



INTEGRUM SPÓŁKA  
Z OGRANICZONĄ  
ODPOWIEDZIALNOŚ  
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

1 474 oceny

## Podstawy pracy barmańskiej i miksologii – techniki, klasyczne koktajle i organizacja pracy za barem

Numer usługi 2026/08/13/52104/3745525

📍 Zielona Góra

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 32:00 h

📅 26.10.2026 do 29.10.2026

4 730,00 PLN brutto

4 730,00 PLN netto

147,81 PLN brutto/h

147,81 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

## Informacje podstawowe

|                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kategoria                       | Inne / Gastronomia                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Grupa docelowa usługi           | Szkolenie skierowane jest do osób dorosłych zainteresowanych zdobyciem kompetencji barmańskich. Jest odpowiednie dla osób początkujących oraz dla tych, którzy chcą uporządkować i uzupełnić wiedzę teoretyczną i praktyczną. Udział w szkoleniu nie wymaga wcześniejszego doświadczenia. |
| Minimalna liczba uczestników    | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Maksymalna liczba uczestników   | 15                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Data zakończenia rekrutacji     | 25-10-2026                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 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

Usługa „Podstawy pracy barmańskiej i miksologii – techniki, klasyczne koktajle i organizacja pracy za barem” przygotowuje do samodzielnego wykonywania klasycznych koktajli alkoholowych, organizacji pracy przy barze oraz obsługi gościa, a także do rozpoznawania alkoholi i zasad komponowania koktajli bezalkoholowych i low-alcohol.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

| Efekty uczenia się                                                                                           | Kryteria weryfikacji                                                                                                   | Metoda walidacji                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Charakteryzuje podstawowe zasady pracy barmańskiej oraz rodzaje alkoholi i napojów stosowanych w koktajlach. | Rozpoznaje techniki barmańskie, grupy alkoholi, style whisky i rumu oraz cechy koktajli bezalkoholowych i low-alcohol. | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
| Charakteryzuje zasady budowy i skład klasycznych koktajli.                                                   | Wskazuje składniki i sposób budowy wybranych klasycznych drinków.                                                      | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
| Wykonuje czynności barmańskie z zachowaniem kontroli porcji i płynności ruchów.                              | Nalewa alkohol i wykonuje czynności barmańskie w sposób płynny, uporządkowany i bezpieczny.                            | Obserwacja w warunkach symulowanych                   |
| Wykonuje klasyczne koktajle alkoholowe zgodnie z recepturą.                                                  | Przygotowuje klasyczny koktajl alkoholowy z zachowaniem właściwych proporcji i techniki.                               | Obserwacja w warunkach symulowanych                   |
| Wykonuje drinki specjalistyczne zgodnie z zasadami ich budowy.                                               | Przygotowuje drink typu Sour, Spritz, Collins, zachowując poprawną kolejność i proporcje składników.                   | Obserwacja w warunkach symulowanych                   |
| Charakteryzuje zasady obsługi gościa oraz organizacji pracy przy barze.                                      | Rozpoznaje prawidłowe zasady obsługi gościa i organizacji stanowiska barmańskiego.                                     | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
| Stosuje podstawowe elementy flair w pracy za barem.                                                          | Wykonuje proste elementy flair z zachowaniem bezpieczeństwa.                                                           | Obserwacja w warunkach symulowanych                   |
| Tworzy autorski koktajl na bazie alkoholu z wykorzystaniem poznanych technik.                                | Komponuje autorski koktajl zgodnie z zasadami miksologii.                                                              | Obserwacja w warunkach symulowanych                   |

