



Szkolenie: Mobilny Barman – profesjonalna obsługa baru. Serwis napojów mieszanych i alkoholi.

Numer usługi 2026/04/13/51136/3483262

6 600,00 PLN brutto
6 600,00 PLN netto
150,00 PLN brutto/h
150,00 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Smart Idea Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością

★★★★★ 4,8 / 5

5 461 ocen

📍 Łomża

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 44:00 h

📅 09.05.2026 do 17.05.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do osób pełnoletnich, 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	5
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	08-05-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	44
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat VCC Akademia Edukacyjna

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje do samodzielnego sporządzania i serwowania napojów alkoholowych i bezalkoholowych według receptur własnych i gotowych, z wykorzystaniem odpowiednich technik, sprzętu i szkła, a także do profesjonalnej obsługi gości, serwowania drobnych przekąsek, rozpoznawania ich potrzeb i reagowania w różnych sytuacjach zgodnie z zasadami etyki barmana.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Posługuje się wiedzą dotyczącą alkoholi, napojów alkoholowych i dodatków</p>	<p>charakteryzuje i rozróżnia typy mocnych alkoholi (wódki czyste, wódki gatunkowe aromatyzowane, wódki gatunkowe naturalne)</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
	<p>charakteryzuje i rozróżnia typy win (gronowe, wermuty, wina południowe, musujące)</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
	<p>charakteryzuje i rozróżnia inne rodzaje alkoholi fermentowanych (piwo, cydry, kumys, miód pitny)</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
	<p>charakteryzuje typy dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy)</p>	<p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p>
	<p>omawia i charakteryzuje składniki napojów mieszanych (składniki główne, modyfikatory, bonifikatory, składniki dodatkowe, składniki przyprawowe, składniki szprycerujące, dodatki dekoracyjne, dodatki komplementarne)</p>	<p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p>

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)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	omawia i dobiera szkło do typu napoju	Obserwacja w warunkach symulowanych
	omawia i dobiera sprzęt i narzędzia do przygotowania danego typu napoju	Obserwacja w warunkach symulowanych
	<p>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: wódkaczysta, whisky/whiskey, brandy, piwo</p> <p>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)</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
	przygotowuje autorski mieszany napój alkoholowy według podanych preferencji gościa (moc, typ alkoholu, słodczy, kwasowość, gorycz)	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje i podaje mieszane napoje bezalkoholowe (soft drinks)	omawia techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych(np. blenderowanie)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	omawia trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych(bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, fit drinks)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	podaje receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych(Mojito Virgin, Pina Colada Virgin,Tequila Sunrise Virgin)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	przygotowuje napój bezalkoholowy według podanych preferencji gościa(np. smoothie)	Obserwacja w warunkach symulowanych
Omawia rodzaje drobnych przekąsek Przygotowuje drobne przekąski	wymienia i charakteryzuje rodzaje drobnych przekąsek stosowanych w barze	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	podaje propozycje przekąsek, które można przygotować w barze	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	przygotowuje przykładową zimną przekąskę z dbałością o estetykę serwowania, np. tartinki, koreczki, roladki	Obserwacja w warunkach symulowanych
Charakteryzuje zasady obsługi gości	serwuje wybrane przekąski w barze	Obserwacja w warunkach symulowanych
	omawia zasadę gościnności w pracy barmana	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	omawia zasady etyki w pracy barmana(np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje się do zasad obsługi gości	zadaje pytania służące identyfikacji potrzeb gościa	Obserwacja w warunkach symulowanych
	zadaje pytania służące zebraniu opinii na temat przygotowanego napoju mieszanego	Obserwacja w warunkach symulowanych
	prezentuje przygotowany napój, omawiając użyte składniki, ich pochodzenie oraz sposób wykorzystania	Obserwacja w warunkach symulowanych
	omawia sposoby dbania o dobre relacje z gośćmi (np. zwroty grzecznościowe, sposoby rozładowania stresu, anegdoty)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	omawia przykładowe trudne i nietypowe sytuacje w pracy barmana i podaje propozycje rozwiązań	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje kreatywne techniki barmańskie i dekoracyjne w przygotowywaniu drinków	omawia prawne uwarunkowania serwowania alkoholu gościom	Obserwacja w warunkach symulowanych
	wykonuje dekoracyjne nacięcia owoców i tworzy elementy ozdobne	Obserwacja w warunkach symulowanych
	wykorzystuje różnorodne akcesoria dekoracyjne (np. parasolki, szpilki, kostki lodu)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	projektuje autorskie kompozycje garniszowe dopasowane do charakteru koktajlu	Obserwacja w warunkach symulowanych
	wykorzystuje molekularne techniki barmańskie (suchy lód, Emulsje i pianki) w przygotowaniu drinka	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kwalifikacje włączone do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji

