



Barman - szkolenie zakończone egzaminem zewnętrznym.

Numer usługi 2026/04/22/169502/3507058

3 500,00 PLN brutto

3 500,00 PLN netto

145,83 PLN brutto/h

145,83 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

FUNDACJA
"PERSPEKTYWA"

★★★★★ 5,0 / 5

82 oceny

📍 Lubawa

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 24:00 h

📅 24.06.2026 do 25.06.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie jest skierowane do:

- Osób, które chcą rozpocząć karierę w gastronomii jako barman lub barista
- Pracowników branży HoReCa, którzy chcą poszerzyć swoje kwalifikacje
- Studentów i osób poszukujących pracy w sektorze usług gastronomicznych
- Właścicieli kawiarni, barów i restauracji, którzy chcą podnieść standard obsługi w swoich lokalach
- Pasjonatów kawy i sztuki barmańskiej, którzy chcą nauczyć się profesjonalnych technik

Nie wymagamy wcześniejszego doświadczenia – szkolenie jest dostosowane zarówno do osób początkujących, jak i tych, które chcą rozwijać swoje umiejętności w zawodzie.

Minimalna liczba uczestników

2

Maksymalna liczba uczestników

15

Data zakończenia rekrutacji

23-06-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

24

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Celem usługi "Barman - szkolenie zakończone egzaminem zewnętrznym" jest przygotowanie uczestników do samodzielnej i profesjonalnej pracy na stanowisku Barmana oraz uzyskanie kwalifikacji. Kurs ma na celu podniesienie standardów obsługi w branży gastronomicznej, rozwój praktycznych umiejętności zawodowych uczestników oraz dostosowanie ich kompetencji do zmieniających się trendów i oczekiwań rynku.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
WIEDZA TEORETYCZNA Rozróżnia rodzaje shakersów i narzędzi barowych oraz ich zastosowanie w przyrządzaniu drinków	Wymienia i opisuje różnice między cobbler shakerem a boston shakerem Identyfikuje prawidłowe zastosowanie łyżeczki barowej, muddlera i jiggera	Test teoretyczny
WIEDZA TEORETYCZNA Wyjaśnia proces destylacji i rektyfikacji alkoholu oraz klasyfikuje rodzaje napojów alkoholowych	Charakteryzuje etapy destylacji spirytusu i proces rektyfikacji Opisuje rodzaje piw, wódek i brandy oraz zasady ich produkcji	Test teoretyczny
WIEDZA TEORETYCZNA Klasyfikuje rodzaje szkieł do koktajli i przyporządkowuje je odpowiednim drinkom	Wymienia i opisuje przeznaczenie poszczególnych typów szkieł barowych Dobiera właściwe szkło do konkretnych koktajli na podstawie ich charakterystyki	Test teoretyczny
WIEDZA TEORETYCZNA Rozróżnia składniki koktajli klasycznych i nowoczesnych oraz zasady ich komponowania	Wymienia składniki i proporcje populacyjnych koktajli alkoholowych Opisuje różnice między aperitifem a digestifem oraz moment ich podania	Test teoretyczny
UMIEJĘTNOŚCI PRAKTYCZNE Przygotowuje stanowisko pracy barowej zgodnie z zasadami higieny i organizacji	Organizuje narzędzia barowe i składniki w logicznym porządku Stosuje procedury czyszczenia i dezynfekcji stanowiska oraz narzędzi	Obserwacja w warunkach symulowanych
UMIEJĘTNOŚCI PRAKTYCZNE Przyrządza koktajle klasyczne i nowoczesne z dokładnością i sprawnością	Mieszuje składniki w prawidłowych proporcjach z użyciem shakers i łyżeczki Dobiera technikę przygotowania na podstawie receptury koktajlu	Obserwacja w warunkach symulowanych
UMIEJĘTNOŚCI PRAKTYCZNE Serwuje napoje alkoholowe we właściwych rodzajach szkła.	Dobiera rodzaj szkła do charakterystyki napoju.	Obserwacja w warunkach symulowanych
UMIEJĘTNOŚCI PRAKTYCZNE Obsługuje narzędzia barowe do tworzenia efektów wizualnych i tekstury napojów	Wykorzystuje muddler do rozcierania składników na potrzebne fragmenty Tworzy pływające płyny i efekty warstw przy użyciu właściwych narzędzi	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
KOMPETENCJE SPOŁECZNE Komunikuje się i poleca napoje dostosowane do preferencji odbiorcy.	Zadaje pytania o preferencje i ograniczenia. Rekomenduje koktajle na podstawie preferencji smakowych i ograniczeń.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kwalifikacje niewłączone do ZSK

