

**SZKOLENIA W RAMACH PROJEKTU NR FELD.08.08-IZ.00-0007/24
„WIZJONERZY STYLU I SMAKU”**
**PROGRAM I HARMONOGRAM
WARSZTATY BARMAŃSKIE**
PROGRAM SZKOLENIA

Data	Zakres tematyczny	Efekty kształcenia, uczestnik:	Liczba godzin	Osoba odpowiedzialna
19-21.10.2026	<i>Cechy barmana i charakterystyka pracy. Sylwetka barmana (wygląd, strój, prezencja).</i> <i>Charakterystyka miksologii.</i> <i>Podział napojów mieszanych:</i> <i>– short drinks cocktail, crusta, sour, old fashioned, fancy, flip, frozen, on the rocks, shooter, striped drink.</i> <i>– long drinks cobbler, collins, egg nogg, fizz, highball, julep, soda, swizzle</i> <i>Zastosowanie miar barowych.</i> <i>Terminologia i zastosowanie sprzętu barowego.</i> <i>Terminologia i zastosowanie szkła barowego.</i> <i>Omówienie i prezentacja technik przygotowywania cocktaili.</i> <i>Podział alkoholi i towaroznawstwo.</i> <i>Charakterystyka i podział wódek czystych (degustacja).</i> <i>Wódki gatunkowe/owocowe/specjalne (degustacja).</i> <i>Charakterystyka i podział likierów:</i> <i>– emulsyjne, kremowe, kokosowe, orzechowe, ziołowe, owocowe, cytrusowe, anyżowe, specjalne, kawowe, creme de, likiery typu brandy (degustacja).</i> <i>Gin, Genever, Rum, Tequila, Mezcal, Cachaca</i> <i>– pochodzenie, produkcja, rodzaje (degustacja)</i> <i>Organizacja i przygotowanie stanowiska pracy.</i> <i>Praktyczne przygotowywanie napojów mieszanych/klasyczna praca barmana.</i> <i>Przygotowywanie cocktaili na bazie:</i>	Uczeń potrafi rozróżnić od siebie poszczególne elementy sprzętu barmańskiego i odpowiednio je nazwać, potrafi przygotować cocktaile typu sour, fancy, egg nog, flip, collins, old fashioned, i inne, potrafi przygotowywać drinki na bazie wódek czystych, likierów i bittersów, potrafi przygotowywać drinki na bazie Cognacu/ Brandy/Armagnacu/Cavadosie. Potrafi odpowiednio garnirować drinki, potrafi dokładnie rozróżnić whisky szkockie/irlandzkie/amerykańskie, kanadyjskie. Potrafi przygotowywać drinki na bazie whisky, potrafi sprawnie obsługiwać się sprzętem barmańskim. Potrafi przygotować drinki bezalkoholowe.	26 h	Trener/wykładowca: Marcin Włodarczyk



	– wódek czystych, ginu, rumu, tequili, cachacy, z dodatkiem likierów Modyfikacje klasycznych cocktaili. Garnish czyli sztuka dekorowania napojów mieszanych. Barmaństwo molekularne - zastosowanie ciekłego azotu w miksologii. Charakterystyka alkoholi z grupy brandy Cognac, Armagnac, Brandy de Jerez, Metaxa, Pisco, Calvados, Grappa – historia, pochodzenie, produkcja, rodzaje (degustacja). Absynt – pochodzenie, produkcja, podawanie (degustacja) Bittersy – pochodzenie, produkcja (degustacja) Praktyczne przygotowywanie napojów mieszanych, klasyczna praca barmana Cocktaile typu: – Frozen, Pousse Café, Flip, Egg Nog, Sour, Fizz Przygotowywanie klasycznych cocktaili na bazie brandy, cognacu, calvadosie Modyfikacje klasycznych cocktaili. Whisky, whiskey – historia, pochodzenie, etymologia nazwy, różnice Wermuty – rodzaje, producenci (degustacja). Praktyczne przygotowywanie napojów mieszanych/klasyczna praca barmana Cocktaile ze świeżymi owocami Cocktaile na bazie whisky Picker Upper – rekonstruktory samopoczucia Cocktaile z użyciem win musujących, wzmacnianych i wermutów. Tworzenie własnych cocktaili i kompozycji smakowych. Cocktaile typu Shooter (shot). Cocktaile flambirowane.			
	Egzamin wewnętrzny			