Kwalifikacje

Serwis napojów mieszanych i alkoholi

Kod kwalifikacji zarejestrowanej w ZRK

12636

Program

Program szkolenia obejmuje wszystkie kluczowe elementy związane z pracą mobilnego barmana, łącząc teorię z praktycznymi ćwiczeniami, co pozwoli uczestnikom na pełne zrozumienie i opanowanie wymaganego zakresu umiejętności.

Program przewiduje 44 godz/dyd szkolenia (teoria 12 godz + praktyka 28 godz) + 4 godz/dyd egzaminu. Podczas szkolenia przewidziane są przerwy, które nie wliczają się w czas trwania usługi.

PROGRAM SZKOLENIA

DZIEŃ 1 (12 godz. dyd.)

Teoria – 6 godz.

- **Wprowadzenie do zawodu barmana** zasady gościnności i etyki
- rola barmana w obsłudze gościa
- **Alkohole i ich klasyfikacja** wódki (czyste, aromatyzowane, naturalne)
- wina (gronowe, wermuty, południowe, musujące)
- alkohole fermentowane (piwo, cydr, miód pitny itd.)
- **Składniki napojów mieszanych** składniki główne, modyfikatory, bonifikatory
- dodatki: owoce, syropy, przyprawy, dekoracje
- **Sprzęt i szkło barmańskie** rodzaje szkła i ich zastosowanie
- sprzęt i narzędzia

Praktyka – 6 godz.

1. **Obsługa sprzętu i dobór szkła**
 - **Techniki barmańskie** shakerowanie, mieszanie, budowanie drinków
 - **Przygotowanie koktajli IBA (część 1)** Mojito, Margarita, Daiquiri, Kamikaze
2. **Podstawy obsługi gościa – ćwiczenia**

DZIEŃ 2 (12 godz. dyd.)

Teoria – 4 godz.

- **Receptury koktajli IBA (rozszerzenie)** Cosmopolitan, Tequila Sunrise, Martini, Manhattan, Long Island Ice Tea
- **Napoje bezalkoholowe i trendy** mocktaile, smoothie, fit drinks
- **Obsługa gościa**
- identyfikacja potrzeb
- komunikacja i prezentacja napoju
- sytuacje trudne i nietypowe

Praktyka – 8 godz.

- **Przygotowanie koktajli IBA (część 2)** Sex on the Beach, Pina Colada, B-52, Black Russian, Kir Royale, Bloody Mary
- **Serwowanie alkoholi** wódka, whisky, piwo
- **Napoje bezalkoholowe** Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin, smoothie
- **Ćwiczenia z obsługi gościa** rozmowa, rekomendacja, prezentacja drinka

DZIEŃ 3 (10 godz. dyd.)

Praktyka - 10 godz

Kreatywne techniki barmańskie i dekorowanie drinków

- Wykorzystanie suchego lodu
- Emulsje i pianki – praca ze spieniaczami
- Techniki dekoracyjnego krojenia owoców
- Elementy ozdobne: dodatki, szpilki, kostki lodu
- Tworzenie autorskich kompozycji dekoracyjnych

DZIEŃ 4 (10 godz. dyd.)

