



Barman - z elementami dietetyki i świadomej konsumpcji. Szkolenie z kwalifikacją

Numer usługi 2026/05/04/204875/3534750

5 260,00 PLN brutto

5 260,00 PLN netto

328,75 PLN brutto/h

328,75 PLN netto/h

81,67 PLN cena rynkowa ⓘ

UPCORE

Przemysław

Podgórski

★★★★★ 4,9 / 5

28 ocen

📍 Zawiercie

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

🕒 16:00 h

📅 18.07.2026 do 19.07.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Styl życia / Dietetyka

Grupa docelowa usługi

Grupę docelową stanowią osoby zainteresowane zdobyciem kwalifikacji w zakresie przygotowania i serwisu napojów mieszanych alkoholowych i bezalkoholowych z uwzględnieniem podstawowych aspektów dietetycznych. Szkolenie skierowane jest do osób chcących poszerzyć wiedzę i umiejętności w obszarze obsługi klienta, gastronomii oraz doboru składników napojów.

Szkolenie przeznaczone jest dla osób początkujących, nie jest wymagane doświadczenie zawodowe. Zalecane są podstawowe umiejętności komunikacyjne oraz gotowość do udziału w zajęciach praktycznych.

Minimalna liczba uczestników

1

Maksymalna liczba uczestników

18

Data zakończenia rekrutacji

17-07-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

16

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Certyfikat ICVC - SURE (Standard Usług Rozwojowych w Edukacji): Norma zarządzania jakością w zakresie świadczenia usług rozwojowych

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje do samodzielnego przygotowywania i serwowania napojów mieszanych alkoholowych i bezalkoholowych według gotowych oraz autorskich receptur, z uwzględnieniem podstawowych aspektów dietetycznych w zakresie doboru składników, a także do profesjonalnej obsługi gości, w tym rozpoznawania ich potrzeb i reagowania na nie. Uczestnik uzyskuje kwalifikację: Barman.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje napoje oraz zasady ich przygotowania i serwowania	rozdzieli podstawowe rodzaje napojów alkoholowych i bezalkoholowych	Test teoretyczny
	omawia składniki koktajli i zasady ich łączenia	Test teoretyczny
	wyjaśnia zasady przechowywania napojów	Test teoretyczny
	określa temperatury serwowania	Test teoretyczny
Charakteryzuje sprzęt i narzędzia barowe oraz ich zastosowanie	rozdzieli podstawowe narzędzia barmańskie	Test teoretyczny
	opisuje ich zastosowanie	Test teoretyczny
	wskazuje zasady ich prawidłowego użytkowania	Test teoretyczny
	wyjaśnia zasady utrzymania sprzętu w czystości	Test teoretyczny
Charakteryzuje zasady higieny, bezpieczeństwa i organizacji pracy w barze	omawia zasady higieny pracy	Test teoretyczny
	wyjaśnia zasady bezpieczeństwa pracy	Test teoretyczny
	opisuje organizację stanowiska pracy	Test teoretyczny
	wskazuje zagrożenia w pracy barmana	Test teoretyczny
	omawia zasady odpowiedzialnej sprzedaży alkoholu	Test teoretyczny
Charakteryzuje zasady odpowiedzialnej sprzedaży alkoholu oraz wpływ alkoholu na organizm	wyjaśnia wpływ alkoholu na organizm	Test teoretyczny
	opisuje skutki mieszania alkoholi	Test teoretyczny
	wskazuje alternatywy bezalkoholowe	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje napoje i koktajle zgodnie z recepturami	przygotowuje koktajle zgodnie z recepturą	Obserwacja w warunkach symulowanych
	stosuje techniki barmańskie (mieszanie, wstrząsanie)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	dobiera szkło do napoju	Obserwacja w warunkach symulowanych
	dba o estetykę podania	Obserwacja w warunkach symulowanych
Obsługuje sprzęt i narzędzia barowe	dobiera narzędzia do wykonywanej czynności	Obserwacja w warunkach symulowanych
	obsługuje sprzęt barowy prawidłowo	Obserwacja w warunkach symulowanych
	stosuje zasady bezpieczeństwa przy pracy ze sprzętem	Obserwacja w warunkach symulowanych
	utrzymuje sprzęt w czystości	Obserwacja w warunkach symulowanych
Organizuje stanowisko pracy zgodnie z zasadami higieny i bezpieczeństwa	przygotowuje stanowisko pracy	Obserwacja w warunkach symulowanych
	utrzymuje porządek w trakcie pracy	Obserwacja w warunkach symulowanych
	stosuje zasady higieny	Obserwacja w warunkach symulowanych
	reaguje na sytuacje niebezpieczne	Obserwacja w warunkach symulowanych
Realizuje obsługę klienta w barze	przyjmuje zamówienie	Obserwacja w warunkach symulowanych
	udziela informacji o ofercie	Obserwacja w warunkach symulowanych
	serwuje napoje zgodnie ze standardem	Obserwacja w warunkach symulowanych
	informuje o składnikach napojów	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Komunikuje się z klientem i współpracuje w zespole	komunikuje się z klientem w sposób uprzejmy i profesjonalny	Obserwacja w warunkach symulowanych
	reaguje na potrzeby klienta	Obserwacja w warunkach symulowanych
	współpracuje z zespołem	Obserwacja w warunkach symulowanych
	radzi sobie w sytuacjach trudnych	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje zasady odpowiedzialnej sprzedaży alkoholu w praktyce	zachowuje odpowiedzialność przy sprzedaży alkoholu	Obserwacja w warunkach symulowanych
	odmawia sprzedaży w uzasadnionych sytuacjach	Obserwacja w warunkach symulowanych
	przestrzega zasad etycznych	Obserwacja w warunkach symulowanych
	dba o bezpieczeństwo klienta	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/>

