



Diamond Car - Karol  
Różycki

★★★★★ 5,0 / 5

180 ocen

## Serwis napojów mieszanych i alkoholi - Barman Blender - szkolenie wraz z egzaminem (40 h)

Numer usługi 2026/08/14/170027/3747239

- 📍 Kielce
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 📅 stacjonarna
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 40:00 h
- 📅 07.11.2026 do 21.11.2026

6 000,00 PLN brutto  
6 000,00 PLN netto  
150,00 PLN brutto/h  
150,00 PLN netto/h  
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

## Informacje podstawowe

### Kategoria

Inne / Gastronomia

### Grupa docelowa usługi

Usługa skierowana jest do osób dorosłych, 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.

Usługa nie wymaga wcześniejszego wykształcenia kierunkowego ani doświadczenia zawodowego.

Warunkiem wzięcia udziału w szkoleniu jest pełnoletność (ukończony 18 rok życia).

### Minimalna liczba uczestników

3

### Maksymalna liczba uczestników

30

### Data zakończenia rekrutacji

06-11-2026

### Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

### Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Certyfikat ISO 21001: 2018 Organizacje edukacyjne – „Systemy zarządzania dla organizacji edukacyjnych – wymagania ze wskazówkami dotyczącymi użytkowania”

# Cel

## Cel edukacyjny

Celem edukacyjnym jest nabycie przez uczestników praktycznej wiedzy i umiejętności w zakresie serwisu napojów mieszanych i alkoholi, co pozwoli im rozpocząć pracę w branży gastronomicznej lub podnieść swoje kwalifikacje zawodowe. Uczestnicy poznają rodzaje alkoholi, techniki barmańskie, zasady komponowania drinków oraz standardy profesjonalnej obsługi klienta.

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

| Efekty uczenia się                                                       | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Metoda walidacji        |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| Posługuje się wiedzą dotyczącą alkoholi, napojów alkoholowych i dodatków | a)charakteryzuje i rozróżnia typy mocnych alkoholi (wódki czyste, wódki gatunkowe aromatyzowane, wódki gatunkowe naturalne)<br>b)charakteryzuje i rozróżnia typy win (gronowe, wermuty, wina południowe, musujące)<br>c)charakteryzuje i rozróżnia inne rodzaje alkoholi fermentowanych (piwo, cydry, kumys, miód pitny)<br>d)charakteryzuje typy dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy) | Test teoretyczny        |
|                                                                          | e)omawia i charakteryzuje składniki napojów mieszanych (składniki główne, modyfikatory, bonifikatory, składniki dodatkowe, składniki przyprawowe, składniki szprycerujące, dodatki dekoracyjne, dodatki komplementarne)                                                                                                                                                                                                                          | Wywiad ustrukturyzowany |

| Efekty uczenia się                                                | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Metoda walidacji                    |
|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Przygotowuje i podaje mieszane napoje alkoholowe i alkohole       | a)wymienia i charakteryzuje techniki przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych (np. shakerowania)<br>b)omawia i dobiera szkło do typu napoju<br>c)omawia i dobiera sprzęt i narzędzia do przygotowania danego typu napoju<br>d)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: wódka czysta, whisky/whiskey, brandy, piwo)<br>e)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)<br>f)przygotowuje autorski mieszany napój alkoholowy według podanych preferencji gościa (moc, typ alkoholu, słodycz, kwasowość, gorycz) | Test teoretyczny                    |
|                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Wywiad ustrukturyzowany             |
|                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Przygotowuje i podaje mieszane napoje bezalkoholowe (soft drinks) | a)omawia techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie)<br>b)omawia trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, fit drinks)<br>c)podaje receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych (Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin)<br>d)przygotowuje napój bezalkoholowy według podanych preferencji gościa (np. smoothie)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Test teoretyczny                    |
|                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Wywiad ustrukturyzowany             |
|                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Omawia rodzaje drobnych przekąsek                                 | a) wymienia i charakteryzuje rodzaje drobnych przekąsek stosowanych w barze<br>b)podaje propozycje przekąsek, które można przygotować w barze                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Test teoretyczny                    |
|                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Wywiad ustrukturyzowany             |

