



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

Numer usługi 2026/04/27/51136/3516722

7 500,00 PLN brutto
7 500,00 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

📍 Ostrołęka

🏢 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 50:00 h

📅 24.06.2026 do 28.06.2026

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

15

Data zakończenia rekrutacji

23-06-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

50

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>	Obserwacja w warunkach symulowanych
	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
	omawia prawne uwarunkowania serwowania alkoholu gościom	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kwalifikacje włączone do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji

Kwalifikacje	Serwis napojów mieszanych i alkoholi
Kod kwalifikacji zarejestrowanej w ZRK	12636
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.
Nazwa Podmiotu certyfikującego	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.

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 50 godz/dyd szkolenia (teoria 14 godz + praktyka 32 godz) + 4 godz/dyd egzaminu. Podczas szkolenia przewidziane są przerwy, które nie wliczają się w czas trwania usługi.

PROGRAM SZKOLENIA

DZIEŃ 1 (10 godz. dyd.)

Teoria – 4 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.

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

DZIEŃ 2 (10 godz. dyd.)

Teoria – 2 godz.

- **Receptury koktajli IBA (rozszerzenie)** Cosmopolitan, Tequila Sunrise, Martini, Manhattan, Long Island Ice Tea

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

DZIEŃ 3 (10 godz. dyd.)

Teoria – 3 godz.

- **Napoje bezalkoholowe i trendy** mocktaile, smoothie, fit drinks
- **Obsługa gościa**
 - identyfikacja potrzeb
 - komunikacja i prezentacja napoju
 - sytuacje trudne i nietypowe

Praktyka – 7 godz.

- **Napoje bezalkoholowe** Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin, smoothie
- **Ćwiczenia z obsługi gościa** rozmowa, rekomendacja, prezentacja drinka

DZIEŃ 4 (10 godz. dyd.)

Teoria – 3 godz.

- **Komponowanie drinków autorskich** balans smaków (słodczy, kwasowość, gorycz, moc)

Praktyka – 7 godz.

- **Tworzenie drinków autorskich** przygotowanie napojów wg preferencji gościa

DZIEŃ 5 (10 godz. dyd.)

Teoria – 2 godz.

- **Przekąski i aspekty prawne** rodzaje przekąsek
- **Zasady serwowania alkoholu**

Praktyka – 4 godz.

- **Przygotowanie przekąsek** tartinki, koreczki, roladki
- estetyka podania
- **Symulacja pracy w barze** kompleksowa obsługa gościa
- sytuacje trudne

EGZAMIN 4 godz/dyd

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 z wynikiem generowanym automatycznie; 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

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

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 37

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 37 Wprowadzenie do zawodu barmana	Dominik Wolański	24-06-2026	09:00	09:45	00:45
2 z 37 Alkohole i ich klasyfikacja	Dominik Wolański	24-06-2026	09:45	10:30	00:45
3 z 37 Składniki napojów mieszanych	Dominik Wolański	24-06-2026	10:30	11:15	00:45
4 z 37 Przerwa	Dominik Wolański	24-06-2026	11:15	11:30	00:15
5 z 37 Sprzęt i szkło barmańskie	Dominik Wolański	24-06-2026	11:30	12:15	00:45

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
6 z 37 Obsługa sprzętu i dobór szkła	Dominik Wolański	24-06-2026	12:15	13:00	00:45
7 z 37 Techniki barmańskie	Dominik Wolański	24-06-2026	13:00	13:45	00:45
8 z 37 Przerwa	Dominik Wolański	24-06-2026	13:45	14:00	00:15
9 z 37 Przygotowanie koktajli IBA (część 1)	Dominik Wolański	24-06-2026	14:00	15:30	01:30
10 z 37 Podstawy obsługi gościa – ćwiczenia	Dominik Wolański	24-06-2026	15:30	17:00	01:30
11 z 37 Receptury koktajli IBA (rozszerzenie)	Dominik Wolański	25-06-2026	09:00	10:30	01:30
12 z 37 Przygotowanie koktajli IBA (część 2)	Dominik Wolański	25-06-2026	10:30	11:15	00:45
13 z 37 Przerwa	Dominik Wolański	25-06-2026	11:15	11:30	00:15
14 z 37 Przygotowanie koktajli IBA (część 2)	Dominik Wolański	25-06-2026	11:30	13:45	02:15
15 z 37 Przerwa	Dominik Wolański	25-06-2026	13:45	14:00	00:15
16 z 37 Przygotowanie koktajli IBA (część 2)	Dominik Wolański	25-06-2026	14:00	15:30	01:30
17 z 37 Serwowanie alkoholi	Dominik Wolański	25-06-2026	15:30	17:00	01:30
18 z 37 Napoje bezalkoholowe i trendy	Dominik Wolański	26-06-2026	09:00	10:30	01:30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
19 z 37 Obsługa gościa	Dominik Wolański	26-06-2026	10:30	11:15	00:45
20 z 37 Przerwa	Dominik Wolański	26-06-2026	11:15	11:30	00:15
21 z 37 Napoje bezalkoholowe	Dominik Wolański	26-06-2026	11:30	13:45	02:15
22 z 37 Przerwa	Dominik Wolański	26-06-2026	13:45	14:00	00:15
23 z 37 Napoje bezalkoholowe	Dominik Wolański	26-06-2026	14:00	15:30	01:30
24 z 37 Ćwiczenia z obsługi gościa	Dominik Wolański	26-06-2026	15:30	17:00	01:30
25 z 37 Komponowanie drinków autorskich	Dominik Wolański	27-06-2026	09:00	11:15	02:15
26 z 37 Przerwa	Dominik Wolański	27-06-2026	11:15	11:30	00:15
27 z 37 Tworzenie drinków autorskich	Dominik Wolański	27-06-2026	11:30	13:45	02:15
28 z 37 Przerwa	Dominik Wolański	27-06-2026	13:45	14:00	00:15
29 z 37 Tworzenie drinków autorskich	Dominik Wolański	27-06-2026	14:00	17:00	03:00
30 z 37 Przekąski i aspekty prawne	Dominik Wolański	28-06-2026	09:00	09:45	00:45
31 z 37 Zasady serwowania alkoholu	Dominik Wolański	28-06-2026	09:45	10:30	00:45
32 z 37 Przygotowanie przekąsek	Dominik Wolański	28-06-2026	10:30	11:15	00:45
33 z 37 Przerwa	Dominik Wolański	28-06-2026	11:15	11:30	00:15

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
34 z 37 Przygotowanie przekąsek	Dominik Wolański	28-06-2026	11:30	13:00	01:30
35 z 37 Symulacja pracy w barze	Dominik Wolański	28-06-2026	13:00	13:45	00:45
36 z 37 Przerwa	Dominik Wolański	28-06-2026	13:45	14:00	00:15
37 z 37 Egzamin (test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie, obserwacja w warunkach symulowanych)	-	28-06-2026	14:00	17:00	03:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	7 500,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	7 500,00 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: 1



1 z 1

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 m.in. 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

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

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

Adres

Ostrołęka

Ostrołęka

woj. mazowieckie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



IZABELA STANKIEWICZ

E-mail izabela.stankiewicz02@gmail.com

Telefon (+48) 730 035 395