

**Barista – kurs I, II, III stopnia**

Numer usługi 2024/01/18/115503/2053350

**5 600,00 PLN** brutto

5 600,00 PLN netto

147,37 PLN brutto/h

147,37 PLN netto/h

ALDEO SYSTEMY  
ZARZĄDZANIA  
SPÓŁKA Z  
OGRANICZONĄ  
ODPOWIEDZIALNOŚĆ  
CIĄ



📍 Jarosław / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 38 h

📅 17.10.2024 do 20.10.2024

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla osób indywidualnych
<b>Grupa docelowa usługi</b>	<p>Szkolenie adresowane jest do osób pracujących lub chcących pracować w kawiarniach, barach, pubach, restauracjach, jak również w innych punktach gastronomicznych a także dla wszystkich osób zainteresowanych tematyką szkolenia.</p> <p>Szkolenie odpowiednie jest dla osób na każdym poziomie zaawansowania. Skierowane jest zarówno do osób posiadających wcześniejsze doświadczenie zawodowe w pracy w punktach gastronomicznych jak i osób bez doświadczenia zawodowego w przedmiocie szkolenia zainteresowanych tematyką szkolenia i chcących uzyskać kompetencje zawodowe w tym zakresie.</p>
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	8
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	20
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	11-10-2024
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	38
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

# Cel

## Cel edukacyjny

Usługa „Barista st. I, II, III - szkolenie” przygotowuje do pracy w zawodzie baristy w kawiarniach, barach, pubach, restauracjach oraz innych punktach gastronomicznych

