



Zann Investments
Maciej Zarzecki

★★★★★ 4,8 / 5

43 oceny

Szkolenie Barmańskie I stopnia

Numer usługi 2026/03/18/5603/3415456

📍 Toruń

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

🕒 30:00 h

📅 03.08.2026 do 06.08.2026

1 149,00 PLN brutto

1 149,00 PLN netto

38,30 PLN brutto/h

38,30 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

| | |
|--|--|
| Kategoria | Inne / Gastronomia |
| Identyfikatory projektów | Kierunek - Rozwój, Zachodniopomorskie Bony Szkoleniowe |
| Grupa docelowa usługi | <ul style="list-style-type: none"> dla osób pragnących rozpocząć pracę na stanowisku barmana; dla obecnych barmanów; dla osób planujących otworzyć własny lokal gastronomiczny lub bar. <p>Usługa adresowana również dla Uczestników Projektu Kierunek – Rozwój a także dla Uczestników Projektu "Małopolski pociąg do kariery - sezon 1" oraz dla Uczestników Projektu "Nowy start w Małopolsce z EURESem".</p> <p>Usługa rozwojowa adresowana również dla Uczestników projektu Zachodniopomorskie Bony Szkoleniowe</p> |
| Minimalna liczba uczestników | 1 |
| Maksymalna liczba uczestników | 18 |
| Data zakończenia rekrutacji | 02-08-2026 |
| Forma prowadzenia usługi | stacjonarna |
| Liczba godzin usługi | 30 |
| 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

Wiedza - znajomość rodzajów i marek alkoholi, znajomość podstawowego sprzętu barmańskiego, znajomość etyki pracy barmana

Umiejętności - umiejętność przygotowania 20 podstawowych koktajli oraz wariacji na ich podstawie, podawanie absyntu, podawanie płonącego likieru sambuca

Kompetencje - umiejętność organizacji pracy za barem

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji |
|---|--|---|
| <p>Zna podstawy miksologii, historię i klasyfikację alkoholi.</p> <p>Zna sprzęt barmański, typy szkła i metody przygotowywania koktajli.</p> <p>Rozróżnia procesy produkcji alkoholu i zasady profesjonalnej degustacji.</p> <p>Zna receptury koktajli klasycznych i nowoczesnych oraz aktualne trendy.</p> <p>Zna zasady etyki zawodowej, hospitality i ergonomii pracy za barem.</p> <p>Dobiera właściwą metodę przygotowania koktajlu do składników.</p> <p>Posługuje się sprzętem barmańskim i miarami w sposób bezpieczny.</p> <p>Dekoruje i estetycznie podaje koktajle.</p> <p>Stosuje zasady ergonomii i obsługi gościa zgodnie z zasadami hospitality.</p> | <p>prawidłowe odpowiedzi w teście teoretycznym online (min. 70%)</p> <p>rozpoznanie metod, sprzętu i zasad pracy barmańskiej w pytaniach testowych</p> <p>poprawne wskazanie właściwych metod i narzędzi w pytaniach testowych</p> | <p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p> <p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p> |
| <p>Dbą o kulturę pracy i bezpieczeństwo przy przygotowywaniu alkoholi.</p> <p>Wykazuje postawę profesjonalną i prokliencką.</p> <p>Przestrzega zasad odpowiedzialnego serwowania napojów alkoholowych.</p> | <p>wybór właściwych zachowań w pytaniach testowych o etykę i hospitality</p> | <p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p> |

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji i zgodnie z zaplanowanymi metodami walidacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Na program szkolenia składają się zajęcia praktyczne (80%) i teoretyczne (20%).