Uznane kwalifikacje

Pytanie 3. Czy dokument jest certyfikatem wydawanym przez międzynarodowe instytucje?

TAK

Strona internetowa Instytucji Certyfikującej: <https://standardgccs.com/gccs-icvc/>

Strona internetowa Instytucji Walidującej: <https://icvc.eu/kwalifikacje-icvc/>

Informacje

Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Talent Odyssey Ltd

Program

Program Szkolenia: Barman - szkolenie zakończone egzaminem zewnętrznym.

1. Warsztat i Bezpieczeństwo

- **BHP i higiena:** Standardy HACCP oraz ergonomia pracy za barem.
- **Sprzęt:** Obsługa shakerów, jiggerów, muddlerów i sit barowych.
- **Przygotowanie:** Organizacja stanowiska (*mise en place*).

2. Towaroznawstwo i Serwis

- **Alkohole:** Klasyfikacja (wódka, gin, rum, whisky) i profile smakowe.
- **Szkló:** Dobór odpowiedniego naczynia do rodzaju trunku.
- **Serwowanie:** Temperatury podawania i techniki nalewania.

3. Miksologia w Praktyce

- **Techniki:** *Shaking, stirring, muddling, throwing.*
- **Receptury:** Przygotowanie klasycznych koktajli i balansowanie smaków.
- **Składniki:** Klasyfikacja baz, modyfikatorów i dodatków.

4. Relacja z Gościem

- **Komunikacja:** Doradztwo, badanie potrzeb i kultura obsługi.
- **Odpowiedzialność:** Asertywna odmowa sprzedaży alkoholu i bezpieczeństwo.
- **Sprzedaż:** Techniki upsellingu i profesjonalna etyka.

5. Weryfikacja Umiejętności

- **Egzamin:** Walidacja

Usługi szkoleniowe w ramach projektu są realizowane w godzinach dydaktycznych tj. 1 godz. = 45 min.

Czas trwania szkolenia: 24 godziny dydaktyczne, w tym walidacja uczestnika.

Podczas dnia szkoleniowego przewidziane są dwie przerwy: 15-minutowa oraz 30-minutowa.

Przerwy są wliczane w czas trwania usługi oraz w jej koszty.

Warunki organizacyjne usługi:

Szkolenie odbędzie się **w sali gastronomicznej**, dostosowanej do realizacji zajęć praktycznych. Na miejsce zostanie dostarczony:

- **Wyposażenie barmańskie**, w tym: shaker, jigger, muddler, łyżki barmańskie, strainery, sprzęt do dekoracji koktajli, szkło do różnych rodzajów drinków oraz zestaw alkoholi szkoleniowych.

Sala będzie wyposażona również w niezbędne stanowiska robocze umożliwiające każdemu uczestnikowi bezpieczne i komfortowe wykonywanie ćwiczeń praktycznych.