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

Informacje

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

Program

Warunki osiągnięcia celu edukacyjnego

Dla osiągnięcia celu edukacyjnego grupę docelową stanowią osoby zainteresowane zdobyciem kwalifikacji w zakresie przygotowania i serwisu napojów mieszanych alkoholowych i bezalkoholowych z uwzględnieniem podstawowych aspektów dietetycznych. Szkolenie skierowane jest do osób chcących poszerzyć wiedzę i umiejętności w obszarze obsługi klienta, gastronomii oraz doboru składników napojów.

Szkolenie przeznaczone jest dla osób początkujących, nie jest wymagane doświadczenie zawodowe. Zalecane są podstawowe umiejętności komunikacyjne oraz gotowość do udziału w zajęciach praktycznych.

Zakres tematyczny

- charakterystyka alkoholi oraz składników napojów mieszanych (np. syropy, owoce, dodatki)
- sprzęt i szkło barmańskie oraz techniki przygotowania napojów (mieszanie, shakerowanie, blendowanie)
- przygotowanie i serwis napojów mieszanych alkoholowych według gotowych receptur
- tworzenie autorskich napojów mieszanych (dobór składników, komponowanie receptur)
- przygotowanie i serwis napojów bezalkoholowych (soft drinks)
- podstawy dietetyki w napojach mieszanych (zawartość cukru, kaloryczność, dobór składników)
- modyfikacja składu napojów (np. ograniczenie cukru, zamienniki składników)
- przygotowanie i serwis drobnych przekąsek
- obsługa gościa, komunikacja i prezentacja oferty
- identyfikowanie potrzeb gościa oraz reagowanie na sytuacje trudne i nietypowe
- walidacja

Czas trwania: 16 h dydaktycznych, w tym: 6,5 h teoria, 6 h praktyka + przerwy i walidacja wliczone w czas usługi

Warunki organizacyjne

- szkolenie realizowane w formie grupowej
- maksymalna liczba uczestników w grupie: 18 osób
- organizator zapewnia dostęp do sprzętu wykorzystywanego podczas szkolenia tj. (shaker, szkło, niezbędne akcesoria) oraz dostęp do składników (alkohole, dodatki, produkty spożywcze)
- zajęcia prowadzone w formie łączącej teorię z praktyką
- usługa jest realizowana w godzinach dydaktycznych
- przerwy wliczają się w czas trwania usługi
- walidacja realizowana w ostatnim dniu szkolenia i wliczona w czas trwania usługi
- metody walidacji efektów uczenia się: test teoretyczny , obserwacja w warunkach symulowanych
- czas usługi obejmuje również czas oczekiwania na wynik walidacji. Orientacyjny czas oczekiwania na wynik walidacji wynosi około 30 minut.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 18

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 18 Dzień 1, Wprowadzenie do branży HoReCa, teoria	Grzegorz Kulawik	18-07-2026	15:00	15:30	00:30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 18 Podstawy świata alkoholi, składniki napojów i elementy dietetyki, teoria	Grzegorz Kulawik	18-07-2026	15:30	16:30	01:00
3 z 18 Przerwa	Grzegorz Kulawik	18-07-2026	16:30	16:45	00:15
4 z 18 Serwis, etyka i sprzedaż, teoria	Grzegorz Kulawik	18-07-2026	16:45	17:15	00:30
5 z 18 Przerwa	Grzegorz Kulawik	18-07-2026	17:15	18:00	00:45
6 z 18 Organizacja pracy baru i techniki barmańskie, praktyka	Dawid Chrząstek	18-07-2026	18:00	18:45	00:45
7 z 18 Przerwa	Dawid Chrząstek	18-07-2026	18:45	19:00	00:15
8 z 18 Koktajle klasyczne i nowoczesne, praktyka	Dawid Chrząstek	18-07-2026	19:00	19:30	00:30
9 z 18 Warsztat praktyczny – tworzenie koktajli	Dawid Chrząstek	18-07-2026	19:30	20:00	00:30
10 z 18 Dzień 2, Zaawansowany serwis alkoholi i food pairing, teoria	Grzegorz Kulawik	19-07-2026	09:00	10:00	01:00
11 z 18 Obsługa gościa na wysokim poziomie, praktyka	Grzegorz Kulawik	19-07-2026	10:00	11:00	01:00
12 z 18 Przerwa	Grzegorz Kulawik	19-07-2026	11:00	11:15	00:15
13 z 18 Łączenie kompetencji sommeliera i barmana, teoria	Grzegorz Kulawik	19-07-2026	11:15	12:00	00:45