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
1. Przestrzega zasad komunikacji interpersonalnej, współpracy, kultury i etyki w komunikacji z przełożonym, klientami, gośćmi i współpracownikami w codziennych kontaktach	<ul style="list-style-type: none"><li>- opisuje sylwetkę zawodową baristy, określa predyspozycje psychofizyczne, wymagania i umiejętności niezbędne do wykonywania zadań zawodowych baristy</li><li>- stosuje zasady komunikacji interpersonalnej</li><li>- przytacza przykłady niedopuszczalnych oraz właściwych zachowań baristy podczas kontaktu z klientem</li><li>- tworzy komunikaty skierowane do klienta dostosowane do sytuacji</li><li>- używa zwrotów grzecznościowych w konwersacji z gośćmi różnych typów charakterologicznych</li><li>- wyjaśnia pojęcie „savoir-vivre”</li><li>- stosuje zasady savoir-vivre'u do wykonywania zawodu baristy</li><li>- omawia pochodzenie kawy i regiony jej upraw</li><li>- wymienia gatunki kaw i omawia różnice między nimi</li></ul>	Test teoretyczny
2. Posługuje się podstawową wiedzą na temat kaw	<ul style="list-style-type: none"><li>- omawia i charakteryzuje mieszanki kaw</li><li>- omawia sposób wypalania i przechowywania kaw</li><li>- rozpoznaje ziarna Robusty i Arabiki</li><li>- omawia wpływ kofeiny na człowieka</li></ul>	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>3. Nawiązuje kontakt z klientem, profesjonalnie przyjmuje zamówienia i obsługuje gościa</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienia zasady nawiązywania kontaktu z klientem i ilustruje je przykładami</li> <li>- nawiązuje relacje z klientem, wykorzystując techniki komunikacji</li> <li>- omawia wpływ wizerunku baristy na budowanie relacji z klientem</li> <li>- rozróżnia etapy obsługi gości</li> <li>- wykonuje czynności związane z przyjęciem zamówienia (udziela informacji, doradza, przyjmuje zamówienie)</li> <li>- omawia zasady obsługi, czyszczenia i konserwacji ekspresu ciśnieniowego</li> <li>- wymienia parametry prawidłowego espresso</li> <li>- omawia grubości mielenia kawy na jakość espresso (regulacja młynka) i omawia najczęściej popełniane błędy</li> </ul>	<p>Test teoretyczny</p>
<p>4. Przygotowuje i podaje różnego rodzaju kawy omawiając sposób jej przygotowania oraz uzasadniając dobór odpowiednich proporcji składników</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- przygotowuje różne rodzaje kaw, w tym np.: Ristretto, Americano, Coretto, Mocha, Con Panna, Cappuccino, Latte Machiato, Espresso Machiato, Irish cafe, Ice coffee</li> <li>- wykonuje kawy smakowe oraz warstwowe z syropami</li> <li>- omawia zasady spieniania mleka do różnych kaw</li> <li>- dobiera porcelanę do rodzaju kawy</li> <li>- serwuje kawę z zachowaniem wysokich standardów podania i obsługi</li> <li>- uzyskuje informacje o upodobaniach dotyczących kawy od klienta</li> </ul>	<p>Test teoretyczny</p>
<p>5. Dobiera odpowiednie narzędzia do latte art w tym gatunek kawy pod upodobania smakowe klienta</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- doradza klientowi wykorzystując uzyskane informacje oraz posiadaną wiedzę na temat kawy</li> <li>- dobiera dzbanki o odpowiednim kształcie i wielkości</li> <li>- dobiera mleko, wskazując na co zwracać uwagę przy doborze mleka</li> </ul>	<p>Test teoretyczny</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
6. Przygotowuje kawę z wykorzystaniem technik latte art	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wskazuje parametry i techniki idealnie spienionego mleka</li> <li>- maluje na powierzchni kawy standardowe wzory typu: serce, jabłko, rosseta, dwie rossety, tulipan przy pomocy mleka lanego z dzbanka (Free pour latte art)</li> <li>- maluje na powierzchni kawy standardowe wzory przy pomocy szpikulca, wykałaczek, tworzy wzory z użyciem sosu czekoladowego oraz czekolady w proszku (Etching latte art)</li> </ul>	Test teoretyczny
7. Omawia czynniki wpływające na smak kawy i fazy parzenia kawy	<ul style="list-style-type: none"> <li>- definiuje i omawia znaczenie terminu Specjalty Coffee</li> <li>- omawia proporcje</li> <li>- wskazuje znaczenie stopnia zmielenia i znaczenie grubości zmielonej kawy</li> <li>- omawia czas parzenia</li> <li>- omawia znaczenie jakości i temperatury wody</li> <li>- omawia turbulencje (mieszanie)</li> <li>- omawia filtry używane do parzenia</li> <li>- wymienia i omawia fazy parzenia kawy</li> </ul>	Test teoretyczny
8. Wymienia i omawia metody parzenia kawy	<ul style="list-style-type: none"> <li>- omawia podstawowe alternatywne metody parzenia kawy - CHEMEX, DRIP, FRENCH PRESS, AEROPRESS</li> <li>- charakteryzuje je wskazując ich wady i zalety</li> </ul>	Test teoretyczny
9. Ocenia kawę pod kątem parametrów świadczących o jej jakości	<ul style="list-style-type: none"> <li>- definiuje czym jest cupping</li> <li>- omawia parametry oceny jakościowej kawy, tj. aromat, smakowitość, posmak, kwasowość, cielistość (body), balans, jednolitość, czystość, słodycz, ocena własna</li> <li>- odnajduje, określa / nazywa walory aromatyczne i smakowe kaw</li> <li>- wskazuje różnice w kawie niedoparzonej i przepalonej</li> </ul>	Test teoretyczny

# Kwalifikacje

## Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

### Warunki uznania kompetencji

**Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?**

Dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się

**Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?**

Dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji

**Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?**

Dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielnie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji

## Program

Szkolenie adresowane jest do osób pracujących lub chcących pracować w kawiarniach, barach, pubach, restauracjach, jak również w innych punktach gastronomicznych a także dla wszystkich osób zainteresowanych tematyką szkolenia.