1. Historia miksologii, prekursorzy światowej miksologii, miksologia klasyczna, miksologia w Polsce.
2. Sylwetka barmana, charakterystyka pracy barmana w różnych typach lokali gastronomicznych.
3. Prezentacja sprzętu barmańskiego i typów szkła barowego; miary barowe.
4. Historia napojów alkoholowych; technologia napojów alkoholowych, procesy związane z produkcją alkoholi: fermentacja alkoholowa, destylacja okresowa i ciągła, rektyfikacja, maturacja. Charakterystyka, klasyfikacje i znane marki poszczególnych rodzajów alkoholi: wódka czysta, wódki gatunkowe, gin, brandy, koniak, likiery, bitters, whisky, rum, cachaça, tequila, mezcal, absynt, wino musujące, wermuty.
5. Zasady profesjonalnej degustacji i oceny alkoholi.
6. Teoria smaku; aromat a smak; tekstura koktajli; znaczenie balansu na przykładzie koktajli typu „sour”.
7. Lód i jego znaczenie w koktajlach.
8. Charakterystyka poszczególnych metod przygotowywania koktajli: building, shaking, stirring, throwing; którą metodę wybrać dla poszczególnych składników, jakie są różnice pomiędzy nimi; porównanie koktajlu wstrząsanego i mieszanego (sprawdzenie temperatury, objętości, różnic w teksturze i smaku).
9. Classic cocktails i modern classic cocktails – na szkoleniu uczestnicy poznają bazę koktajli klasycznych oraz tzw. „nowoczesnych klasyków”, takich jak: Whisky Sour, Tom Collins, Gin Basil Smash, Whisky Smash, Aperol Spritz, Hugo, French 75, Porn Star Martini, Old Cuban, Moscow Mule, Dark 'n Stormy, Sex on the Beach, Cosmopolitan, White Russian, Orgazm, Cuba Libre, Daiquiri, Hemingway Daiquiri, Mai-Tai, Margarita, Tommy's Margarita, Side Car, Paloma, Tequila Sunrise, Long Island Ice Tea, Bloody Mary, B-52, Clover Club, Mojito, Caipirinha, Caipiroska, Old Fashioned, Manhattan, Martini, Americano, Negroni oraz wariacje na tych koktajlach.
10. Przyrządzanie shotów warstwowych różnymi metodami.
11. Podawanie płonącego likieru sambuca.
12. Podawanie absyntu.
13. Koktajle na bazie wina musującego, koktajle aperitifowe.

14. Zasady i techniki dekorowania koktajli.
15. Koktajle wędzone, przygotowane przy pomocy pistoletu wędzarniczego.
16. Free pouring (nalewanie odpowiednich porcji alkoholu "z ręki", bez użycia miarek barowych, z użyciem różnych chwytów i nalań).
17. Ergonomia pracy za barem, jak pracować szybko i wydajnie, przygotowanie stanowiska barowego.
18. Specyfika szukania pracy w gastronomii – jak znaleźć satysfakcjonującą pracę w dobrych lokalach:
 - na co zwracać uwagę podczas przygotowania CV;
 - rozmowy kwalifikacyjne;
 - dzień próbny.
19. Etykieta pracy barmana, istota i znaczenie hospitality.
20. Obsługa gościa przy barze i na sali; psychologia sprzedaży; sposoby zwiększania wartości rachunku.
21. Omówienie najważniejszych trendów w światowej miksologii: infuze alkoholowe, produkty home-made, sezonowość i lokalność, zasada „no waste”, kule lodowe, koktajle musujące, Flavour Blaster, VOM, miksologia molekularna, ciekły azot, suchy lód.

Program szkolenia jest wyłączną własnością Ogólnopolskiej Szkoły Barmanów.

Przerwy wliczone są w czas trwania usługi.

Czas trwania usługi podany jest w godzinach zegarowych.

Po zakończeniu szkolenia przeprowadzana jest walidacja - proces kształcenia jest rozdzielny z procesem walidacji.

Szkolenie skierowane jest do:

- osób bezrobotnych
- osób, które nie mają doświadczenia w pracy w gastronomii
- osób, które mają już doświadczenie w pracy za barem, ale chcą usystematyzować swoją wiedzę i podnieść kwalifikację
- uczestników, którzy mają ukończone 18 lat.
- osób indywidualnych

Warunki organizacyjne:

W grupie uczestniczy od 1 do 18 osób.

- Na każdą grupę przypadają **2 w pełni wyposażone stanowisko barmańskie**. Prowadzony jest rotacyjny system pracy – każda osoba wykonuje ćwiczenie samodzielnie pod okiem instruktora.

Wyposażenie jednego stanowiska barmańskiego:

Sprzęt barmański:

- Shaker (Boston lub Cobbler)
- Miarka barmańska (jigger)
- Sitko (hawthorn i fine strainer)
- Muddler
- Łyżka barmańska
- Szklanica
- Nalewaki do butelek (pourery)
- Deska i nóż barmański
- Smoking gun

Naczynia i szkło:

- Zestaw podstawowych typów szkła - highball, old fashioned, cocktail, shot, hurricane

Surowce i dodatki:

- Zestaw alkoholi
- Soki
- Syropy

- Bittersy
- Przyprawy do dekoracji/techniki
- Lód
- Garnish: cytrusy, mięta, owoce sezonowe, skórki (do ćwiczeń z dekoracji)
- Rzutnik/multimedia do części teoretycznej