## 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 wyrażnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?**

TAK

# Program

## Program szkolenia

1. Podstawy pracy barmańskiej i techniki koktajlowe (T); nalewanie, kontrola porcji i podstawy pracy za barem (P)
2. Alkoholoznawstwo I – alkohole w koktajlach (T); podstawy miksologii I – budowa drinka (T)
3. Klasyczne drinki popularne – praktyka (Negroni, Long Island Ice Tea) (P); ćwiczenia techniki nalewania i kontroli porcji (P)
4. Whisky – style, charakterystyka i zastosowanie (T); koktajle na bazie whisky – praktyka (Old Fashioned, Manhattan, Mint Julep) (P)
5. Podstawy miksologii II + budowa koktajlu (T); drinki typu Sour – praktyka (Whisky Sour, Wódka Sour) (P)
6. Elementy flair I – ćwiczenia (P); praktyka utrwalająca receptury i kontrolę techniki (P)
7. Rum – style, historia (T); klasyczne koktajle rumowe – praktyka (Mojito, Daiquiri) (P)
8. Drinki typu Spritz i Collins – praktyka (Hugo, John Collins) (P); miksologia III + klasyczne drinki (Martini Pornstar, Kamikaze, Caipirosca) (P)
9. Obsługa gościa przy barze i podstawy sprzedaży (T); elementy flair i praca za barem (P)
10. Autorskie koktajle i wolna praktyka (P); organizacja pracy przy barze podczas serwisu koktajli (P)
11. Pewność pracy za barem – płynność ruchów i kontrola techniki; speed round – symulacja serwisu (P)
12. walidacja

Szkolenie skierowane jest do osób dorosłych zainteresowanych zdobyciem kompetencji barmańskich. Jest odpowiednie dla osób początkujących oraz dla tych, którzy chcą uporządkować i uzupełnić wiedzę teoretyczną i praktyczną. Udział w szkoleniu nie wymaga wcześniejszego doświadczenia.

Usługa „Podstawy pracy barmańskiej i miksologii – techniki, klasyczne koktajle i organizacja pracy za barem” przygotowuje do samodzielnego wykonywania klasycznych koktajli alkoholowych, organizacji pracy przy barze oraz obsługi gościa, a także do rozpoznawania alkoholi i zasad komponowania koktajli bezalkoholowych i low-alcohol.

Szkolenie składa się z 9:45 godzin teoretycznych oraz 15:45 godzin praktycznych.

Walidacja teoretyczna i praktyczna odbywa się stacjonarnie – na koniec szkolenia, ujęta w harmonogramie jako odrębny element „Walidacja”.

Uczestnicy w trakcie tej sesji otrzymują na telefon komórkowy link do platformy EDUREO AI; pod tym linkiem znajdują się: test teoretyczny składający się z pytań zamkniętych. Warunkiem zaliczenia jest spełnienie kryteriów oceny wskazanych w instrukcji dostępnej pod linkiem (EDUREO AI) dla testu teoretycznego.

Walidacja praktycznej części szkolenia nastąpi na podstawie obserwacji w warunkach symulowanych. Warunkiem zaliczenia części praktycznej jest spełnienie kryteriów oceny wskazanych w instrukcji dołączonej do arkusza walidacji.

Po zakończeniu szkolenia uczestnik otrzymuje certyfikat potwierdzający nabycie kompetencji, zawierający opis efektów uczenia się oraz informację o przeprowadzonej walidacji.

# Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 21

| Przedmiot / temat                                                                                                                      | Typ aktywności | Prowadzący   | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 1 z 21<br>Podstawy pracy barmańskiej i techniki koktajlowe (T); nalewanie, kontrola porcji i podstawy pracy za barem (P)               | Zajęcia        | RAFAŁ PACUŁA | 26-10-2026            | 14:00               | 16:15               | 02:15         |
| 2 z 21 -                                                                                                                               | Przerwa        | -            | 26-10-2026            | 16:15               | 16:30               | 00:15         |
| 3 z 21<br>Alkoholoznawstwo I – alkohole w koktajlach (T); podstawy miksologii I – budowa drinka (T)                                    | Zajęcia        | RAFAŁ PACUŁA | 26-10-2026            | 16:30               | 18:45               | 02:15         |
| 4 z 21 -                                                                                                                               | Przerwa        | -            | 26-10-2026            | 18:45               | 19:45               | 01:00         |
| 5 z 21<br>Klasyczne drinki popularne – praktyka (Negroni, Long Island Ice Tea) (P); ćwiczenia techniki nalewania i kontroli porcji (P) | Zajęcia        | RAFAŁ PACUŁA | 26-10-2026            | 19:45               | 22:00               | 02:15         |

