



Barman - Barista

Numer usługi 2026/06/22/55869/3640411

2 610,00 PLN brutto

2 610,00 PLN netto

90,00 PLN brutto/h

90,00 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Izba Rzemieślnicza,
oraz Małej i Średniej
Przedsiębiorczości
w Tarnowie

★★★★★ 4,6 / 5

46 ocen

📍 Tarnów

🏢 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 29:00 h

📅 13.07.2026 do 21.07.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Małopolski Pociąg do kariery
Grupa docelowa usługi	<p>Szkolenie „Barman–Barista” skierowane jest do osób chcących poznać nowy zawód oraz zdobyć praktyczne kompetencje w branży gastronomicznej. Program przeznaczony jest w szczególności dla:</p> <ul style="list-style-type: none"> osób rozpoczynających swoją karierę zawodową, poszukujących pierwszych kwalifikacji, osób planujących zmianę zawodu i chcących wejść do branży horeca, osób bez wcześniejszego doświadczenia barmańskiego lub balistycznego,
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	6
Data zakończenia rekrutacji	10-07-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
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

Celem szkolenia „Barman–Barista” jest przygotowanie uczestników do samodzielnej pracy na stanowisku barmana i baristy poprzez nabycie wiedzy teoretycznej oraz praktycznych umiejętności w zakresie przygotowywania napojów alkoholowych, bezalkoholowych i kaw specjalistycznych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Uczestnik posiada wiedzę z zakresu podstaw miksologii i baristyki, w tym klasyfikacji napojów, metod parzenia kawy, zasad przygotowania stanowiska pracy oraz wyposażenia baru i kawiarni.</p>	<p>poprawnie opisuje podstawowe grupy koktajli i napojów,</p> <p>potrafi wymienić główne metody parzenia kawy i omówić ich różnice,</p> <p>wyjaśnia zasady przygotowania stanowiska barmańskiego i baristycznego,</p> <p>wskazuje prawidłowe temperatury serwowania napojów oraz odpowiedni dobór szkła,</p> <p>omawia proces powstawania kawy (pochodzenie, obróbka, palenie).</p>	<p>Test teoretyczny</p>
<p>Uczestnik potrafi praktycznie wykonać standardowe koktajle alkoholowe i bezalkoholowe, przygotować espresso oraz napoje kawowe (w tym kawy mleczne i podstawowe latte art), stosując właściwe techniki i zasady serwowania.</p>	<p>wykonuje co najmniej kilka koktajli według standardowych receptur z zachowaniem prawidłowej techniki,</p> <p>dobiera odpowiednie szkło, sprzęt i składniki do danego napoju,</p> <p>przygotowuje poprawne espresso (konsystencja, czas ekstrakcji, crema),</p> <p>spienia mleko do właściwej tekstury i temperatury,</p> <p>wykonuje minimum jeden podstawowy wzór latte art (serce/rozetę/tulipana),</p> <p>prawidłowo prezentuje i serwuje przygotowane napoje.</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Uczestnik wykazuje kompetencje zawodowe, takie jak organizacja pracy przy barze, dbałość o higienę i bezpieczeństwo, profesjonalna obsługa gościa oraz prawidłowa prezentacja i podanie przygotowanych napojów.</p>	<p>utrzymuje porządek i higienę na stanowisku pracy podczas zadania praktycznego,</p> <p>przestrzega zasad bezpieczeństwa i obsługi sprzętu,</p> <p>pracuje w tempie pozwalającym na efektywną obsługę gości,</p> <p>komunikuje się uprzejmie i profesjonalnie z „klientem” (symulacja obsługi),</p> <p>prezentuje gotowe napoje zgodnie ze standardami wizualnymi i jakościowymi.</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji i zgodnie z zaplanowanymi metodami walidacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

plan rozpisany w godzinach dydaktycznych

DZIEŃ 1 – BLOK BARMAŃSKI (8 godzin)

