



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

Numer usługi 2026/04/17/115503/3495564

5 600,00 PLN brutto
5 600,00 PLN netto
147,37 PLN brutto/h
147,37 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

ALDEO SYSTEMY
ZARZĄDZANIA
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

★★★★★ 4,6 / 5

1 130 ocen

📍 Łańcut

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 38:00 h

📅 17.09.2026 do 20.09.2026

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 chcą uzyskać nową kwalifikację lub przekwalifikować się; absolwentów 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

10

Maksymalna liczba uczestników

20

Data zakończenia rekrutacji

16-09-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

38

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 BARMAN BLENDER - 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
--------------------	----------------------	------------------

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)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	b. charakteryzuje i rozróżnia typy win (gronowe, wermuty, wina południowe, musujące)	Wywiad swobodny
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	c. charakteryzuje i rozróżnia inne rodzaje alkoholi fermentowanych (piwo, cydrylicy, kumys, miód pitny)	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad swobodny
		Test teoretyczny
	d. charakteryzuje typy dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy)	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad swobodny
	e. 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 rzeczywistych
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Wywiad swobodny		

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)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	b. omawia i dobiera szkło do typu napoju	Wywiad swobodny
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	c. omawia i dobiera sprzęt i narzędzia do przygotowania danego typu napoju	Wywiad swobodny
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	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)	Wywiad swobodny
Test teoretyczny		
Obserwacja w warunkach rzeczywistych		
Obserwacja w warunkach symulowanych		
Wywiad swobodny		

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji	
	<p>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)</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad swobodny</p>	
	<p>f. przygotowuje autorski mieszany napój alkoholowy według podanych preferencji gościa (moc, typ alkoholu, słodczy, kwasowość, gorycz)</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad swobodny</p>	
	<p>Przygotowuje i podaje mieszane napoje bezalkoholowe (soft drinks)</p>	<p>a. omawia techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie)</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad swobodny</p>
		<p>b. omawia trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, fit drinks)</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad swobodny</p>
		<p>c. podaje receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych (Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin)</p> <p>d. przygotowuje napój bezalkoholowy według podanych preferencji gościa (np. smoothie)</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad swobodny</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Omawia rodzaje drobnych przekąsek	a. wymienia i charakteryzuje rodzaje drobnych przekąsek stosowanych w barze	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wywiad swobodny	
	b. podaje propozycje przekąsek, które można przygotować w barze	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad swobodny
Przygotowuje drobne przekąski	a. przygotowuje przykładową zimną przekąskę z dbałością o estetykę serwowania, np. tartinki, koreczki, roladki	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wywiad swobodny	
	b. serwuje wybrane przekąski w barze	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad swobodny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje zasady obsługi gości	a. omawia zasadę gościnności w pracy barmana	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad swobodny
	b. omawia zasady etyki w pracy barmana (np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad swobodny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje się do zasad obsługi gości	a. zadaje pytania służące identyfikacji potrzeb gościa	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	b. zadaje pytania służące zebraniu opinii na temat przygotowanego napoju mieszanego	Wywiad swobodny
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	c. prezentuje przygotowany napój, omawiając użyte składniki, ich pochodzenie oraz sposób wykorzystania	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad swobodny
		Test teoretyczny
	d. omawia sposoby dbania o dobre relacje z gośćmi (np. zwroty grzecznościowe, sposoby rozładowania stresu, anegdoty)	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad swobodny
	e. omawia przykładowe trudne i nietypowe sytuacje w pracy barmana i podaje propozycje rozwiązań	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Wywiad swobodny		

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
	f. omawia prawne uwarunkowania serwowania alkoholu gościom	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad swobodny

Kwalifikacje

Kwalifikacje włączone do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji

Kwalifikacje	Serwis napojów mieszanych i alkoholi
Kod kwalifikacji zarejestrowanej w ZRK	12636
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Centrum Szkolenia Barmanów
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Centrum Szkolenia Barmanów

Program

Szkolenie adresowane jest do osób pracujących lub chcących pracować gastronomii lub hotelarstwie; nauczycieli przedmiotów zawodowych w szkołach gastronomicznych, osób chcą uzyskać nową kwalifikację lub przekwalifikować się; absolwentów 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.

Zagadnienia poruszane podczas szkolenia:

1. Przygotowanie i podawanie alkoholi, mieszanych napojów alkoholowych oraz bezalkoholowych (soft drinks)

- 1.1 Informacje na temat alkoholi, napojów alkoholowych i dodatków
- 1.2 Przygotowywanie i podawanie mieszanych napoi alkoholowych i alkoholi
- 1.3 Przygotowywanie i podawanie mieszanych napoi bezalkoholowych (soft drinks)

2. Przygotowanie przekąsek

- 2.1 Rodzaje drobnych przekąsek - omówienie
- 2.2 Przygotowywanie drobnych przekąsek

3. Obsługiwanie gości

3.1 Zasady obsługi gości

3.2 Praktyczna obsługa gości wg zasad

4. Walidacja - Egzamin zewnętrzny

USŁUGĘ ZAPLANOWANO NA 38 GODZ. SZKOLENIOWYCH/ DYDAKTYCZNYCH (1 godz. szkoleniowa/ dydaktyczna = 45 min.) - w ten czas wliczono przerwy (tj. przerwy wliczają się w czas trwania usługi).