**HARMONOGRAM ZAJĘĆ****Warsztaty barmańskie (I grupa)**

Lp.	Data	Godziny od....do.....	Temat	Liczba godzin szkolenia
1	19.10.2026 – warsztaty barmańskie (I grupa)	8.00 – 15.30	<i>Cechy barmana i charakterystyka pracy.</i> <i>Sylwetka barmana (wygląd, strój, prezencja).</i> <i>Charakterystyka miksologii.</i> <i>Podział napojów mieszanych:</i> – short drinks cocktail, crusta, sour, old fashioned, fancy, flip, frozen, on the rocks, shooter, striped drink. – long drinks cobbler, collins, egg nogg, fizz, highball, julep, soda, swizzle <i>Zastosowanie miar barowych.</i> <i>Terminologia i zastosowanie sprzętu barowego.</i> <i>Terminologia i zastosowanie szkła barowego.</i> <i>Omówienie i prezentacja technik przygotowywania cocktaili.</i> <i>Podział alkoholi i towaroznawstwo.</i> <i>Charakterystyka i podział wódek czystych (degustacja).</i> <i>Wódki gatunkowe/owocowe/specjalne (degustacja).</i> <i>Charakterystyka i podział likierów:</i> – emulsyjne, kremowe, kokosowe, orzechowe, ziołowe, owocowe, cytrusowe, anyżowe, specjalne, kawowe, creme de, likiery typu brandy (degustacja). <i>Gin, Genever, Rum, Tequila, Mezcal, Cachaca</i> – pochodzenie, produkcja, rodzaje (degustacja) <i>Organizacja i przygotowanie stanowiska pracy.</i> <i>Praktyczne przygotowywanie napojów mieszanych/klasyczna praca barmana.</i>	9h
2	20.10.2026 – warsztaty barmańskie (I grupa)	8.00 – 15.30	<i>Przygotowywanie cocktaili na bazie:</i> – wódek czystych, ginu, rumu, tequili, cachacy, z dodatkiem likierów <i>Modyfikacje klasycznych cocktaili.</i>	9h



			<i>Garnish czyli sztuka dekorowania napojów mieszanych.</i> <i>Barmaństwo molekularne - zastosowanie ciekłego azotu w miksologii.</i> <i>Charakterystyka alkoholi z grupy brandy Cognac, Armagnac, Brandy de Jerez, Metaxa, Pisco, Calvados, Grappa</i> <i>– historia, pochodzenie, produkcja, rodzaje (degustacja).</i> <i>Absynt – pochodzenie, produkcja, podawanie (degustacja)</i> <i>Bittersy – pochodzenie, produkcja (degustacja)</i> <i>Praktyczne przygotowywanie napojów mieszanych, klasyczna praca barmana</i>	
3	21.10.2026 – warsztaty barmańskie (I grupa)	8.00 – 15.00	<i>Cocktaile typu:</i> <i>– Frozen, Pousse Café, Flip, Egg Nog, Sour, Fizz</i> <i>Przygotowywanie klasycznych cocktaili na bazie brandy, cognacu, calvadosie</i> <i>Modyfikacje klasycznych cocktaili.</i> <i>Whisky, whiskey</i> <i>– historia, pochodzenie, etymologia nazwy, różnice</i> <i>Wermuty – rodzaje, producenci (degustacja).</i> <i>Praktyczne przygotowywanie napojów mieszanych/klasyczna praca barmana</i> <i>Cocktaile ze świeżymi owocami</i> <i>Cocktaile na bazie whisky</i> <i>Picker Upper</i> <i>– rekonstruktory samopoczucia</i> <i>Cocktaile z użyciem win musujących, wzmacnianych i wermutów.</i> <i>Tworzenie własnych cocktaili i kompozycji smakowych.</i> <i>Cocktaile typu Shooter (shot).</i> <i>Cocktaile flambirowane.</i>	8h
RAZEM				26 godz.

Zelków 04.10.2026

Marcin Włodarczyk

(miejscowość i data, podpis odręczny Wykonawcy)



WARSZTATY BARMAŃSKIE

GRUPA I 19-20.10.2026 godz. 8.00-15.30

21.10.2026 godz. 8.15.00

Lp	Nazwisko i imię	Klasa
1	Kaszuba Krystian	VTG
2	Janiec Patryk	VTG
3	Sobczyk Igor	VTG
4	Kwiatkowski Kornel	VTG
5	Kaźmierczak Wiktor	VTG
6	Pawełczyk Wiktor	IVTG
7	Turniak Bartosz	IVTG
8	Krajewski Karol	IITGTFTS