1. Wiadomości wstępne – przygotowanie baru do obsługi konsumenckiej (6 godz.)

- Wprowadzenie do zawodu barmana
- Obowiązki barmana

- Kolejność czynności przygotowawczych baru do obsługi
- Przygotowanie owoców i dodatków komplementarnych
- Przygotowanie sprzętu barmańskiego i zastawy barowej
- Zapoznanie się z wyposażeniem baru

2. Stanowisko barmana – serwowanie napojów i klasyfikacja (2 godz.)

- Klasyfikacja napojów mieszanych
- Podstawowe informacje o winach
- Podział alkoholi i ogólne zasady serwowania
- Zasady doboru szkła
- Temperatury serwowania napojów alkoholowych i bezalkoholowych

DZIEŃ 2 – BLOK BARMAŃSKI (8 godzin)

1. Stanowisko barmana – przygotowywanie i serwowanie drinków (4 godz.)

- Technologia i towaroznawstwo napojów
- Przygotowywanie i serwowanie drinków oraz napojów bezalkoholowych
- Klasyfikacja koktajli:
 - Short drink
 - Long drink
 - Diverse drink
 - Hot drinks

2. Ogólne zasady sporządzania napojów mieszanych – alkoholowych i bezalkoholowych (4 godz.)

- Dobór szkła i sprzętu
- Przygotowanie ingrediencji
- Prezentacja butelek
- Kolejność wlewania składników
- Techniki sporządzania napojów mieszanych
- Serwowanie i prezentacja gotowych koktajli

DZIEŃ 3 – BLOK BARISTA (8 godzin)

1. Wiadomości wstępne – historia i pochodzenie kawy (4 godz.)

- Wprowadzenie do zawodu baristy
- Obowiązki baristy
- Wyposażenie kawiarni oraz podstawy konserwacji sprzętu
- Gatunki i odmiany kawy, pochodzenie, uprawa
- Metody zbioru i obróbki kawy
- Pochodzenie kawy a smak
- Procesy palenia kawy

2. Metody parzenia kawy – espresso i techniki baristyczne (4 godz.)

- Metody parzenia kawy
- Espresso – zasada 4M
- Co wpływa na jakość espresso
- Techniki sporządzania espresso i podstawowe błędy

DZIEŃ 4 – BLOK BARISTA (8 godzin)

1. Kawy mleczne i latte art (4 godz.)

- Latte i sztuka spieniania mleka
- Wylewanie podstawowych wzorów latte art:
 - Serce
 - Rozeta
 - Tulipan

2. Alternatywne metody parzenia kawy + kawy z dodatkami (4 godz.)

- Alternatywne metody parzenia kawy:
 - Drip Hario V60

- AeroPress
- Chemex
- Kalita Wave
- Przykładowe receptury
- Techniki łączenia kawy z alkoholem i innymi produktami

