



Fundusze Europejskie
dla Małopolski



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



MAŁOPOLSKA

HARMONOGRAM

Nazwa: „Kurs barmański z wykorzystaniem produktów ekologicznych” GRUPA 1

Miejsce realizacji kursu:

Sala bankietowa – Jubilat

Mikołaja Kopernika 10

38-300 Gorlice

NAZWA INSTYTUCJI SZKOLENIOWEJ/ pieczęćka instytucji szkoleniowej:

Centrum Szkoleniowe OMEGA Łukasz Dybała

ul. Harcmistrza Stanisława Millana 16

30-610 Kraków

NIP 6793180306

Prowadzący: Mieszko Walasik

Lp.	Dokładny termin (dzień/miesiąc/r ok)	Dzień tygodnia	Godziny zajęć (od – do)	Liczba godzin	
				T	P
1	13.07.2026	poniedziałek	8:00 – 16:30	8	2
2	14.07.2026	wtorek	8:00 – 17:00		8,5
3	15.07.2026	środa	8:00 – 16:30		8
4	16.07.2026	czwartek	8:00 – 17:00		8,5
			Suma	35	

W każdym dniu szkolenia przewidziano przerwy w wymiarze 30 minut przerwy. Czas przerwy nie jest wliczany w czas trwania kursu.



Fundusze Europejskie
dla Małopolski



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



MAŁOPOLSKA

HARMONOGRAM

Nazwa: „Kurs barmański z wykorzystaniem produktów ekologicznych” GRUPA 2

Miejsce realizacji kursu:

Sala bankietowa – Jubilat

Mikołaja Kopernika 10

38-300 Gorlice

NAZWA INSTYTUCJI SZKOLENIOWEJ/ pieczęć instytucji szkoleniowej:

Centrum Szkoleniowe OMEGA Łukasz Dybała

ul. Harcmistrza Stanisława Millana 16

30-610 Kraków

NIP 6793180306

Prowadzący: Jan Kruczek

Lp.	Dokładny termin (dzień/miesiąc/r ok)	Dzień tygodnia	Godziny zajęć (od – do)	Liczba godzin	
				T	P
1	13.07.2026	poniedziałek	8:00 – 16:30	8	2
2	14.07.2026	wtorek	8:00 – 17:00		8,5
3	15.07.2026	środa	8:00 – 16:30		8
4	16.07.2026	czwartek	8:00 – 17:00		8,5
			Suma	35	

W każdym dniu szkolenia przewidziano przerwy w wymiarze 30 minut przerwy. Czas przerwy nie jest wliczany w czas trwania kursu.

PROGRAM KURSU:

1. Nazwa: „Kurs barmański z wykorzystaniem produktów ekologicznych”

2. Czas trwania: 35 godzin

3. Sposób organizacji kursu: zajęcie stacjonarne prowadzone w salach na ulicy Kopernika 10.

4. Cel kursu

Celem kursu jest nabycie kompetencji w zakresie profesjonalnej obsługi baru, przygotowania napojów alkoholowych i bezalkoholowych oraz ich serwisu.

5. Treści nauczania

Lp.	Program kursu	Ilość godzin
1	Wprowadzenie do zawodu i środowiska barmańskiego a) Wprowadzenie do zawodu barmana b) Stowarzyszenie Polskich Barmanów jako organizacja zrzeszająca profesjonalnych barmanów – zarys historii	1
2	Podstawy technologii i towaroznawstwa a) Zarys technologii i towaroznawstwa napojów alkoholowych i bezalkoholowych b)) Podział i charakterystyka napojów mieszanych	2
3	Wyposażenie i organizacja miejsca pracy a) Wyposażenie i organizacja profesjonalnego Cocktail Baru	2
4	Ekologia w pracy barmana (ekobar) a) Ekologiczne narzędzia, materiały i produkty w pracy barmana b) Zero waste – użycie obierok i skórek owoców do dekoracji koktajli, infuze alkoholu, wykorzystywanie resztek w nowych napojach lub przekąskach c) Recykling – ponowne wykorzystanie materiałów, np. fusy z kawy na syropy smakowe d) Kompostowanie odpadów organicznych	2
5	Techniki barmańskie i praktyka miksologii a) Technika miksowania, teoretyczne i praktyczne zastosowanie receptur b)) Miksowanie w stylu wolnym – Free Style c) Przygotowanie koktajli klasycznych z użyciem składników ekologicznych	28
RAZEM		35

6. Opis efektów kształcenia:

Po ukończeniu kursu uczestnicy będą:

- znali kwalifikację i zakres obowiązków barmana,
- znali zasady obsługi konsumenta,



Fundusze Europejskie
dla Małopolski



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



MAŁOPOLSKA

- znali podstawy towaroznawstwa barmańskiego,
- znali i prawidłowo wykorzystywali sprzęt barowy,
- potrafili samodzielnie zorganizować stanowisko pracy,
- potrafili profesjonalnie przyrządzać napoje alkoholowe i bezalkoholowe zgodnie z recepturami oraz uwzględnieniem prawidłowego doboru szkła i dekoracji,

7. Sposób i forma zaliczenia kursu

Kurs zakończy się egzaminem wewnętrznym.