Szkolenie jest skierowane do:

- Osób, które chcą rozpocząć karierę w gastronomii jako barman lub barista
- Pracowników branży HoReCa, którzy chcą poszerzyć swoje kwalifikacje
- Studentów i osób poszukujących pracy w sektorze usług gastronomicznych
- Pasjonatów kawy i sztuki barmańskiej, którzy chcą nauczyć się profesjonalnych technik

Proces walidacji:

Walidacja umiejętności uczestników odbędzie się na zakończenie szkolenia i zostanie przeprowadzona w następujący sposób:

Proces walidacji będzie oparty na metodzie:

- testu teoretycznego - 30 minut
- obserwacji w warunkach symulowanych - 60 minut

◆ **Czas trwania walidacji: 90 minut**

Zadania praktyczne i zakres obserwacji

Obserwacja w warunkach symulowanych obejmuje wszystkie efekty uczenia się przypisane do tej metody walidacji, tj.:

- Przygotowuje stanowisko pracy barowej zgodnie z zasadami higieny i organizacji
- Przyrządza koktajle klasyczne i nowoczesne z dokładnością i sprawnością
- Serwuje napoje alkoholowe we właściwych rodzajach szkła.
- Obsługuje narzędzia barowe do tworzenia efektów wizualnych i tekstury napojów
- Komunikuje się i poleca napoje dostosowane do preferencji odbiorcy.

Zakres obserwacji jest zatem spójny z kartą usługi - każdy efekt przypisany do tej metody jest weryfikowany podczas sesji egzaminacyjnej.

Test teoretyczny:

Walidacja przeprowadzana jest przez podmiot zewnętrzny ICVC Certyfikacja Sp. z o.o. na podstawie akredytacji wydanej przez Instytucję certyfikującą - Talent Odyssey Ltd.

Egzamin odbywa się w formie testu teoretycznego przeprowadzanego stacjonarnie (onsite). W przypadku testu teoretycznego przeprowadzanego w formie stacjonarnej (onsite) Operator egzaminu, zatwierdzany przez ICVC Certyfikacja Sp. z o.o., nadzoruje przebieg testu. Operator egzaminu pisemnie oświadcza bezstronność, obiektywizm oraz rozdzielność pełnionej funkcji od procesu szkolenia i walidacji. Operator nie jest egzaminatorem merytorycznym i nie jest wpisywany do harmonogramu. Test teoretyczny jest każdorazowo weryfikowany przez Egzaminatora.

Egzamin odbywa się w formie obserwacji w warunkach symulowanych. Walidację przeprowadza egzaminator upoważniony przez ICVC Certyfikacja Sp. z o.o. Egzaminator jest niezależny od procesu szkolenia, posiada wiedzę ekspercką w zakresie kwalifikacji i podpisuje oświadczenie o bezstronności i poufności przed egzaminem. Kandydatura egzaminatora zostaje zgłoszona do ICVC minimum 14 dni kalendarzowych przed planowanym terminem egzaminu. ICVC weryfikuje kandydaturę i wystawia upoważnienie. ICVC przesyła scenariusz walidacji, arkusz oceny, protokół i oświadczenie. Egzaminator przeprowadza walidację według scenariusza dostarczonego przez ICVC i przekazuje podpisaną dokumentację egzaminacyjną do ICVC.

Po uzyskaniu pozytywnego wyniku walidacji uczestnik otrzymuje certyfikat **wydawany przez Talent Odyssey Ltd.**

Certyfikat wydawany jest w terminie maksymalnie do 7 dni roboczych od dnia zakończenia walidacji (certyfikat może zostać wydany wcześniej, jednak co do zasady podmiot zewnętrzny ma na to maksymalnie 7 dni roboczych).

Obserwacja w warunkach symulowanych przeprowadzana jest zgodnie z harmonogramem sesji egzaminacyjnej ustalonym przez ICVC. Łączny czas walidacji wynosi 90 minut.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 11