Teoria – 2 godz.

- • **Komponowanie drinków autorskich** balans smaków (słodczy, kwasowość, gorycz, moc)
- **Przekąski i aspekty prawne** rodzaje przekąsek
- zasady serwowania alkoholu

Praktyka – 4 godz.

- • **Tworzenie drinków autorskich** przygotowanie napojów wg preferencji gościa
- **Przygotowanie przekąsek** tartinki, koreczki, roladki
- estetyka podania
- **Symulacja pracy w barze** kompleksowa obsługa gościa
- sytuacje trudne

EGZAMIN 4 godz/dyd

Szkolenie prowadzi do nabycia zielonych kompetencji w zakresie stosowania zasad zero waste w pracy barmana oraz ekologicznych i zrównoważonych praktyk, tj. minimalizacja odpadów, redukcja kosztów, recykling, zrównoważone zużycie zasobów, wybór biodegradowalnych i kompostowalnych materiałów eksploatacyjnych (np. słomek, kubków).

Usługa prowadzi również do nabycia kompetencji cyfrowych w zakresie: zarządzania obecnością w mediach społecznościowych i budowania marki osobistej, wykorzystania narzędzi cyfrowych do zarządzania zamówieniami i zapasami, stosowania komunikacji online za pomocą komunikatorów i aplikacji.

Podczas zajęć praktycznych Uczestnicy pracują w parach/indywidualnie przy przygotowanych stanowiskach pracy. Metody stosowane podczas zajęć: pogadanka, burza mózgów, praca w parach, praca indywidualna, metody integracyjne grupy. Maksymalna liczba osób w grupie 15.

Organizator zapewnia dostęp do mobilnego baru wyposażonego w niezbędny sprzęt i akcesoria barmańskie, tj. szklanki, kieliszki, shaker, miarki barowe, sitka, łyżeczki barowe, mieszadła, moździerz, słomki, tace, korkociągi, środki czystości i inne. Podczas szkolenia Uczestnicy będą korzystać z zapewnionych produktów spożywczych niezbędnych do zajęć praktycznych przewidzianych w programie szkolenia, np. alkohole, owoce, soki, lód.

Egzamin/Walidację prowadzi podmiot zewnętrzny.

Metody stosowane w walidacji: test teoretyczny; obserwacja w warunkach symulowanych. Zasoby kadrowe Instytucja certyfikująca powołuje komisję, która odpowiada za przebieg weryfikacji efektów uczenia się. Walidacja odbywa się na koniec szkolenia, komisja jest obecna podczas walidacji. Instytucja prowadząca walidację musi zapewniać wydzielone stanowisko egzaminacyjne z dostępem do: - bieżącej wody; - wszystkich gatunków alkoholi umożliwiających wykonanie zadań opisanych w efektach uczenia się wymaganych dla kwalifikacji; - dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy, dodatki komplementarne, kostki lodu); - szkła i sprzętu barmańskiego umożliwiającego wykonanie zadań opisanych w efektach uczenia się wymaganych dla kwalifikacji; - składników potrzebnych do przygotowania przekąsek.

Koszt egzaminu zawarty jest w cenie szkolenia

Szkolenie kończy się uzyskaniem kwalifikacji ZRK Serwis napojów mieszanych i alkoholi

