzie miał możliwość przygotowania swojego cocktailu/drinka) - trener prowadzący decyduje o liczbie stanowisk oraz podziale na grupy, dopuszcza się również prowadzenie zajęć przy jednym zbiorczym stole z dostępem do materiałów szkoleniowych. O sposobie prowadzenia zajęć teoretycznych i praktycznych decyduje trener prowadzący zajęcia.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 19

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 19 BAR/BARMAN	Łukasz Sieroń-Waliszewski	15-11-2025	08:00	09:30	01:30
2 z 19 DEKALOG BARMANA	Łukasz Sieroń-Waliszewski	15-11-2025	09:30	10:00	00:30
3 z 19 COCKTAIL	Łukasz Sieroń-Waliszewski	15-11-2025	10:00	10:30	00:30
4 z 19 Przerwa	Łukasz Sieroń-Waliszewski	15-11-2025	10:30	10:45	00:15
5 z 19 PODZIAŁ I KLASYFIKACJA MIXED DRINKS	Łukasz Sieroń-Waliszewski	15-11-2025	10:45	11:15	00:30
6 z 19 SZKŁO BAROWE/SPRZĘT BAROWY	Łukasz Sieroń-Waliszewski	15-11-2025	11:15	11:45	00:30
7 z 19 INGREDIENCJE NAPOJÓW MIESZANYCH	Łukasz Sieroń-Waliszewski	15-11-2025	11:45	12:15	00:30
8 z 19 Przerwa obiadowa	Łukasz Sieroń-Waliszewski	15-11-2025	12:15	12:45	00:30
9 z 19 METODY MIKSOWANIA	Łukasz Sieroń-Waliszewski	15-11-2025	12:45	13:15	00:30
10 z 19 OBSŁUGA KLIENTA i praca pod presją czasu - jak efektywnie wykonywać obowiązki Barmana.	Łukasz Sieroń-Waliszewski	15-11-2025	13:15	14:00	00:45
11 z 19 WYKONYWANIE KOKTAJLI KLASYCZNYCH	Łukasz Sieroń-Waliszewski	15-11-2025	14:00	16:00	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
12 z 19 POWTÓRKA Z PIERWSZEGO DNIA	Łukasz Sieroń-Waliszewski	16-11-2025	08:00	08:30	00:30
13 z 19 WYKONYWANIE KOKTAJLI WSPÓŁCZESNYCH	Łukasz Sieroń-Waliszewski	16-11-2025	08:30	09:15	00:45
14 z 19 Przerwa	Łukasz Sieroń-Waliszewski	16-11-2025	09:15	09:30	00:15
15 z 19 DEKORACJE I MOCKTAILS	Łukasz Sieroń-Waliszewski	16-11-2025	09:30	11:30	02:00
16 z 19 Podsumowanie szkolenia	Łukasz Sieroń-Waliszewski	16-11-2025	11:30	12:00	00:30
17 z 19 Przerwa obiadowa	Łukasz Sieroń-Waliszewski	16-11-2025	12:00	12:30	00:30
18 z 19 Walidacja wewnętrzna	-	16-11-2025	12:30	13:00	00:30
19 z 19 Egzamin zewnętrzny	-	16-11-2025	13:00	13:30	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 250,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 250,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	291,67 PLN
Koszt osobogodziny netto	291,67 PLN

W tym koszt walidacji brutto	123,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	123,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	246,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	246,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Łukasz Sieroń-Waliszewski

Trener legitymuje się wiedzą i doświadczeniem z zakresu branży gastronomicznej, HoReCa , tematyki z zakresu obsługi barmańskiej i baristycznej niezbędnym do przeprowadzenia przedmiotowego szkolenia, zdobytej w ostatnich pięciu latach.

Ukończone szkoły:

2003-2005 Technikum gastronomiczne w Siemianowicach

2005-2005 Zespół Szkół dla Dorosłych w Katowicach

Praca i doświadczenie:

w latach 2014 - 2016 Przedstawiciel Handlowy ds. HoReCa w Transgourmet Sp. z o.o.

od 2016 - Przedstawiciel Handlowy ds. HoReCa w United Beverages S.A.

W latach 2003-214 praca na stanowiskach baristy i barmana w różnych restauracjach i Hotelach oraz praca na stanowiskach kierowniczych (szkolenie personelu z zakresu m.in. oferowania usług barmańskich i baristycznych).

Ukończony kurs barmański I i II stopnia z wynikiem bardzo dobrym.

Trener posiada doświadczenie i umiejętności niezbędne do przeprowadzenia walidacji/ zdobyte w ostatnich 5 latach

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy z uczestników szkolenia otrzyma notatnik, długopis i teczkę oraz materiały dot. szkolenia w formie wydrukowanego skryptu (w trakcie szkolenia, jak i po jego zakończeniu jest możliwość zadawania pytań e-mailowo, na które eksperci odpowiedzą od razu lub podczas kolejnego spotkania).

Warunki uczestnictwa

Uczestnik szkolenia musi mieć ukończone 18 lat. Usługodawca zapewnia dostępność do usługi rozwojowej osobą z szczególnymi potrzebami zgodnie z Standardami dostępności dla polityki spójności 2021-2027 – Standard Szkoleniowy. Jeśli ktoś z zainteresowanych potencjalnych Uczestników usługi rozwojowej ma szczególne potrzeby bardzo prosimy o kontakt z naszym biurem: mailowo, telefonicznie lub osobiście. Jeśli będzie zachodzić potrzeba usługodawca zapewni asystenta osobą tego wymagające, tłumacza migowego, przygotowania specjalnych materiałów zgodnie z wymogami jasnego języka (w zależności o zgłoszonych potrzeb)

Informacje dodatkowe

Wymagane uczestnictwo w co najmniej 80% zajęć. Po szkoleniu. Uczestnik otrzyma imienny Certyfikat potwierdzający uzyskane kwalifikacje oraz zastosowanie rozdzielenia procesów kształcenia od walidacji. tzn. osoba prowadząca usługę, nie dokonuje weryfikacji efektów uczenia się uczestników usługi. Trener przygotowuje walidację: projektuje efekty uczenia się, kryteria weryfikacji przez określenie metod ich oceny po przygotowanie zestawu pytań testowych. Trener rozda testy uczestnikom. Nie ingeruje w ocenę wyników testu, ani w proces jego wypełniania. Osoba walidująca zostaje zaangażowana dopiero na etapie oceny i weryfikacji efektów uczenia się uczestników. Nie prowadzi działań zw. z tworzeniem i kompletowaniem dokumentacji walidacyjnej. Informacja o zwolnieniu z VAT: Dz. U. poz. 1722 §3, ust. 1, pkt 14 z dnia 20 grudnia 2013 roku. Osobom, które nie otrzymają dofinansowania co najmniej 70% na realizację ww. usługi rozwojowej ze środków publicznych do kwoty netto zostanie doliczony podatek VAT 23%.

Adres

ul. Lipowa 9
43-225 Wola
woj. śląskie

Kontakt



Marcin Kottas

E-mail hgc.kontakt@gmail.com

Telefon (+48) 500 582 587