Usługa obejmuje łącznie 38 godzin szkoleniowych/dydaktycznych (1 godzina = 45 minut).

W podanym wymiarze uwzględniono także przerwy, które wliczają się w czas trwania usługi. Struktura godzin przedstawia się następująco:

9 godzin zajęć teoretycznych,

27 godzin zajęć praktycznych,

2 godziny przeznaczone na przerwy oraz walidację.

W trakcie realizacji usługi rozwojowej, przeprowadzona jest weryfikacja postępów oraz ocena osiągnięcia efektów uczenia się w formie okresowego podsumowania dokonywane grupowo lub indywidualnie z Uczestnikami.

Zaświadczenie o ukończeniu usługi rozwojowej wydawane jest osobom, które uczestniczyły w min. 80% realizowanej usługi, w tym w etapie walidacji.

Osobom, które ukończą walidację z wynikiem pozytywnym, wydany zostanie przez zewnętrzną jednostkę walidującą i certyfikującą, Certyfikat do kwalifikacji: **Serwis napoi mieszanych i alkoholi BARMAN-BLENDER**. Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji 12636.

Warunki organizacyjne realizacji szkolenia:

Zalecana minimalna liczba osób na szkoleniu: 10

Zalecana maksymalna liczba osób na szkoleniu: 20

Sala powinna zapewniać odpowiednią ilość miejsc siedzących oraz umożliwiać przeprowadzenie części praktycznej szkolenia (m.in. dostęp do bieżącej wody).

W sali powinny znajdować się stoły lub miejsca zawierające dołączone pulpity na których uczestnicy będą mogli zapisywać notatki.

Układ stołów: dowolny

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie i grupowo.

Zajęcia prowadzone są w formie wykładu oraz warsztatów (zajęć praktycznych).

Podczas warsztatów uczestnicy będą przygotowywać napoje samodzielnie lub w grupach, ale pod okiem szkoleniowca, który nadzoruje ich pracę, poprawiając lub pomagając jeśli jest taka potrzeba.

Zaplecze organizacyjno-logistyczne obejmuje wszystkie elementy niezbędne do prawidłowego przeprowadzenia zajęć praktycznych, w szczególności wyposażenie techniczne i materiały szkoleniowe. W skład wyposażenia wchodzi m.in.: lodówka-zamrażarka zapewniająca odpowiednie warunki przechowywania produktów, kostkarka do lodu lub lód niezbędny do przygotowywania napojów, profesjonalny sprzęt barmański oraz odpowiednie szkło barowe dostosowane do różnych rodzajów napojów. Uczestnicy mają również do dyspozycji szeroki wybór alkoholi, napojów bezalkoholowych oraz dodatków (takich jak owoce, syropy itp.), niezbędnych do odtwarzania receptur i tworzenia własnych kompozycji.

WALIDACJA:

Walidacja prowadzona jest przez zewnętrzną podmiot wpisany do Zintegrowanego Rejestru Kwalifikacji. Wymagania dotyczące walidacji i podmiotów ją realizujących przedstawiamy poniżej:

Metody stosowane w walidacji

Etap weryfikacji efektów uczenia się składa się z części teoretycznej i części praktycznej.

Wszystkie efekty uczenia się wskazane dla kwalifikacji weryfikowane są za pomocą następujących metod: test wiedzy; obserwacja (w warunkach symulowanych lub rzeczywistych); rozmowa z komisją walidacyjną (rozmowa ma mieć każdorazowo charakter uzupełniający).

Instytucja certyfikująca powołuje komisję, która odpowiada za przebieg weryfikacji efektów uczenia się.

Komisja walidacyjna składa się z co najmniej dwóch członków.

Przewodniczący komisji musi spełniać łącznie następujące warunki:

- mieć ukończony kurs pedagogiczny potwierdzony stosownym certyfikatem lub ukończone studia pedagogiczne potwierdzone stosownym dyplomem;
- mieć ukończoną szkołę o kierunku gastronomicznym (co najmniej zasadniczą lub technikum lub szkołę wyższą) potwierdzoną stosownym świadectwem;
- mieć udokumentowane co najmniej 5-letnie doświadczenie pracy na stanowisku barmana;
- mieć udokumentowane co najmniej 5-letnie doświadczenie w realizacji szkoleń z zakresu branży gastronomicznej w okresie 5 lat bezpośrednio poprzedzających wpis na listę egzaminatorów (np. poprzez referencje);
- mieć udokumentowane co najmniej 10-letnie doświadczenie w pracy w branży gastronomicznej.

Członek komisji musi spełniać co najmniej trzy warunki spośród wszystkich określonych dla przewodniczącego komisji.