| Efekty uczenia się                  | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Metoda walidacji                    |
|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Przygotowuje drobne przekąski       | a)przygotowuje przykładową zimną przekąskę z dbałością o estetykę serwowania, np. tartinki, koreczki, roladki<br>b)serwuje wybrane przekąski w barze                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Wywiad ustrukturyzowany             |
| Charakteryzuje zasady obsługi gości | a)omawia zasadę gościnności w pracy barmana<br>b)omawia zasady etyki w pracy barmana (np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Wywiad ustrukturyzowany             |
| Stosuje się do zasad obsługi gości  | a)zadaje pytania służące identyfikacji potrzeb gościa<br>b)zadaje pytania służące zebraniu opinii na temat przygotowanego napoju mieszanego<br>c)prezentuje przygotowany napój, omawiając użyte składniki, ich pochodzenie oraz sposób wykorzystania<br>d)omawia sposoby dbania o dobre relacje z gośćmi (np. zwroty grzecznościowe, sposoby rozładowania stresu, anegdoty)<br>e)omawia przykładowe trudne i nietypowe sytuacje w pracy barmana i podaje propozycje rozwiązań<br>f)omawia prawne uwarunkowania serwowania alkoholu gościom | Prezentacja                         |
|                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Test teoretyczny                    |

## Kwalifikacje

### Kwalifikacje włączone do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji

|                                        |                                         |
|----------------------------------------|-----------------------------------------|
| Kwalifikacje                           | Serwis napojów mieszanych i alkoholi    |
| Kod kwalifikacji zarejestrowanej w ZRK | 12636                                   |
| Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację  | Centrum Szkolenia Barmanów Jerzy Czapla |
| Nazwa Podmiotu certyfikującego         | Centrum Szkolenia Barmanów Jerzy Czapla |

# Program

Szkolenie składa się z **40 godzin zegarowych**. Prowadzone jest w formie stacjonarnej i obejmuje część teoretyczną, praktyczną oraz walidację efektów uczenia się.

Każdego dnia przewidziane są 2 przerwy: kawowa (30 min.) i obiadowa (30 min.), które są wliczone w czas trwania szkolenia.

Szkolenie jest przeznaczone dla osób dorosłych (18+), które chcą zdobyć lub potwierdzić kwalifikację „**Serwis napojów mieszanych i alkoholi**” w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji i planują pracę w gastronomii, hotelarstwie lub branży eventowej albo chcą się przekwalifikować.

Zajęcia będą prowadzone zarówno indywidualnie, jak i w grupach - na jedno stanowisko przypada maksymalnie 3-osobowa grupa.