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 28

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 28 Wprowadzenie do roli mobilnego barmana i podstawy barmaństwa. Towaroznawstwo	Dominik Wolański	09-05-2026	08:00	11:00	03:00
2 z 28 Przerwa	Dominik Wolański	09-05-2026	11:00	11:15	00:15
3 z 28 Sprzęt barmański i techniki miksowania	Dominik Wolański	09-05-2026	11:15	13:00	01:45
4 z 28 Przerwa	Dominik Wolański	09-05-2026	13:00	13:30	00:30
5 z 28 Podstawowe koktajle i ich historia	Dominik Wolański	09-05-2026	13:30	15:45	02:15
6 z 28 Przerwa	Dominik Wolański	09-05-2026	15:45	16:00	00:15
7 z 28 Przepisy BHP i zasady higieny w pracy barman	Dominik Wolański	09-05-2026	16:00	16:45	00:45
8 z 28 Podstawy kawy i barista. Latte Art.	Paweł Tymoszuk	10-05-2026	08:00	11:00	03:00
9 z 28 Przerwa	Paweł Tymoszuk	10-05-2026	11:00	11:15	00:15
10 z 28 Sommelier – wprowadzenie do świata wina	Paweł Tymoszuk	10-05-2026	11:15	13:00	01:45

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
11 z 28 Przerwa	Paweł Tymoszek	10-05-2026	13:00	13:30	00:30
12 z 28 Serwowanie wina i dobór do potraw	Paweł Tymoszek	10-05-2026	13:30	15:45	02:15
13 z 28 Przerwa	Paweł Tymoszek	10-05-2026	15:45	16:00	00:15
14 z 28 Praca z klientem – obsługa na wysokim poziomie	Paweł Tymoszek	10-05-2026	16:00	17:30	01:30
15 z 28 Wprowadzenie do barmaństwa w stylu flair. Bezpieczeństwo i kontrola podczas pokazów flair	Paweł Tymoszek	16-05-2026	08:00	11:00	03:00
16 z 28 Przerwa	Paweł Tymoszek	16-05-2026	11:00	11:15	00:15
17 z 28 Tworzenie efektownych koktajli	Paweł Tymoszek	16-05-2026	11:15	13:00	01:45
18 z 28 Przerwa	Paweł Tymoszek	16-05-2026	13:00	13:30	00:30
19 z 28 : Zaawansowane techniki flair	Paweł Tymoszek	16-05-2026	13:30	15:45	02:15
20 z 28 Przerwa	Paweł Tymoszek	16-05-2026	15:45	16:00	00:15
21 z 28 Organizacja i prowadzenie pokazów barmańskich	Paweł Tymoszek	16-05-2026	16:00	17:30	01:30
22 z 28 Budowanie marki osobistej jako mobilny barman. Zasady prowadzenia działalności mobilnego barmana	Paweł Tymoszek	17-05-2026	08:00	11:00	03:00

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
23 z 28 Przerwa	Paweł Tymoszek	17-05-2026	11:00	11:15	00:15
24 z 28 Tworzenie menu i oferty dla różnych eventów	Paweł Tymoszek	17-05-2026	11:15	12:45	01:30
25 z 28 Przerwa	Paweł Tymoszek	17-05-2026	12:45	13:15	00:30
26 z 28 Praca z klientem korporacyjnym i indywidualnym	Paweł Tymoszek	17-05-2026	13:15	14:45	01:30
27 z 28 Przerwa	Paweł Tymoszek	17-05-2026	14:45	15:00	00:15
28 z 28 Egzamin	-	17-05-2026	15:00	18:00	03:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	6 600,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	6 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	307,50 PLN
W tym koszt walidacji netto	307,50 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	307,50 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	307,50 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

Paweł Tymoszuć

Swoją karierę barmańską rozpoczął w 2011 roku. Od tego czasu zdobywał doświadczenie i szkolił się w całej Polsce. Jego pasją stał się FLAIR, czyli efektowne podawanie koktajli. Przez 12 lat swojego doświadczenia brał udział w konkursach barmańskich w kraju i za granicą. Tworzy autorskie szkolenia, kursy i konkursy barmańskie, w których przekazuje swoją wiedzę i pasję dla młodszych adeptów sztuki barmańskiej. Do tej pory przeszkolił już setki osób. Od ponad 5 lat z powodzeniem prowadzi agencję barmańską ZAMIESZANI BAR EVENT, w ramach której zajmuje się serwisem i pokazami barmańskimi na różnego rodzaju eventach i imprezach okolicznościowych jak również prowadzi warsztaty i szkolenia z podstaw barmaństwa, technik flair, technik molekularnych oraz zaawansowanej dekoracji drinków. Na co dzień pełni rolę Managera baru w restauracji ENKLAWA w Białymstoku. Posiada doświadczenie zawodowe zdobyte nie krócej niż 5 lat przed publikacją usługi rozwojowej.