Szkolenie odpowiednie jest dla osób na każdym poziomie zaawansowania. Skierowane jest zarówno do osób posiadających wcześniejsze doświadczenie zawodowe w pracy w punktach gastronomicznych jak i osób bez doświadczenia zawodowego w przedmiocie szkolenia zainteresowanych tematyką szkolenia i chcących uzyskać kompetencje zawodowe w tym zakresie.

### Zagadnienia poruszane podczas szkolenia:

#### I. Barista I stopień / 12 godz. edukacyjnych/ szkoleniowych (1 godz. = 45 min)

##### 1. Wprowadzenie do zawodu baristy

Predyspozycje zawodowe i cechy osobowe dobrego baristy. Umiejętności interpersonalne, współpraca w zespole oraz kultura osobista i savoir vivre w branży gastronomicznej

##### 2. Wiedza na temat kawy

Pochodzenie kawy, regiony upraw

Gatunki kaw, mieszanki kaw - charakterystyka, różnice

Rozpoznawanie ziaren Robusty i Arabiki

Wypalanie i przechowywanie kaw

Kofeina i jej wpływ na człowieka

##### 3. Przygotowanie i podawanie kaw

Zasady obsługi, czyszczenia i konserwacji ekspresu ciśnieniowego

Parametry i wykonanie prawidłowego espresso. Wpływ grubości mielenia kawy na jakość espresso (regulacja młynka) - najczęściej popełniane błędy

Przygotowywanie różnych rodzajów kaw, w tym: Americano, Cappuccino, Latte Machiato, Ice coffee, inne. Wykonywanie kaw smakowych oraz warstwowych z syropami. Zasady spieniania mleka do różnych kaw

Dobór porcelany, wzorcowe serwowanie kaw. Obsługa klienta

## **II. Barista II stopień / 13 godz. edukacyjnych/ szkoleniowych (1 godz. = 45 min)**

### **1. Dobór odpowiednich narzędzi do latte art**

Dobór kaw - wybór najlepszych mieszanek do standardu lokalu, preferencji smakowych klienta

Dobór dzbanków (ze względu na kształt i wielkość)

Na co zwrócić uwagę dobierając mleko, zawartość tłuszczu, białka

### **2. Warsztaty latte art - sztuka tworzenia wzorów z mleka na powierzchni kawy espresso**

Spienianie mleka

Free pour latte art – malowanie przy pomocy mleka lanego z dzbanka

Etching latte art – malowanie przy pomocy szpikulca, wykałaczek

## **III. Barista III stopień / 13 godz. edukacyjnych/ szkoleniowych (1 godz. = 45 min)**

### **1. Wprowadzenie do alternatywnych metod parzenia kawy**

Specjalty Coffee – definicja i znaczenie terminu

Czynniki wpływające na smak kawy

Fazy parzenia kawy

### **2. Alternatywne metody parzenia kawy - CHEMEX, DRIP, FRENCH PRESS, AEROPRESS oraz cupping czyli jak oceniać kawę**

Podstawowe metody parzenia kawy i ich historia – omówienie: CHEMEX, DRIP, FRENCH PRESS, AEROPRESS. Prezentacja technik parzenia, degustacja i analiza sensoryczna oraz samodzielne parzenie kaw przez uczestników

Cupping – jak oceniać kawę. Omówienie parametrów oceny jakościowej kawy

## **Szkolenie zaplanowano na 38 godz. edukacyjnych/ szkoleniowych (1 godz. = 45 min)**

### **Warunki organizacyjne realizacji szkolenia:**

Zalecana minimalna liczba osób na szkoleniu: 8

Zalecana maksymalna liczba osób na szkoleniu: 20

Sala powinna zapewniać odpowiednią ilość miejsc siedzących oraz umożliwiać przeprowadzenie części praktycznej szkolenia (m.in. dostęp dobieżącej wody).

