

KONTAKT

patryk.lupa1@gmail.com

+48 793 214 965

@patrykmiksuje

Radom / Kraków

WARSZTAT

Karty i receptury

Kordiały, syropy, infuzje

Szkolenia i wdrożenia

Koszt porcji i magazyn

Organizacja zespołu

POS i S4H

Angielski C1

2 BARY

prowadzone jednocześnie
w Arcade Bee

3 BARY

jednocześnie oraz zarządzanie
całym klubem
La Bodega del Ron

90+
kompozycji autorskich

25+
półproduktów

Opracowane do kart i serwisu.

PORTFOLIO / DOŚWIADCZENIE / WSPÓŁPRACA

Patryk Lupa

Barman · twórca kart koktajli
Szkolenia i organizacja baru

@patrykmiksuje

Smak, za którym stoi warsztat.

Łączę pracę za barem z tworzeniem oferty, szkoleniem ludzi i organizacją serwisu. Mam doświadczenie w restauracji, klubie, lounge i przy wydarzeniach. Pomysły przekładam na receptury, półprodukty, koszty i wspólny standard pracy.

DOŚWIADCZENIE BAROWE

2026

Arcade Bee Kraków

Headbarman / szef barów

Zarządzanie dwoma barami części restauracyjnej i rozrywkowej. Rekrutacja, wdrażanie i szkolenie zespołu, karty koktajli, koszty, zamówienia i magazyn.

od 08.2023

Scpace Club

Barman

Samodzielna praca w klubowym tempie. Koktajle, kontakt z gośćmi, organizacja stanowiska i obsługa POS.

02–07.2023

Puente

Barman

Serwis restauracyjny, koktajle klasyczne i autorskie, rekomendacje do dań oraz rozwój oferty sezonowej.

2021 / 2022

La Bodega del Ron

Barman / menedżer zmianowy

Zarządzanie całym klubem, w tym trzema barami jednocześnie. Koordynacja zespołu, rozliczenia, zamówienia oraz wdrażanie pracowników. Barman: 08–12.2021; menedżer: 02–10.2022.

2019–2021

Arena Garden / Arena Catering

Lider baru / obsługa wydarzeń

Rozwój oferty, zaopatrzenie i szkolenie pracowników. Praca za barem, serwis wydarzeń oraz obsługa lóż VIP.



KONTAKT

patryk.lupa1@gmail.com

+48 793 214 965

@patrykmiksuje

Radom / Kraków

WARSZTAT

Karty i receptury

Kordiały, syropy, infuzje

Szkolenia i wdrożenia

Koszt porcji i magazyn

Organizacja zespołu

POS i S4H

Angielski C1

2 BARY

prowadzone jednocześnie
w Arcade Bee

3 BARY

jednocześnie oraz zarządzanie całym klubem
La Bodega del Ron

90+
kompozycji autorskich

25+
półproduktów

Opracowane do kart i serwisu.

Patryk Lupa

WYKSZTAŁCENIE / UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI

Zarządzanie Kulturą

Licencjat nauk o jakości i zarządzaniu

Ukończone z wyróżnieniem · 2021

Laboratoria Kultury Współczesnej

Magister nauk o sztuce

Ukończone z wyróżnieniem · 2024

Podyplomowe Studium Muzeologiczne

Ukończone z tytułem kustosza

WSPÓŁPRACE ZEWNĘTRZNE

Tworzę koncepcje i karty koktajli, opracowuję receptury i półprodukty, przygotowuję materiały oraz szkolę zespoły lokali. Wśród projektów: Shisha Lounge oraz koncepcja modernizacji karty Rita 2.0.

WYBRANE PROJEKTY

Arcade Bee Kraków

Autorskie koktajle, półprodukty, manual, checklisty i materiały szkoleniowe. Połączenie twórczej karty z zapleczem codziennego serwisu.

La Bodega del Ron

Karty na różne pory wieczoru, happy hours, większe formaty i standard podania. Doświadczenie w zarządzaniu całym klubem i trzema barami.

Shisha Lounge

Koncepcja oferty, receptury, manuale, prepy i materiały sezonowe. Prezentacje oraz materiały o smaku i pochodzeniu alkoholi.

Rita 2.0

Koncepcja aperitivo: 15 koktajli alkoholowych, mocktaile, oferta sezonowa i 5 shotów Sorsi di Fuoco. Manual, 11 kart produkcji półproduktów, zestawienie składników i wizualizacja menu. Przed degustacją i wdrożeniem.

Doświadczenie uzupełniające: sprzedaż B2C i organizacja wydarzeń. Uważna rozmowa z gościem, współpraca z zespołem i spojrzenie na bar także od strony biznesu.