| Przedmiot / temat                                                                                                                         | Typ aktywności | Prowadzący   | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 6 z 21 Whisky – style, charakterystyka i zastosowanie (T); koktajle na bazie whisky – praktyka (Old Fashioned, Manhattan, Mint Julep) (P) | Zajęcia        | RAFAŁ PACUŁA | 27-10-2026            | 14:00               | 16:15               | 02:15         |
| 7 z 21 -                                                                                                                                  | Przerwa        | -            | 27-10-2026            | 16:15               | 16:30               | 00:15         |
| 8 z 21 Podstawy miksologii II + budowa koktajlu (T); drinki typu Sour – praktyka (Whisky Sour, Wódka Sour) (P)                            | Zajęcia        | RAFAŁ PACUŁA | 27-10-2026            | 16:30               | 18:45               | 02:15         |
| 9 z 21 -                                                                                                                                  | Przerwa        | -            | 27-10-2026            | 18:45               | 19:45               | 01:00         |
| 10 z 21 Elementy flair I – ćwiczenia (P); praktyka utrwalająca receptury i kontrolę techniki (P)                                          | Zajęcia        | RAFAŁ PACUŁA | 27-10-2026            | 19:45               | 22:00               | 02:15         |
| 11 z 21 Rum – style, historia (T); klasyczne koktajle rumowe – praktyka (Mojito, Daiquiri) (P)                                            | Zajęcia        | RAFAŁ PACUŁA | 28-10-2026            | 14:00               | 16:15               | 02:15         |
| 12 z 21 -                                                                                                                                 | Przerwa        | -            | 28-10-2026            | 16:15               | 16:30               | 00:15         |

| Przedmiot / temat                                                                                                                                        | Typ aktywności | Prowadzący   | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 13 z 21 Drinki typu Spritz i Collins – praktyka (Hugo, John Collins) (P); miksologia III + klasyczne drinki (Martini Pornstar, Kamikaze, Caipirosca) (P) | Zajęcia        | RAFAŁ PACUŁA | 28-10-2026            | 16:30               | 18:45               | 02:15         |
| 14 z 21 -                                                                                                                                                | Przerwa        | -            | 28-10-2026            | 18:45               | 19:45               | 01:00         |
| 15 z 21 Obsługa gościa przy barze i podstawy sprzedaży (T); elementy flair i praca za barem (P)                                                          | Zajęcia        | RAFAŁ PACUŁA | 28-10-2026            | 19:45               | 22:00               | 02:15         |
| 16 z 21 Koktajle bezalkoholowe i low-alcohol (T/P); garnish i dekoracje koktajli (P)                                                                     | Zajęcia        | RAFAŁ PACUŁA | 29-10-2026            | 14:00               | 16:15               | 02:15         |
| 17 z 21 -                                                                                                                                                | Przerwa        | -            | 29-10-2026            | 16:15               | 16:30               | 00:15         |
| 18 z 21 Autorskie koktajle i wolna praktyka (P); organizacja pracy przy barze podczas serwisu koktajli (P)                                               | Zajęcia        | RAFAŁ PACUŁA | 29-10-2026            | 16:30               | 18:45               | 02:15         |
| 19 z 21 -                                                                                                                                                | Przerwa        | -            | 29-10-2026            | 18:45               | 19:45               | 01:00         |

| Przedmiot / temat                                                                            | Typ aktywności | Prowadzący   | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <div>20 z 21</div> Pewność pracy za barem – płynność ruchów i kontrola techniki; speed round | Zajęcia        | RAFAŁ PACUŁA | 29-10-2026            | 19:45               | 20:30               | 00:45         |
| <div>21 z 21</div> -                                                                         | Walidacja      | -            | 29-10-2026            | 20:30               | 22:00               | 01:30         |

