



ECO LEARNING
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 5,0 / 5

32 oceny

Szkolenie barmańskie, serwis napojów mieszanych i alkoholi - szkolenie kończące się egzaminem

Numer usługi 2025/09/11/177032/3001878

📍 Białystok / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 50 h

📅 22.09.2025 do 10.10.2025

7 650,00 PLN brutto

7 650,00 PLN netto

153,00 PLN brutto/h

153,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Turystyka i hotelarstwo

Grupa docelowa usługi

Grupą docelową są 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

3

Maksymalna liczba uczestników

15

Data zakończenia rekrutacji

21-09-2025

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

Celem edukacyjnym jest nabycie przez uczestników praktycznej wiedzy i umiejętności w zakresie serwisu napojów mieszanych i alkoholi, co pozwoli im rozpocząć pracę w branży gastronomicznej lub podnieść swoje kwalifikacje zawodowe. Uczestnicy poznają rodzaje alkoholi, techniki barmańskie, zasady komponowania drinków oraz standardy profesjonalnej obsługi klienta.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik przygotowuje i podaje alkohole, mieszane napoje alkoholowe i bezalkoholowe (soft drinks)	Uczestnik posługuje się wiedzą dotyczącą alkoholi, napojów alkoholowych i dodatków	Test teoretyczny
	Uczestnik przygotowuje i podaje mieszane napoje alkoholowe i alkohole	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Uczestnik przygotowuje i podaje mieszane napoje bezalkoholowe	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik obsługuje gości	Uczestnik charakteryzuje zasady obsługi gości	Test teoretyczny
	Uczestnik stosuje się do zasad obsługi gości	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik zarządza stanowiskiem pracy i zapasami	Uczestnik potrafi zorganizować miejsce pracy	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Uczestnik potrafi kontrolować zapasy i tworzyć praktyczne zamówienia	Test teoretyczny
Uczestnik tworzy autorskie kompozycje napojów	Uczestnik potrafi uzyskać balans smaków w autorskich recepturach	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Uczestnik potrafi prawidłowo dekorować autorskie koktajle	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik przygotowuje przekąski	Uczestnik omawia rodzaje drobnych przekąsek	Test teoretyczny
	Uczestnik przygotowuje drobne przekąski	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik organizuje i zarządza wydarzeniami barmańskimi	Uczestnik przygotowuje menu dedykowane wydarzeniom	Test teoretyczny
	Uczestnik edukuje klientów w zakresie kultury picia	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

Kwalifikacje	Serwis napojów mieszanych i alkoholi
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji	12636
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Centrum Szkolenia Barmanów Jerzy Czapla z siedzibą w Wielbarku, kod pocztowy 12-160 ul.1 Maja 1 lokal 16, NIP 645-198-26-98
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Centrum Szkolenia Barmanów Jerzy Czapla z siedzibą w Wielbarku, kod pocztowy 12-160 ul.1 Maja 1 lokal 16, NIP 645-198-26-98
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

Część teoretyczna:

1. Wprowadzenie do alkoholologii (rodzaje alkoholi, proces produkcji)
2. Techniki mieszania i przygotowywania napojów
3. Zasady komponowania smaków i aromatów
4. Obsługa gości i standardy serwisu
5. BHP, ergonomia i higiena pracy
6. Marketing i zarządzanie wizerunkiem baru
7. Psychologia obsługi i trudny klient
8. Walidacja - egzamin teoretyczny, Instytucja walidująca: Centrum Szkolenia Barmanów Jerzy Czapla z siedzibą w Wielbarku, kod pocztowy 12-160, ul.1 Maja 1 lokal 16, NIP 645-198-26-98

Część praktyczna:

1. Praca ze sprzętem barmańskim i szkłem
2. Wykonywanie klasycznych koktajli IBA
3. Tworzenie autorskich kompozycji napojów
4. Techniki dekorowania i garnirowania
5. Symulacje obsługi i rozwiązywanie problemów
6. Organizacja i prowadzenie eventów specjalnych
7. Techniki sprzedażowe i up-selling
8. Walidacja - egzamin praktyczny, Instytucja walidująca: CentruCentrum Szkolenia Barmanów Jerzy Czapla z siedzibą w Wielbarku, kod pocztowy 12-160, ul.1 Maja 1 lokal 16, NIP 645-198-26-98

Metody interaktywne i aktywizujące:

1. Ćwiczenia praktyczne w małych grupach
2. Demonstracje i pokazy na żywo
3. Symulacje obsługi gości
4. Burza mózgów przy tworzeniu autorskich receptur
5. Case study - analiza trudnych sytuacji w obsłudze klienta
6. Wzajemna ocena uczestników podczas ćwiczeń praktycznych

- 7. Konkursy barmańskie
- 8. Sesje pytań i odpowiedzi
- 9. Wspólne rozwiązywanie problemów

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

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

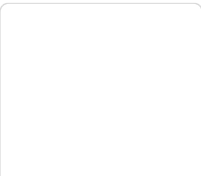
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	7 650,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	7 650,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	153,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	153,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	200,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	200,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	146,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	146,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

Mateusz Wysocki

Doświadczenie zawodowe zdobyte nie wcześniej niż 5 lat wstecz:

- 15 lat doświadczenia w branży od 2012 roku do teraz
- Właściciel i prowadzący The Little Hell Pub, funkcjonujący od 2013 do teraz
- Certyfikowany szkoleniowiec (ponad 1000h szkoleń od 2018), w tym przeprowadzone 3 szkolenia "Szkolenie barmańskie, serwis napojów mieszanych i alkoholi - szkolenie kończące się egzaminem" w 2025 roku
- Specjalizacja: klasyczne koktajle, flair bartending
- W latach 2020-2025 przeszkolił ponad 100 barmanów pracujących w całej Polsce
- Stały współpracownik szkół gastronomicznych
- Autor programów szkoleniowych dla sieci hotelarskich



2 z 2

Hubert Jankowski

Barman, Przedsiębiorca

- 6 lat pracy jako barman
- 3 lata pracy jako menadżer pubu
- Właściciel i prowadzący The Little Hell Pub, funkcjonujący od 2013
- Certyfikowany szkoleniowiec (ponad 3000h szkoleń od 2018)
- Specjalizacja: flair bartending, koktaile nowoczesne
- W latach 2020-2025 przeszkolił ponad 100 barmanów pracujących w całej Polsce
- Stały współpracownik szkół gastronomicznych

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały wykorzystywane w czasie zajęć:

1. Profesjonalny sprzęt barmański (shakery, łyżki barmańskie, miarki, muddlery)
2. Szkło barowe różnych typów
3. Alkohole (wódka, gin, whisky, rum, tequila, likiery)
4. Napoje bezalkoholowe (woda, soki, cola)
5. Syropy barmańskie
6. Soki i napoje bezalkoholowe
7. Owoce i dodatki do dekoracji
8. Lód gastronomiczny
9. Dodatkowe akcesoria barmańskie

Każdy z uczestników po ukończeniu szkolenia otrzyma prezentację multimedialną, podręcznik barmański z recepturami oraz podsumowanie szkolenia.

Warunki uczestnictwa

1. Ukończony 18 rok życia
2. Uczestnik po przystąpieniu do szkolenia zobowiązany jest do udziału w przynajmniej 80% zajęć. Sposób potwierdzenia frekwencji:
Lista obecności

Informacje dodatkowe

1. Jednostka czasowa: 1 godzina = 60 minut

Adres

ul. Lipowa 4/1
15-369 Białystok
woj. podlaskie

Miejsce realizacji usługi jest inne niż siedziba wykonawcy. Szkolenie odbędzie się w:

Little Hell Pub, Ul. Lipowa 4, 15-427 Białystok

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Kacper Moskwa

E-mail k.moskwa@polskiklasteroze.pl

Telefon (+48) 796 174 310