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 35

| Przedmiot / temat | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---|-----------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 1 z 35 Histori miksologii, prekursorzy, klasyka, miksologia w Polsce | Tomasz Musiałek | 03-08-2026 | 09:00 | 09:25 | 00:25 |
| 2 z 35 Sylwetka barmana, charakterystyka pracy | Tomasz Musiałek | 03-08-2026 | 09:25 | 09:50 | 00:25 |
| 3 z 35 Sprzęt barmański, typy szkła, miary barowe | Tomasz Musiałek | 03-08-2026 | 09:50 | 10:15 | 00:25 |
| 4 z 35 Historia i procesy produkcji alkoholu (fermentacja, destylacja, maturacja itd.) | Tomasz Musiałek | 03-08-2026 | 10:15 | 10:55 | 00:40 |
| 5 z 35 Wódki, gin, barnady, koniak, likiery, bittersy, whisky, rum itd. | Tomasz Musiałek | 03-08-2026 | 10:55 | 11:35 | 00:40 |
| 6 z 35 Builing i shaking – techniki | Tomasz Musiałek | 03-08-2026 | 11:35 | 12:05 | 00:30 |
| 7 z 35 Lód i jego znaczenie w koktajlach | Tomasz Musiałek | 03-08-2026 | 12:05 | 12:30 | 00:25 |
| 8 z 35 Sambuca - podawanie płonącego likieru | Tomasz Musiałek | 03-08-2026 | 12:30 | 12:45 | 00:15 |

| Przedmiot / temat | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--|-----------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 9 z 35 Przerwa | Tomasz Musiałek | 03-08-2026 | 12:45 | 13:30 | 00:45 |
| 10 z 35 Shoty wartwowe - różne techniki | Tomasz Musiałek | 03-08-2026 | 13:30 | 14:30 | 01:00 |
| 11 z 35 Teoria smaku, aromat, tekstura, balans - kojtale typu sour | Tomasz Musiałek | 03-08-2026 | 14:30 | 16:00 | 01:30 |
| 12 z 35 Część warsztatowa/powtórka/Q&A | Tomasz Musiałek | 03-08-2026 | 16:00 | 16:30 | 00:30 |
| 13 z 35 Degustacja alkoholi - wprowadzenie | Tomasz Musiałek | 04-08-2026 | 09:00 | 09:15 | 00:15 |
| 14 z 35 Brandy, koniak, likiery, bittersy – towaroznawstwo | Tomasz Musiałek | 04-08-2026 | 09:15 | 10:00 | 00:45 |
| 15 z 35 Stirring@throwing - porównanie koktajli Martini | Tomasz Musiałek | 04-08-2026 | 10:00 | 10:45 | 00:45 |
| 16 z 35 Koktajle aperitifowe i na bazie wina musującego | Tomasz Musiałek | 04-08-2026 | 10:45 | 11:30 | 00:45 |
| 17 z 35 Free pouring - techniki i ćwiczenia praktyczne | Tomasz Musiałek | 04-08-2026 | 11:30 | 13:00 | 01:30 |
| 18 z 35 Przerwa | Tomasz Musiałek | 04-08-2026 | 13:00 | 13:45 | 00:45 |
| 19 z 35 Classic&modern classic cocktails – cz.1 | Tomasz Musiałek | 04-08-2026 | 13:45 | 15:00 | 01:15 |
| 20 z 35 Koktajle wędzone - Smoking gun | Tomasz Musiałek | 04-08-2026 | 15:00 | 15:30 | 00:30 |