W sali powinny znajdować się stoły lub miejsca zawierające dołączone pulpity na których uczestnicy będą mogli zapisywać notatki.

Układ stołów: dowolny

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie i grupowo.

### **Efekty uczenia się i kryteria ich weryfikacji:**

Lp.	Efekt uczenia	Kryteria weryfikacji
-----	---------------	----------------------

1.	<b>Przestrzega zasad komunikacji interpersonalnej, współpracy, kultury i etyki w komunikacji z przełożonym, klientami, gośćmi i współpracownikami w codziennych kontaktach</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- opisuje sylwetkę zawodową baristy, określa predyspozycje psychofizyczne, wymagania i umiejętności niezbędne do wykonywania zadań zawodowych baristy</li> <li>- stosuje zasady komunikacji interpersonalnej</li> <li>- przytacza przykłady niedopuszczalnych oraz właściwych zachowań baristy podczas kontaktu z klientem</li> <li>- tworzy komunikaty skierowane do klienta dostosowane do sytuacji</li> <li>- używa zwrotów grzecznościowych w konwersacji z gośćmi różnych typów charakterologicznych</li> <li>- wyjaśnia pojęcie „savoir-vivre”</li> <li>- stosuje zasady savoir-vivre'u do wykonywania zawodu baristy</li> </ul>
2.	<b>Posługuje się podstawową wiedzą na temat kaw</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- omawia pochodzenie kawy i regiony jej upraw</li> <li>- wymienia gatunki kaw i omawia różnice między nimi</li> <li>- omawia i charakteryzuje mieszanki kaw</li> <li>- omawia sposób wypalania i przechowywania kaw</li> <li>- rozpoznaje ziarna Robusty i Arabiki</li> <li>- omawia wpływ kofeiny na człowieka</li> </ul>
3.	<b>Nawiązuje kontakt z klientem, profesjonalnie przyjmuje zamówienia i obsługuje gościa</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienia zasady nawiązywania kontaktu z klientem i ilustruje je przykładami</li> <li>- nawiązuje relacje z klientem, wykorzystując techniki komunikacji</li> <li>- omawia wpływ wizerunku baristy na budowanie relacji z klientem</li> <li>- rozróżnia etapy obsługi gości</li> <li>- wykonuje czynności związane z przyjęciem zamówienia (udziela informacji, doradza, przyjmuje zamówienie)</li> </ul>
4.	<b>Przygotowuje i podaje różnego rodzaju kawy omawiając sposób jej przygotowania oraz uzasadniając dobór odpowiednich proporcji składników</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- omawia zasady obsługi, czyszczenia i konserwacji ekspresu ciśnieniowego</li> <li>- wymienia parametry prawidłowego espresso</li> <li>- omawia grubości mielenia kawy na jakość espresso (regulacja młynka) i omawia najczęściej popełniane błędy</li> <li>- przygotowuje różne rodzaje kaw, w tym np.: Ristretto, Americano, Coretto, Mocha, Con Panna, Cappuccino, Latte Machiato, Espresso Machiato, Irish cafe, Ice coffee</li> <li>- wykonuje kawy smakowe oraz warstwowe z syropami</li> <li>- omawia zasady spieniania mleka do różnych kaw</li> <li>- dobiera porcelanę do rodzaju kawy</li> <li>- serwuje kawę z zachowaniem wysokich standardów podania i obsługi</li> </ul>