Sposób prowadzenia walidacji oraz warunki organizacyjne i materialne niezbędne do prawidłowego prowadzenia walidacji:

Instytucja prowadząca walidację zapewnia 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);
- szklanki i sprzętu barmańskiego umożliwiającego wykonanie zadań opisanych w efektach uczenia się wymaganych dla kwalifikacji;
- składników potrzebnych do przygotowania przekąsek.

Instytucja prowadząca walidację zapewnia możliwość odwołania się od decyzji kończącej walidację.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 0

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

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 600,00 PLN

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	147,37 PLN
Koszt osobogodziny netto	147,37 PLN
W tym koszt walidacji brutto	990,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	990,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	990,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	990,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Jacek Kotula

Barman, kelner, sommelier, barista, manager restauracji, szkoleniowiec

Prowadzi m.in. kursy barmańskie i baristyczne

Ma doświadczenie zawodowe zdobyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą publikacji Usługi rozwojowej w BUR oraz kwalifikacje nabyte wcześniej niż 5 lat przed datą publikacji usługi w BUR (ale nadal aktualne).

Doświadczenie zawodowe (nie starsze niż 5 lat) m.in.:

- prowadzenie kursów BARMANA („Kurs BARMAN - szkolenie kończące się egzaminem”, „Serwis napojów mieszanych i alkoholi BARMAN BLENDER - szkolenie kończące się egzaminem”, „Kurs BARMAN”, „Kurs BARMAN/KELNER- szkolenie kończące się egzaminem”, „Kurs BARMAN/KELNER”) w okresie kwiecień 2023 r.-styczeń 2026 r. dla 445 osób (na terenie woj. podkarpackiego i warmińsko-mazurskiego – szkolenia realizowane także w ramach BUR)
- prowadzenie cyklu kursów: kelnerskiego, baristycznego i savoir-vivre w okresie maj 2020-marzec 2022

Kursy, szkolenia, certyfikaty (ukończone w latach 2003-2010):

BARMAN-MIXER (150 godz. kurs II stopnia)

TRENER SZTUKI BARISTYCZNEJ (CERTYFIKAT ukończenia 120 godzinnego kursu II-go stopnia)

Kwalifikacje Pedagogiczne (Kurs pedagogiczny dla instruktorów praktycznej nauki zawodu)

Szkolenie Sommelierskie I Stopnia

Kurs barmanów w zakresie TECHNIK SPRZEDAŻY

Dośw. zawodowe (wybrane):

od 2005 - współzyciel - instruktor, wykładowca w Galicyjskiej Szkole Smaku
08.2008-11.2009 Zarządzanie Kawiarnią ALBO-TAK Mały Rynek 4 Kraków
1999-2006 Kierownik baru („Da Pietro” Spółka Jawna Kraków Rynek Główny 17)

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe, np. skrypty oraz materiały do wykonywania zajęć praktycznych (w tym: urządzenia i narzędzia oraz materiały zużywalne niezbędne do realizacji programu szkolenia).

Uczestnicy mają dostęp do niezbędnego wyposażenia technicznego, materiałów i surowców wykorzystywanych podczas zajęć. W skład wyposażenia wchodzi m.in.: lodówka-zamrażarka zapewniająca odpowiednie warunki przechowywania produktów, kostkarka do lodu lub lód niezbędny do przygotowywania napojów, profesjonalny sprzęt barmański oraz odpowiednie szkło barowe dostosowane do różnych rodzajów napojów. Uczestnicy mają również do dyspozycji szeroki wybór alkoholi, napojów bezalkoholowych oraz dodatków (takich jak owoce, syropy itp.), niezbędnych do odtwarzania receptur i tworzenia własnych kompozycji.

Warunki uczestnictwa

Pełnoletność

Informacje dodatkowe

Procedura reklamacji usługi szkoleniowej

Reklamacje można zgłaszać do ALDEO Systemy Zarządzania Sp. z o.o. w formie pisemnej, listem poleconym na adres: ALDEO Systemy Zarządzania Sp. z o.o., ul. Kurpiowska 5/111, 35-620 Rzeszów lub mailem: biuro@aldeo.pl najpóźniej w terminie 14 dni kalendarzowych od daty zakończenia realizacji danej usługi szkoleniowej wg zasad wskazanych w Procedurze reklamacji usługi szkoleniowej dostępnej na stronie internetowej: <http://aldeo.pl/oferta/szkolenia/>

Reklamacja zostanie uwzględniona w przypadku nienależytego zrealizowania Szkolenia z wyłącznej winy ALDEO Systemy Zarządzania Sp. z o.o.

Informujemy, że usługa może zostać poddana kontroli lub audytowi instytucji zewnętrznych, w tym audytowi w ramach audytów funkcjonowania podmiotów w Bazie Usług Rozwojowych. Zespół audytowy ma możliwość na podstawie upoważnienia wydanego przez Polską Agencję Rozwoju Przedsiębiorczości do przeprowadzenia wizytacji usługi rozwojowej.

Adres

ul. Farna 10
37-100 Łańcut
woj. podkarpackie

Kontakt



Natalia Szkoła

E-mail n.szkoła@aldeo.pl

Telefon (+48) 533 130 200