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 11 Warsztat i bezpieczeństwo.	Bianka Pietrzyk	24-06-2026	09:00	11:30	02:30
2 z 11 Przerwa	Bianka Pietrzyk	24-06-2026	11:30	11:45	00:15
3 z 11 Warsztat i bezpieczeństwo	Bianka Pietrzyk	24-06-2026	11:45	14:00	02:15
4 z 11 Przerwa	Bianka Pietrzyk	24-06-2026	14:00	14:30	00:30
5 z 11 Towaroznawstwo i serwis.	Bianka Pietrzyk	24-06-2026	14:30	18:00	03:30
6 z 11 Miksologia w praktyce	Bianka Pietrzyk	25-06-2026	09:00	11:30	02:30
7 z 11 Przerwa	Bianka Pietrzyk	25-06-2026	11:30	11:45	00:15
8 z 11 Miksologia w praktyce.	Bianka Pietrzyk	25-06-2026	11:45	14:00	02:15
9 z 11 Przerwa	Bianka Pietrzyk	25-06-2026	14:00	14:30	00:30
10 z 11 Relacja z gościem.	Bianka Pietrzyk	25-06-2026	14:30	16:30	02:00
11 z 11 Walidacja	-	25-06-2026	16:30	18:00	01:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 500,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	145,83 PLN
Koszt osobogodziny netto	145,83 PLN
W tym koszt walidacji brutto	50,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	50,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	170,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	170,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Bianka Pietrzyk

Bianka Pietrzyk jest doświadczonym trenerem, specjalizującym się w branży gastronomicznej, szczególnie w zakresie miksologii i parzenia kawy. Z wieloletnim doświadczeniem w prowadzeniu szkoleń, Bianka doskonale łączy wiedzę teoretyczną z praktycznymi umiejętnościami, co pozwala jej efektywnie przekazywać niezbędne kompetencje uczestnikom. Pracowała z różnymi grupami zawodowymi, a jej podejście do nauki jest spersonalizowane – dostosowuje programy szkoleniowe do potrzeb uczestników oraz obowiązujących trendów rynkowych. Dzięki umiejętnościom komunikacyjnym, doskonale zarządza grupą, a także rozwija umiejętności interpersonalne i techniczne uczestników. Bianka posiada bogate doświadczenie w zakresie sprzedaży, obsługi klienta i budowania relacji, co przynosi na szkolenia z miksologii, pomagając uczestnikom nie tylko poznać tajniki barmaństwa i parzenia doskonałej kawy, ale także skutecznie komunikować się z gośćmi i zarządzać swoją pracą za barem.

W ostatnich 5 latach prowadziła liczne szkolenia dla baristów i barmanów, współpracując z prestiżowymi lokalami gastronomicznymi, hotelami oraz akademiami kulinarnymi. Pracowała z różnymi grupami zawodowymi, a jej podejście do nauki jest spersonalizowane – dostosowuje programy szkoleniowe do potrzeb uczestników oraz obowiązujących trendów rynkowych.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Prezentacja.

Informacje dodatkowe

Kod kwalifikacji: ICVC/BN 20008.19

Usługi szkoleniowe w ramach projektu są realizowane w godzinach dydaktycznych tj. 1 godz. = 45 min.

Czas trwania szkolenia: 24 godziny dydaktyczne, w tym 90 minut walidacja.

Podczas dnia szkoleniowego przewidziane są dwie przerwy: 15-minutowa oraz 30-minutowa .

Przerwy są wliczane w czas trwania usługi oraz w jej koszty.

Usługa rozwojowa nie jest świadczona przez podmiot pełniący funkcję

Operatora lub Partnera Operatora w danym projekcie PSF lub w którymkolwiek

Regionalnym Programie lub FERS albo przez podmiot powiązany z Operatorem lub

Partnerem kapitałowo lub osobowo.

Cena usługi nie obejmuje kosztów niezwiązanych bezpośrednio z usługą

rozwojową, w szczególności kosztów środków trwałych przekazywanych

Uczestnikom/-czkom projektu, kosztów dojazdu, zakwaterowania i wyżywienia.

Adres

ul. Gdańska 25

14-260 Lubawa

woj. warmińsko-mazurskie

sala gastronomiczna

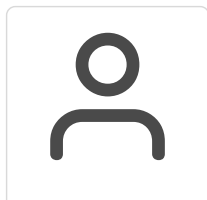
ul. Gdańska 25

14-260 Lubawa

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- sala gastronomiczna

Kontakt



Małgorzata Chmielewska

E-mail kontakt@perspektywa.olsztyn.pl

Telefon (+48) 784 661 377