5.	<b>Dobiera odpowiednie narzędzia do latte art w tym gatunek kawy pod upodobania smakowe klienta</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- uzyskuje informacje o upodobaniach dotyczących kawy od klienta</li> <li>- doradza klientowi wykorzystując uzyskane informacje oraz posiadaną wiedzę na temat kawy</li> <li>- dobiera dzbanki o odpowiednim kształcie i wielkości</li> <li>- dobiera mleko, wskazując na co zwracać uwagę przy doborze mleka</li> </ul>
6.	<b>Przygotowuje kawę z wykorzystaniem technik latte art</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wskazuje parametry i techniki idealnie spienionego mleka</li> <li>- maluje na powierzchni kawy standardowe wzory typu: serce, jabłko, rosseta, dwie rossety, tulipan przy pomocy mleka lanego z dzbanka (Free pour latte art)</li> <li>- maluje na powierzchni kawy standardowe wzory przy pomocy szpikulca, wykałaczek, tworzy wzory z użyciem sosu czekoladowego oraz czekolady w proszku (Etching latte art)</li> </ul>
7.	<b>Omawia czynniki wpływające na smak kawy i fazy parzenia kawy</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- definiuje i omawia znaczenie terminu Specjalty Coffee</li> <li>- omawia proporcje</li> <li>- wskazuje znaczenie stopnia zmielenia i znaczenie grubości zmielonej kawy</li> <li>- omawia czas parzenia</li> <li>- omawia znaczenie jakości i temperatury wody</li> <li>- omawia turbulencje (mieszanie)</li> <li>- omawia filtry używane do parzenia</li> <li>- wymienia i omawia fazy parzenia kawy</li> </ul>
8.	<b>Wymienia i omawia metody parzenia kawy</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- omawia podstawowe alternatywne metody parzenia kawy - CHEMEX, DRIP, FRENCH PRESS, AEROPRESS</li> <li>- charakteryzuje je wskazując ich wady i zalety</li> </ul>
9.	<b>Ocenia kawę pod kątem parametrów świadczących o jej jakości</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- definiuje czym jest cupping</li> <li>- omawia parametry oceny jakościowej kawy, tj. aromat, smakowitość, posmak, kwasowość, cielistość (body), balans, jednolitość, czystość, słodycz, ocena własna</li> <li>- odnajduje, określa / nazywa walory aromatyczne i smakowe kaw</li> <li>- wskazuje różnice w kawie niedoparzonej i przepalonej</li> </ul>

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0



Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

# Cennik

## Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 600,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	147,37 PLN
Koszt osobogodziny netto	147,37 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe, np. skrypty oraz materiały do wykonywania zajęć praktycznych (w tym: urządzenia i narzędzia oraz materiały zużywalne niezbędne do realizacji programu szkolenia).

### Informacje dodatkowe

#### Procedura reklamacji usługi szkoleniowej

Reklamacje można zgłaszać do ALDEO Systemy Zarządzania Sp. z o.o. w formie pisemnej, listem poleconym na adres: ALDEO Systemy Zarządzania Sp. z o.o., ul. Partyzantów 1A, 35-242 Rzeszów lub mailem: [biuro@aldeo.pl](mailto:biuro@aldeo.pl) najpóźniej w terminie 14 dni kalendarzowych od daty zakończenia realizacji danej usługi szkoleniowej wg zasad wskazanych w Procedurze reklamacji usługi szkoleniowej dostępnej na stronie internetowej: <http://aldeo.pl/oferta/szkolenia/>

Reklamacja zostanie uwzględniona w przypadku nienależytego zrealizowania Szkolenia z wyłącznej winy ALDEO Systemy Zarządzania Sp. z o.o.

**Informujemy, że usługa może zostać poddana kontroli lub audytowi** instytucji zewnętrznych, w tym audytowi w ramach audytów funkcjonowania podmiotów w Bazie Usług Rozwojowych. Zespół audytowy ma możliwość na podstawie upoważnienia wydanego przez Polską Agencję Rozwoju Przedsiębiorczości do przeprowadzenia wizytacji usługi rozwojowej.

# Adres

Jarosław

Jarosław

woj. podkarpackie

# Kontakt



**Natalia Szkoła**

**E-mail** [n.szkoła@aldeo.pl](mailto:n.szkoła@aldeo.pl)

**Telefon** (+48) 533 130 200