**Liczba godzin zajęć praktycznych: 24 godziny.**

**Liczba godzin zajęć teoretycznych: 8 godzin.**

**Walidacja: 3 godziny.**

**Przerwy: 5 godzin.**

**Czas trwania usługi: 40 godzin zegarowych realizowanych w ciągu 5 dni.**

**1 godzina szkoleniowa = 60 minut.**

## DZIEŃ 1 - 8 godzin (w tym przerwy)

**Moduł 1. Wprowadzenie, organizacja pracy, BHP** - 1 godz. (teoria)

**Moduł 2. Towaroznawstwo alkoholi i surowców barowych** - 2 godz. (teoria)

**Moduł 3. Podstawowe techniki barmańskie i obsługa sprzętu** - 4 godz. (praktyka)

**Przerwy** - 1 godz.

## DZIEŃ 2 - 8 godzin (w tym przerwy)

**Moduł 4. Klasyczne koktajle alkoholowe - receptury i standardy** - 1 godz. (teoria)

**Moduł 5. Przygotowywanie koktajli klasycznych** - 6 godz. (praktyka)

**Przerwy** - 1 godz.

## DZIEŃ 3 - 8 godzin (w tym przerwy)

**Moduł 6. Techniki miksologiczne i organizacja pracy za barem** - 1 godz. (teoria)

**Moduł 7. Zaawansowane techniki przygotowywania napojów mieszanych** - 6 godz. (praktyka)

**Przerwy** - 1 godz.

## DZIEŃ 4 - 8 godzin (w tym przerwy)

**Moduł 8. Napoje bezalkoholowe i aktualne trendy barowe** - 1 godz. (teoria)

**Moduł 9. Autorskie kompozycje napojów i przekąski barowe** - 1 godz. (teoria)

**Moduł 10. Praktyka: napoje bezalkoholowe, autorskie kompozycje i przekąski** - 5 godz. (praktyka)

**Przerwy** - 1 godz.

## DZIEŃ 5 - 8 godzin (w tym przerwy)

**Moduł 11. Obsługa klienta, sprzedaż i standardy pracy w barze** - 1 godz. (teoria)

Moduł 12. Kompleksowa praktyka barmańska i organizacja serwisu - 3 godz. (praktyka)

Moduł 13. WALIDACJA ZSK - 3 godz. (walidacja)

Przerwy - 1 godz.

PODSUMOWANIE

- część teoretyczna - **8 godzin**
- część praktyczna - **24 godziny**
- walidacja - **3 godziny**
- przerwy - **5 godzin**
- łącznie - **40 godzin zegarowych**
- liczba dni - **5 dni**

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 25

| Przedmiot / temat                                                                                        | Typ aktywności | Prowadzący    | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 1 z 25<br>Wprowadzenie, organizacja pracy, BHP oraz towaroznawstwo alkoholi i surowców barowych (teoria) | Zajęcia        | Robert Klecha | 07-11-2026            | 08:00               | 11:00               | 03:00         |
| 2 z 25 -                                                                                                 | Przerwa        | -             | 07-11-2026            | 11:00               | 11:30               | 00:30         |
| 3 z 25<br>Podstawowe techniki barmańskie i obsługa sprzętu (praktyka)                                    | Zajęcia        | Robert Klecha | 07-11-2026            | 11:30               | 13:30               | 02:00         |
| 4 z 25 -                                                                                                 | Przerwa        | -             | 07-11-2026            | 13:30               | 14:00               | 00:30         |
| 5 z 25<br>Podstawowe techniki barmańskie i obsługa sprzętu (praktyka)                                    | Zajęcia        | Robert Klecha | 07-11-2026            | 14:00               | 16:00               | 02:00         |

| Przedmiot / temat                                                                                                                                | Typ aktywności | Prowadzący    | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 6 z 25<br>Klasyczne koktajle alkoholowe - receptury i standardy (teoria) oraz przygotowywanie koktajli klasycznych (praktyka)                    | Zajęcia        | Robert Klecha | 08-11-2026            | 08:00               | 11:30               | 03:30         |
| 7 z 25 -                                                                                                                                         | Przerwa        | -             | 08-11-2026            | 11:30               | 12:00               | 00:30         |
| 8 z 25<br>Przygotowywanie koktajli klasycznych (praktyka)                                                                                        | Zajęcia        | Robert Klecha | 08-11-2026            | 12:00               | 14:30               | 02:30         |
| 9 z 25 -                                                                                                                                         | Przerwa        | -             | 08-11-2026            | 14:30               | 15:00               | 00:30         |
| 10 z 25<br>Przygotowywanie koktajli klasycznych (praktyka)                                                                                       | Zajęcia        | Robert Klecha | 08-11-2026            | 15:00               | 16:00               | 01:00         |
| 11 z 25<br>Techniki miksologiczne i organizacja pracy za barem (teoria) oraz zaawansowane techniki przygotowywania napojów mieszanych (praktyka) | Zajęcia        | Robert Klecha | 14-11-2026            | 08:00               | 11:30               | 03:30         |
| 12 z 25 -                                                                                                                                        | Przerwa        | -             | 14-11-2026            | 11:30               | 12:00               | 00:30         |
| 13 z 25<br>Zaawansowane techniki przygotowywania napojów mieszanych (praktyka)                                                                   | Zajęcia        | Robert Klecha | 14-11-2026            | 12:00               | 14:30               | 02:30         |