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 27

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 27 Wiadomości wstępne – przygotowanie baru do obsługi konsumentki	Zajęcia	Matusz Buczek	13-07-2026	08:00	09:30	01:30
2 z 27 -	Przerwa	-	13-07-2026	09:30	09:45	00:15
3 z 27 Wiadomości wstępne – przygotowanie baru do obsługi konsumentki	Zajęcia	Matusz Buczek	13-07-2026	09:45	11:15	01:30
4 z 27 -	Przerwa	-	13-07-2026	11:15	12:00	00:45
5 z 27 Wiadomości wstępne – przygotowanie baru do obsługi konsumentki	Zajęcia	Matusz Buczek	13-07-2026	12:00	13:30	01:30
6 z 27 -	Przerwa	-	13-07-2026	13:30	13:45	00:15
7 z 27 Stanowisko barmana – serwowanie napojów i klasyfikacja	Zajęcia	Matusz Buczek	13-07-2026	13:45	15:15	01:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 27 Stanowisko barmana – przygotowywanie i serwowanie drinków	Zajęcia	Matusz Buczek	14-07-2026	08:00	09:30	01:30
9 z 27 -	Przerwa	-	14-07-2026	09:30	09:45	00:15
10 z 27 Stanowisko barmana – przygotowywanie i serwowanie drinków	Zajęcia	Matusz Buczek	14-07-2026	09:45	11:15	01:30
11 z 27 -	Przerwa	-	14-07-2026	11:15	12:00	00:45
12 z 27 Ogólne zasady sporządzania napojów mieszanych – alkoholowych i bezalkoholowych	Zajęcia	Matusz Buczek	14-07-2026	12:00	13:30	01:30
13 z 27 -	Przerwa	-	14-07-2026	13:30	13:45	00:15
14 z 27 Ogólne zasady sporządzania napojów mieszanych – alkoholowych i bezalkoholowych	Zajęcia	Matusz Buczek	14-07-2026	13:45	15:15	01:30
15 z 27 Wiadomości wstępne – historia i pochodzenie kawy	Zajęcia	Matusz Buczek	20-07-2026	08:00	09:30	01:30
16 z 27 -	Przerwa	-	20-07-2026	09:30	09:45	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
17 z 27 Wiadomości wstępne – historia i pochodzenie kawy	Zajęcia	Matusz Buczek	20-07-2026	09:45	11:15	01:30
18 z 27 -	Przerwa	-	20-07-2026	11:15	12:00	00:45
19 z 27 Metody parzenia kawy – espresso i techniki baristyczne	Zajęcia	Matusz Buczek	20-07-2026	12:00	13:30	01:30
20 z 27 Metody parzenia kawy – espresso i techniki baristyczne	Zajęcia	Matusz Buczek	20-07-2026	13:30	15:00	01:30
21 z 27 Kawy mleczne i latte art	Zajęcia	Matusz Buczek	21-07-2026	08:00	09:30	01:30
22 z 27 -	Przerwa	-	21-07-2026	09:30	09:45	00:15
23 z 27 Kawy mleczne i latte art	Zajęcia	Matusz Buczek	21-07-2026	09:45	11:15	01:30
24 z 27 -	Przerwa	-	21-07-2026	11:15	12:00	00:45
25 z 27 Alternatywne metody parzenia kawy + kawy z dodatkami	Zajęcia	Matusz Buczek	21-07-2026	12:00	13:30	01:30
26 z 27 Alternatywne metody parzenia kawy + kawy z dodatkami	Zajęcia	Matusz Buczek	21-07-2026	13:30	15:00	01:30
27 z 27 -	Walidacja	-	21-07-2026	15:00	15:30	00:30

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	29:00
w tym suma godzin zajęć	24:00
w tym suma godzin walidacji	00:30
w tym suma przerw	04:30
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	32:30

Cennik

Cennik

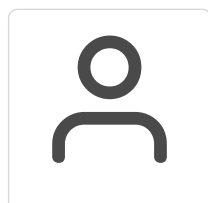
Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 610,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 610,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	90,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	90,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	29:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Matusz Buczek

wykształcenie wyższe, wieloletnie doświadczenie zawodowe

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

wszystkie produkty potrzebne do kursu zapewnia Izba Rzemieślnicza,

Warunki uczestnictwa

Osoby pełnoletnie

Informacje dodatkowe

Usługa kierowana również do Uczestników Projektów Małopolski Pociąg do Kariery / Nowy Start w Małopolsce z EURESEM oraz innych projektów.

Po kursie uczestnicy przystępują do walidacji wewnętrznej. Otrzymuje zaświadczenie o nabytych kompetencjach

Adres

ul. Jana Kochanowskiego 32

33-100 Tarnów

woj. małopolskie

Izba Rzemieślnicza, oraz Małej i Średniej Przedsiębiorczości w Tarnowie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe

Kontakt



Anna Wojnar

E-mail szkolenia@izbarzemieslnicza.tarnow.pl

Telefon (+48) 735 961 872