2 z 2

Dominik Wolański

Praktyk z doświadczeniem w branży barmańskiej i eventowej. Swoją karierę rozpoczął w 2018 roku, kończąc kurs barmański I stopnia w Ogólnopolskiej Szkole Barmanów. Od tego czasu pracował jako barman i szef baru w renomowanych lokalach gastronomicznych w Białymstoku, a także rozwijał własną firmę „Zamieszani Bar Event”, specjalizującą się w mobilnej obsłudze barowej eventów na terenie całej Polski. Posiada doświadczenie dydaktyczne – był egzaminatorem na szkoleniach barmańskich organizowanych przez fundację VCC oraz prowadził wewnętrzne szkolenia z zakresu towaroznawstwa alkoholi, w szczególności whisky i rumów starzonych. Jego specjalnością są miksologia, barmaństwo molekularne oraz rzemieślnicze piwowarstwo, z którym miał okazję zetknąć się podczas praktyk w lokalnym browarze. Dominik aktywnie pogłębia wiedzę także w zakresie baristyki – ukończył szkolenia organizowane przez White Bear i Kafejeto. Prywatnie pasjonuje się fermentacją domową, tworząc własne piwa, wina i miody pitne. Jako szkoleniowiec łączy praktyczne doświadczenie z pasją do dzielenia się wiedzą, dbając o wysoką jakość merytoryczną i angażującą formę prowadzonych zajęć. Posiada doświadczenie zawodowe zdobyte nie krócej niż 5 lat przed publikacją usługi rozwojowej.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały potrzebne do realizacji szkolenia zapewnia organizator. W trakcie szkolenia Uczestnicy będą korzystać z materiałów m.in. soki, alkohole, owoce, sprzęt i akcesoria barmańskie (shaker, miarki barowe, szklanki i kieliszki, sitka, łyżeczki barowe, mieszadła, moździerz, słomki, tace i inne), środki czystości i sprzęty niezbędne do pełnego przygotowania do pracy w zawodzie. Uczestnik w ramach materiałów merytorycznych otrzyma skrypt z miejscem na notatki i długopis.

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.

W szkoleniu mogą brać udział tylko osoby pełnoletnie.

Informacje dodatkowe

Warunkiem ukończenia szkolenia (a zarazem otrzymania zaświadczenia o ukończeniu) jest frekwencja na poziomie minimum 80%.

Usługa zwolniona z VAT na podstawie §3 ust.1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług w związku z art. 43 ust.1 pkt 29 i art. 82 ust. 3 ustawy o VAT.

Dostawca usługi codziennie prowadzi listę obecności.

Usługa nie obejmuje kosztów niezwiązanych bezpośrednio z usługą, np. kosztów dojazdu, zakwaterowania.

Koszt egzaminu zawarty jest w cenie szkolenia

Szkolenie kończy się uzyskaniem kwalifikacji ZRK

PRK4 Kwalifikacja cząstkowa na poziomie czwartym Polskiej Ramy Kwalifikacji i europejskich ram kwalifikacji

Usługa kończy się również uzyskaniem Zaświadczenia o ukończeniu udziału w usłudze rozwojowej

Udogodnienia dla osób niepełnosprawnych: brak barier architektonicznych w sali szkoleniowej.

Adres

ul. Wiejska 16a

18-400 Łomża

woj. podlaskie

Dom Studenta Rubikon

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



MARTA SZEFLER

E-mail marta.szefler@smartszkolenia.pl

Telefon (+48) 666 610 564