## Podsumowanie

| Rodzaj godzin                        | Liczba godzin |
|--------------------------------------|---------------|
| Suma godzin zegarowych usługi        | 32:00         |
| w tym suma godzin zajęć              | 25:30         |
| w tym suma godzin walidacji          | 01:30         |
| w tym suma przerw                    | 05:00         |
| Suma godzin dydaktycznych bez przerw | 36:00         |

## Cennik

### Cennik

| Rodzaj ceny                                                                                                      | Cena         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto</b>                                                                 | 4 730,00 PLN |
| Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 113 ust. 1 ustawy o VAT ze względu na wartość sprzedaży |              |
| <b>Koszt przypadający na 1 uczestnika netto</b>                                                                  | 4 730,00 PLN |
| <b>Koszt osobogodziny brutto</b>                                                                                 | 147,81 PLN   |
| <b>Koszt osobogodziny netto</b>                                                                                  | 147,81 PLN   |

### Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin

Liczba godzin

Liczba godzin zegarowych usługi

32:00

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### RAFAŁ PACUŁA

Prowadzący od ponad 15 lat jest aktywnie związany z branżą barmańską, posiadając szerokie i aktualne doświadczenie zdobywane w rzeczywistych warunkach pracy baru stacjonarnego oraz podczas wydarzeń specjalnych. Od wielu lat odpowiada za organizację i nadzór nad funkcjonowaniem baru w Klubie Studenckim „U Ojca”, gdzie realizuje zadania związane z zarządzaniem operacyjnym, planowaniem pracy zespołu oraz utrzymywaniem spójnych standardów obsługi.

W codziennej pracy zajmuje się organizacją i ergonomią stanowiska barmańskiego, optymalizacją pracy baru, koordynacją zespołu oraz przygotowaniem baru do pracy w warunkach zwiększonego obciążenia i dużej frekwencji. Równolegle od ponad czterech lat prowadzi działalność gospodarczą w zakresie obsługi barmańskiej eventów, wesel i wydarzeń okolicznościowych, co zapewnia mu stały kontakt z aktualnymi realiami pracy barmańskiej poza lokalem stacjonarnym.

Specjalizuje się w przygotowywaniu drinków i koktajli w oparciu o klasyczne receptury, praktycznej miksologii użytkowej oraz znajomości kategorii alkoholi i zasad ich zastosowania w pracy barmańskiej. Posiada certyfikaty potwierdzające kwalifikacje zawodowe oraz przygotowanie merytoryczne w zakresie pracy barmańskiej.

Prowadzący posiada nieprzerwane i ciągłe doświadczenie z zakresu tematyki od co najmniej 5 lat. Zrealizował ponad 5 szkoleń z zakresu tematyki prowadzonego szkolenia.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Zapewniamy wszystkie niezbędne środki i akcesoria do przeprowadzenia szkolenia na najwyższym poziomie. Nie są przewidziane materiały szkoleniowe w formie skryptów, prezentacji oraz książki.

### Informacje dodatkowe

cena usługi nie zawiera kosztów dojazdu i zakwaterowania, w razie ich wystąpienia uczestnik ponosi je we własnym zakresie.

**Uczestnicy korzystający z dofinansowania są zobowiązani do obecności na minimum 80% zajęć, co musi zostać potwierdzone listą obecności.**

Podatek VAT

Usługa szkoleniowa o charakterze szkolenia zawodowego jest zwolniona z podatku VAT w przypadku gdy dofinansowanie ze środków publicznych wynosi co najmniej 70%. W innej sytuacji do ceny netto może być doliczony 23% VAT Podstawa: §3 ust. 1 pkt. 14 roz. Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. w spr.zwolnień od podatku od towarów i usług (...) (Dz.U. z 2018 r., poz. 701)

# Adres

ul. Profesora Zygmunta Szafrana 8  
65-001 Zielona Góra  
woj. lubuskie

# Kontakt



**TOMASZ GŁADYSZ**

**E-mail** [gladysz@integrumgroup.pl](mailto:gladysz@integrumgroup.pl)

**Telefon** (+48) 509 791 482