| Przedmiot / temat                                                                                                                                                             | Typ aktywności | Prowadzący    | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 14 z 25 -                                                                                                                                                                     | Przerwa        | -             | 14-11-2026            | 14:30               | 15:00               | 00:30         |
| 15 z 25<br>Zaawansowa<br>ne techniki<br>przygotowywa<br>nia napojów<br>mieszanych<br>(praktyka)                                                                               | Zajęcia        | Robert Klecha | 14-11-2026            | 15:00               | 16:00               | 01:00         |
| 16 z 25<br>Napoje<br>bezalkoholow<br>e, aktualne<br>trendy barowe<br>oraz autorskie<br>kompozycje<br>napojów i<br>przekąski<br>barowe<br>(teoria/prakty<br>ka)                | Zajęcia        | Robert Klecha | 15-11-2026            | 08:00               | 11:30               | 03:30         |
| 17 z 25 -                                                                                                                                                                     | Przerwa        | -             | 15-11-2026            | 11:30               | 12:00               | 00:30         |
| 18 z 25<br>Napoje<br>bezalkoholow<br>e, autorskie<br>kompozycje i<br>przekąski<br>(praktyka)                                                                                  | Zajęcia        | Robert Klecha | 15-11-2026            | 12:00               | 14:30               | 02:30         |
| 19 z 25 -                                                                                                                                                                     | Przerwa        | -             | 15-11-2026            | 14:30               | 15:00               | 00:30         |
| 20 z 25<br>Napoje<br>bezalkoholow<br>e, autorskie<br>kompozycje i<br>przekąski<br>(praktyka)                                                                                  | Zajęcia        | Robert Klecha | 15-11-2026            | 15:00               | 16:00               | 01:00         |
| 21 z 25<br>Obsługa<br>klienta,<br>sprzedaż i<br>standardy<br>pracy w barze<br>(teoria) oraz<br>kompleksowa<br>praktyka<br>barmańska i<br>organizacja<br>serwisu<br>(praktyka) | Zajęcia        | Robert Klecha | 21-11-2026            | 08:00               | 11:00               | 03:00         |

| Przedmiot / temat                                                          | Typ aktywności | Prowadzący    | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|----------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 22 z 25 -                                                                  | Przerwa        | -             | 21-11-2026            | 11:00               | 11:30               | 00:30         |
| 23 z 25<br>Kompleksowa praktyka barmańska i organizacja serwisu (praktyka) | Zajęcia        | Robert Klecha | 21-11-2026            | 11:30               | 12:30               | 01:00         |
| 24 z 25 -                                                                  | Przerwa        | -             | 21-11-2026            | 12:30               | 13:00               | 00:30         |
| 25 z 25 -                                                                  | Walidacja      | -             | 21-11-2026            | 13:00               | 16:00               | 03:00         |

### Podsumowanie

| Rodzaj godzin                        | Liczba godzin |
|--------------------------------------|---------------|
| Suma godzin zegarowych usługi        | 40:00         |
| w tym suma godzin zajęć              | 32:00         |
| w tym suma godzin walidacji          | 03:00         |
| w tym suma przerw                    | 05:00         |
| Suma godzin dydaktycznych bez przerw | 46:30         |