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
14 z 18 Przerwa	Grzegorz Kulawik	19-07-2026	12:00	12:45	00:45
15 z 18 Warsztat – scenariusze pracy z gościem, praktyka	Grzegorz Kulawik	19-07-2026	12:45	13:45	01:00
16 z 18 Przerwa	Grzegorz Kulawik	19-07-2026	13:45	14:00	00:15
17 z 18 Podsumowanie materiału	Grzegorz Kulawik	19-07-2026	14:00	14:30	00:30
18 z 18 Walidacja efektów uczenia się: test teoretyczny, obserwacja w warunkach symulowanych	-	19-07-2026	14:30	16:00	01:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 260,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 260,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	328,75 PLN
Koszt osobogodziny netto	328,75 PLN
W tym koszt walidacji brutto	150,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	150,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	150,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	150,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

Grzegorz Kulawik

Sommelier z ponad 14-letnim doświadczeniem w branży winiarskiej i gastronomicznej, specjalizujący się w edukacji sensorycznej, food & wine pairing oraz szkoleniach HoReCa. Od 2017 roku współpracuje z restauracją Śląska Prohibicja w Katowicach, gdzie prowadzi degustacje i warsztaty z uwzględnieniem racjonalnego gospodarowania produktami i ograniczania strat. Od 2015 roku realizuje szkolenia i konsultacje gastronomiczne dla branży HoReCa, obejmujące tworzenie kart win, strategię sprzedaży oraz rozwój kompetencji personelu, z naciskiem na efektywne wykorzystanie zasobów i optymalizację procesów. W ostatnich latach (2024–obecnie) rozwija działalność edukacyjną poprzez autorskie warsztaty Wine HUNDRED oraz wyjazdy enologiczne, obejmujące zrównoważoną produkcję wina, świadomą konsumpcję, ograniczanie strat oraz wykorzystanie narzędzi cyfrowych i AI do planowania degustacji i optymalizacji oferty gastronomicznej. Posiada certyfikaty sommelierskie, w tym WSET oraz Capstone California. Jego doświadczenie pozwala na prowadzenie zajęć w obszarze zrównoważonej gastronomii oraz rozwijanie kompetencji związanych z zieloną transformacją branży. Osoba prowadząca usługę ma kwalifikacje i doświadczenie zgodne z tematyką usługi zdobyte w ostatnich 5 latach przed publikacją usługi.



2 z 2

Dawid Chrząstek

Dawid Chrząstek jest barmanem i baristą z ponad 12-letnim doświadczeniem zawodowym zdobywanym w restauracjach, kawiarniach oraz klubach na terenie Śląska i Krakowa. Specjalizuje się w tworzeniu autorskich receptur napojów oraz kompleksowej obsłudze gości, a także w zarządzaniu pracą barów i zespołów.

W okresie 2021–2026 rozwija swoje kompetencje w zakresie aktualnych trendów barmańskich, w tym tworzenia produktów typu homemade, przygotowywania mocktaili bezalkoholowych oraz łączenia kawy specjalty z alkoholem. Posiada doświadczenie w opracowywaniu kart menu oraz wdrażaniu nowych koncepcji produktowych w lokalach gastronomicznych. W ramach działalności zawodowej prowadzi również szkolenia i instruktaże dla personelu barowego, przekazując wiedzę praktyczną z zakresu technik barmańskich, obsługi klienta oraz organizacji pracy.

Osoba prowadząca usługę ma kwalifikacje i doświadczenie zgodne z tematyką usługi zdobyte w ostatnich 5 latach przed publikacją usługi.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

organizator zapewnia dostęp do sprzętu wykorzystywanego podczas szkolenia tj. (shaker, szkło, niezbędne akcesoria) oraz dostęp do składników (alkohole, dodatki, produkty spożywcze)

Adres

ul. Mrzygłodzka 273
42-400 Zawiercie
woj. śląskie

Kontakt



KATARZYNA CZARDYBON-SWACHA

E-mail k.czardybon@gmail.com

Telefon (+48) 505 708 866