| Przedmiot / temat | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---|-----------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 21 z 35 Classic@modern classic cocktails – cz.2 | Tomasz Musiałek | 04-08-2026 | 15:30 | 16:30 | 01:00 |
| 22 z 35 Towaroznawstwo : whisky, rum, cachaca, tequila, mezcal | Tomasz Musiałek | 05-08-2026 | 09:00 | 10:45 | 01:45 |
| 23 z 35 Dekorowanie koktajli - techniki i narzędzia | Tomasz Musiałek | 05-08-2026 | 10:45 | 11:30 | 00:45 |
| 24 z 35 Working flairn-widowiskowe techniki pracy | Tomasz Musiałek | 05-08-2026 | 11:30 | 13:00 | 01:30 |
| 25 z 35 Przerwa | Tomasz Musiałek | 05-08-2026 | 13:00 | 13:45 | 00:45 |
| 26 z 35 Ergonomia, speed flair, organizacja stanowiska barowego | Tomasz Musiałek | 05-08-2026 | 13:45 | 14:45 | 01:00 |
| 27 z 35 Classic&modern classic cocktails - praktyka i udoskonalanie technik | Tomasz Musiałek | 05-08-2026 | 14:45 | 16:30 | 01:45 |
| 28 z 35 Trendy miksologiczne - infuzje, home-made, no waste | Tomasz Musiałek | 06-08-2026 | 09:00 | 10:10 | 01:10 |
| 29 z 35 CV - rozmowy rekrutacyjne, dzień próbny, jak szukać pracy | Tomasz Musiałek | 06-08-2026 | 10:10 | 11:10 | 01:00 |
| 30 z 35 Ćwiczenia praktyczne - rozmowa kwalifikacyjna | Tomasz Musiałek | 06-08-2026 | 11:10 | 12:30 | 01:20 |

| Przedmiot / temat | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---|-----------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 31 z 35 Przerwa | Tomasz Musiałek | 06-08-2026 | 12:30 | 13:15 | 00:45 |
| 32 z 35 Etykieta pracy barmana, hospitality | Tomasz Musiałek | 06-08-2026 | 13:15 | 13:45 | 00:30 |
| 33 z 35 Obsługa gościa, psychologia sprzedaży, zwiększanie wartości rachunku | Tomasz Musiałek | 06-08-2026 | 13:45 | 14:30 | 00:45 |
| 34 z 35 Podawanie absyntu | Tomasz Musiałek | 06-08-2026 | 14:30 | 15:00 | 00:30 |
| 35 z 35 Walidacja | Tomasz Musiałek | 06-08-2026 | 15:00 | 16:30 | 01:30 |

Cennik

Cennik

| Rodzaj ceny | Cena |
|---|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto | 1 149,00 PLN |
| Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT | |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto | 1 149,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto | 38,30 PLN |
| Koszt osobogodziny netto | 38,30 PLN |

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Tomasz Musiałek

Z gastronomią związany od ponad dekady. Swoją zawodową podróż zaczynał jako kelner w krakowskich hotelach i restauracjach, ale prawdziwa iskra pojawiła się dopiero wtedy, gdy pierwszy

raz stanął za barem.

Prowadził bary w Krakowie i Warszawie. Od kilku lat jest Szefem Baru Kity Koguta. Każdy koktajl spod jego ręki to coś więcej niż tylko dobrze zbalansowane składniki - to opowieść. Niekiedy nostalgiczna, innym razem zaskakująco pikantna, ale zawsze osobista.

Wyróżnia go nie tylko perfekcyjna technika, ale przede wszystkim uważne i indywidualne podejście do gościa. W końcu bar to miejsce spotkań, wymiany emocji i wspólnego odkrywania smaków.

Podczas szkoleń szczególny nacisk kładzie na gościnność oraz szybkość w pracy za barem.

Doświadczenie trenera zostało zdobyte nie wcześniej niż 5 lat przed wprowadzeniem szczegółowych danych usługi.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały: Materiały egzaminacyjne. Książka " Alkohole w Polsce i na świecie - przewodnik barmana".

Certyfikat: Barman w języku polskim i angielskim. Na wniosek uczestnika szkolenia, wystawiamy certyfikat również w innych językach obcych.

notes i długopis

Warunki uczestnictwa

Ukończone 18 lat.

Uczestnik szkolenia zobowiązany jest uczestniczyć w minimum 80 procentach zajęć. Frekwencja będzie dokumentowana na liście obecności opatrzonej podpisem uczestnika oraz potwierdzona podpisem trenera.

Szkolenie prowadzone jest z wykorzystaniem metod interaktywnych i aktywizujących uczestników, takich jak: praca w grupie oraz dyskusje. Każdy z uczestników wykonuje za barem koktajle, przygotowuje zesty oraz pozostałe dekoracje, wykonuje ćwiczenia efektywnego nalewania, pracuje z ekspresem ciśnieniowym. Kursanci uczestniczą w burzy mózgów moderowanej przez trenera.

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

Adres

ul. Szeroka 19

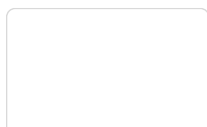
87-100 Toruń

woj. kujawsko-pomorskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



NATALIA KOCISZEWSKA



E-mail biuro@szkolabarmanow.pl

Telefon (+48) 798 782 434