# Cennik

### Cennik

| Rodzaj ceny                                                                     | Cena         |
|---------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto                                       | 6 000,00 PLN |
| Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT |              |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto                                        | 6 000,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto                                                       | 150,00 PLN   |
| Koszt osobogodziny netto                                                        | 150,00 PLN   |

|                                   |            |
|-----------------------------------|------------|
| W tym koszt walidacji brutto      | 400,00 PLN |
| W tym koszt walidacji netto       | 400,00 PLN |
| W tym koszt certyfikowania brutto | 30,00 PLN  |
| W tym koszt certyfikowania netto  | 30,00 PLN  |

## Liczba godzin usługi

| Rodzaj godzin                   | Liczba godzin |
|---------------------------------|---------------|
| Liczba godzin zegarowych usługi | 40:00         |

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Robert Klecha

Trener jest praktykiem branży gastronomicznej i eventowej, posiadającym 7-letnie doświadczenie zawodowe jako barman. Specjalizuje się w przygotowywaniu i prezentacji koktajli, miksologii, obsłudze wesel, eventów oraz wydarzeń masowych. Nieprzerwanie pozostaje aktywny zawodowo w branży barmańskiej, prowadząc własną działalność pod marką Drink Team.

Od 2019 roku realizuje pokazy barmańskie, tworzy autorskie drinki dopasowane do charakteru wydarzenia oraz współpracuje z klientami indywidualnymi, klientami VIP i markami alkoholowymi przy działaniach promocyjnych. Posiada doświadczenie w organizacji pracy baru, tworzeniu menu koktajlowego, wdrażaniu standardów obsługi oraz zarządzaniu zespołem.

W ostatnich 5 latach rozwija kompetencje poprzez aktywną pracę w branży, organizację wydarzeń komercyjnych oraz prowadzenie warsztatów barmańskich. Szkoli młodszych barmanów z zakresu obowiązków zawodowych, kultury pracy, wizerunku, etyki barmana, technik pracy, ergonomii, sprzętu barowego, miar, szkła, miksologii, dekoracji koktajli oraz obsługi gości.

Charakteryzuje się prostą, przystępną i skuteczną komunikacją z uczestnikami usługi rozwojowej. Podczas zajęć kładzie nacisk na praktyczne umiejętności, bezpieczeństwo pracy, profesjonalną obsługę klienta oraz organizację stanowiska barmańskiego. Program dostosowuje do poziomu uczestników i realnych wymagań rynku gastronomicznego.

Posiada doświadczenie zawodowe zdobyte w okresie ostatnich 5 lat przed opublikowaniem usługi.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają niezbędne materiały szkoleniowe (materiały informacyjne, długopisy, notesy).

Uczestnicy będą mieli zapewnione wyposażone stanowisko pracy.

## Warunki uczestnictwa

Usługa skierowana jest do osób dorosłych, 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.

Usługa nie wymaga wcześniejszego wykształcenia kierunkowego ani doświadczenia zawodowego.

Warunkiem wzięcia udziału w szkoleniu jest pełnoletność (ukończony 18 rok życia).

Celem edukacyjnym jest nabycie przez uczestników praktycznej wiedzy i umiejętności w zakresie serwisu napojów mieszanych i alkoholi, co pozwoli im rozpocząć pracę w branży gastronomicznej lub podnieść swoje kwalifikacje zawodowe. Uczestnicy poznają rodzaje alkoholi, techniki barmańskie, zasady komponowania drinków oraz standardy profesjonalnej obsługi klienta.

## Informacje dodatkowe

Po ukończeniu szkolenia uczestnicy/uczestniczki uzyskają certyfikat ukończenia kursu, potwierdzający nabycie kwalifikacji 12636.

Warunkiem wzięcia udziału w szkoleniu jest pełnoletność (ukończony 18 rok życia).

## Adres

Kielce

Kielce

woj. świętokrzyskie

## Kontakt



**Diamond Car - Karol Różycki**

**E-mail** diamondcarlezajsk@gmail.com

**Telefon** (+48) 459 118 222