



Serwis napojów mieszanych i alkoholi BARMAN BLENDER - szkolenie kończące się egzaminem

Numer usługi 2025/09/12/13057/3004699

6 660,00 PLN brutto
6 660,00 PLN netto
151,36 PLN brutto/h
151,36 PLN netto/h

Biuro Doradzo-
Szkoleniowe

APLIKON Marcin
Drewnowski

★★★★★ 4,8 / 5

3 318 ocen

📍 Grajewo / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 44 h

📅 22.09.2025 do 26.09.2025

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie adresowane jest do osób pracujących lub chcących pracować gastronomii lub hotelarstwie; nauczycieli przedmiotów zawodowych w szkołach gastronomicznych, osób chcących uzyskać nową kwalifikację lub przekwalifikować się; absolwentów i uczniów szkół zawodowych z obszaru hotelarstwa i gastronomii a także dla wszystkich osób zainteresowanych tematyką szkolenia.

Szkolenie odpowiednie jest dla osób na każdym poziomie zaawansowania. Skierowane jest zarówno do osób posiadających doświadczenie w pracy w punktach gastronomicznych jak i osób bez doświadczenia zawodowego w przedmiocie szkolenia zainteresowanych tematyką szkolenia i chcących uzyskać kwalifikacje w tym zakresie.

W szkoleniu mogą uczestniczyć wyłącznie osoby pełnoletnie.

Minimalna liczba uczestników

1

Maksymalna liczba uczestników

15

Data zakończenia rekrutacji

21-09-2025

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

44

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 „Serwis napojów mieszanych i alkoholi - szkolenie kończące się egzaminem” potwierdza przygotowanie do samodzielnego tworzenia napojów mieszanych (alkoholowych i bezalkoholowych) według gotowych oraz autorskich receptur, serwowania drobnych przekąsek z dostępnych produktów, a także do profesjonalnej obsługi gości.

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, cydrylic, 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)	Test teoretyczny
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)	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	Test teoretyczny
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	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	Centrum Szkolenia Barmanów
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Nie
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Centrum Szkolenia Barmanów

Program

Moduł I

1. Przedstawienie sylwetki barmana.
2. Sztuka prowadzenia baru.
3. Prezentacja szkła i sprzętu barowego.
4. Poznanie technik mieszania.
5. Ergonomia pracy za barem niezbędne wyposażenie, podstawowe urządzenia i akcesoria barmańskie.
6. Profesjonalna obsługa gości Towaroznawstwo – Likiery.
7. Grupa Short – Teczówki, następnie Cocktaile.

Moduł II

1. Grupa Soft techniki wykorzystane w tej grupie.
2. Grupa Soft przedstawiciele: Milk Shake, Ice Tea, Ice Coffe, Virgines, Lem
3. Towaroznawstwo Rumu, Tequile podział na gatunki i historia powstania.
4. Grupa Long ogólna charakterystyka i zastosowanie.
5. Collins, Rickey, Mojito, Egg Nogg, Tequila Sunrise.

Moduł III

1. Produkcja i podział Whisky- Whiskey a zastosowanie w barze.
2. Charakterystyka wódek czystych i gatunkowych Giny.
3. Grupa Divers drinki dziwne i nie typowe.

Czas trwania kursu: 44 godzin lekcyjnych. Jedna godzina lekcyjna jest rozumiana jako 45 minut.

Czas realizacji usługi podawany jest w godzinach dydaktycznych, przerwy nie są wliczane do czasu trwania kuru.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

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

Cennik

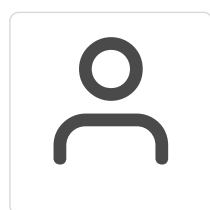
Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	6 660,00 PLN

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	6 660,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	151,36 PLN
Koszt osobogodziny netto	151,36 PLN
W tym koszt walidacji brutto	260,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	260,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	990,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	990,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Jerzy Czapla

1991r. Restauracja Zamkowa Tarnowskie Góry kelner/barman
1992r. Disco Royys Royys w Tarnowskich Górach barman
1993r. Pub Boss w Tarnowskich Górach barman
1994r. Restauracja Kalifornia w Tarnowskich Górach barman
1995r. Dinner Club senat w Zabrze barman
1996r. Spencer Pub Katowice barman
1997r. Cocktail Bar Ranger Tarnowskie Góry (od tego klubu rozpoczęła się moja kariera managera i za razem barmana)
1998 – 2000 hotel Ambasador Zabrze
2000-2002 Restauracja Prohibicja Częstochowa (właściciel Marek Konrad)
2002-2004r. Restauracja Prohibicja Hotelu Marina Diana Białobrzegi nad zalewem Zegrzyńskim (właściciel Marek Konrad)
2005-2006. Hotel 500 Zegrze nad zalewem Zegrzyńskim
2006-2009 Stanowisko koordynatora i szkoleniowca herbaty w Gourmed Foods
2009-2012 praca, jako trener projekt unijny „Barman Lubelszczyzny”

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy uczestnik otrzyma komplet materiałów szkoleniowych.

Warunki uczestnictwa

Warunki uczestnictwa

W przypadku szkoleń dofinansowanych z funduszy europejskich warunkiem uczestnictwa jest zarejestrowanie się i założenie konta w Bazie Usług Rozwojowych, zapisanie się na szkolenie za pośrednictwem Bazy oraz spełnienie wszystkich warunków określonych przez Operatora który udziela dofinansowania. W przypadku dofinansowania poniżej 70% do ceny szkolenia należy doliczyć 23% VAT.

Informacje dodatkowe

Absolwent szkolenia otrzymuje zaświadczenie ukończenia szkolenia zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 6 października 2023 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. poz. 2175).

Adres

ul. Wojska Polskiego 84

19-200 Grajewo

woj. podlaskie

Szkolenie realizowane będzie w Grajewskie Centrum Edukacji Obronnej.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Anna Siedlecka

E-mail biuro@aplikon.com

Telefon (+48) 516 056 914