

- 1. Charakterystyka zawodu Barmana**
 - Kim jest Barman
 - Obowiązki i wizerunek
 - Etyka Barmana
 - Sztuka pracy
 - Motywacja i cele
- 2. Sprzęt Barmański – jego nazewnictwo i zastosowanie**
- 3. Rodzaje wykorzystywanego szkła**
- 4. Alkoholoznastwo**
 - Charakterystyka najpopularniejszych alkoholi
- 5. Mixologia**
 - Podstawowe sposoby i techniki mixowania
 - Koktajle na bazie alkoholi białych
 - Koktajle na bazie alkoholi kolorowych
 - Koktajle z użyciem likierów
 - Koktajle warstwowe
 - Koktajle widowiskowe – płonące
 - Koktajle bezalkoholowe
- 6. Garnish – sztuka dekoracji koktajli – warsztaty**
- 7. Obsługa na barze**
 - Obsługa na barze koktajlowym
 - Obsługa na barze klubowym
 - Obsługa na barze hotelowym
- 8. Organizacja baru i pracy barmana**
- 9. Koktajle –warsztaty**
 - Historia Koktajli
 - TOP 10 najpopularniejszych koktajli
 - Koktajle warstwowe
 - Koktajle widowiskowe
 - Koktajle bezalkoholowe
- 10. Najnowsze trendy w barmaństwie**
 - Mixologia molekularna
- 11. Efektowna praca na barze – warsztaty**
 - Working Flair
 - Speed Flair
 - Free pouring
- 12. Psychologia sprzedaży w zawodzie barmana**

- Psychologia obsługi klienta oraz budowanie relacji trwałych/długoterminowych
- Metody maksymalizacji zysku i podnoszenia sprzedaży

13. Rozliczenia na barze oraz remanent

14. Podstawowe zwroty anglojęzyczne w pracy na barze