



Zann Investments
Maciej Zarzecki



Szkolenie Latte Art

Numer usługi 2024/01/30/5603/2060007

📍 Warszawa / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 10.06.2024 do 11.06.2024

890,00 PLN brutto

890,00 PLN netto

55,63 PLN brutto/h

55,63 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	- dla osób pragnących rozpocząć pracę na stanowisku barista; - dla obecnych pracowników kawiarni, obiektów gastronomicznych - dla osób planujących otworzyć własną kawiarnię/cukiernię
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	07-06-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	16
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

Cel

Cel edukacyjny

Wiedza - znajomość sprzętu do latte art,

Umiejętności - malowanie wzorów techniką free-pour, malowanie wzorów techniką etchingu, podstawowe wzory : serce tulipan i rozeta, multiwzory

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
WIEDZA	- znajomość sprzętu do latte art	Test teoretyczny
UMIEJĘTNOŚCI	- malowanie wzorów tulipan i serce - malowanie wzorów techniką free-pour malowanie wzorów techniką etchingu - multiwzory	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Cel biznesowy

Zdobycie umiejętności malowania wzorów na kawie wieloma technikami, co realnie wpłynie na atrakcyjność oferowanego produktu i zwiększy jego sprzedaż.

Effekt usługi

Wiedza - znajomość sprzętu do latte art,

Umiejętności - malowanie wzorów techniką free-pour, malowanie wzorów techniką etchingu, podstawowe wzory : serce tulipan i rozeta, multiwzory

Weryfikacja w warunkach symulowanych:

- sprawdzenie znajomości sprzętu do latte art
- przygotowanie trzech podstawowych wzorów latte art na kawie

Metoda potwierdzenia osiągnięcia efektu usługi

Protokół ze szkolenia.

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

Zaświadczenie wydawane po ukończeniu szkolenia zawiera szczegółowy opis uczenia się.

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

Tak, zaświadczenie 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?

Tak, potwierdza. Zaświadczenie potwierdza, że proces walidacji jest niezależny od szkolenie i jest przeprowadzone przez inną osobę niż trener prowadzący szkolenie.

Program

- 1. jakie akcesoria są niezbędne do latte art;
- 2. wybór odpowiedniego mleka do latte art;
- 3. które składniki w mleku wpływają na jego spienianie, analiza;
- 4. wpływ temperatury na proces spieniania;
- 5. spienianie mleka do latte art, a do kaw klasycznych - różnice;
- 6. mleko roślinne w latte art, jakie wybrać. Różnice w relacji do mleka krowiego;
- 7. technika perfekcyjnego spieniania mleka, odpowiednia pozycja filiżanki i dzbanka , kontrola nad przepływem mleka;
- 8. higiena w czasie spieniania mleka;
- 9. jak stworzyć doskonałe espresso do latte art;
- 10. malowanie wzorów techniką free-pour;
- 11. malowanie wzorów techniką etchingu;
- 12. podstawowe wzory : serce tulipan i rozeta;
- 13. położenie wzorów;
- 14. łączenie wzorów - multi wzory;
- 15. kontrast, symetria i wysokość wzoru;
- 16. dopracowywanie wzorów oraz doskonalenie techniki.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 15 jakie akcesoria są niezbędne do latte art.	-	10-06-2024	09:00	09:30	00:30
2 z 15 wybór odpowiedniego mleka do latte art.	-	10-06-2024	09:30	10:00	00:30
3 z 15 które składniki w mleku wpływają na jego spienianie, analiza	-	10-06-2024	10:00	10:30	00:30
4 z 15 wpływ temperatury na proces spieniania	-	10-06-2024	10:30	11:00	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 15 spienianie mleka do latte art, a do kaw klasycznych - różnice	-	10-06-2024	11:00	11:30	00:30
6 z 15 mleko roślinne w latte art, jakie wybrać. Różnice w relacji do mleka krowiego	-	10-06-2024	11:30	12:00	00:30
7 z 15 technika perfekcyjnego spieniania mleka, odpowiednia pozycja filiżanki i dzbanka , kontrola nad przepływem mleka	-	10-06-2024	12:00	15:00	03:00
8 z 15 higiena w czasie spieniania mleka	-	11-06-2024	09:00	09:30	00:30
9 z 15 jak stworzyć doskonałe espresso do latte art.	-	11-06-2024	09:30	10:30	01:00
10 z 15 malowanie wzorów techniką free-pour	-	11-06-2024	10:30	11:00	00:30
11 z 15 malowanie wzorów techniką etchingu	-	11-06-2024	11:00	12:00	01:00
12 z 15 podstawowe wzory : serce tulipan i rozeta	-	11-06-2024	12:00	13:00	01:00
13 z 15 położenie wzorów	-	11-06-2024	13:00	14:00	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
14 z 15 łączenie wzorów - multi wzory	-	11-06-2024	14:00	14:30	00:30
15 z 15 kontrast, symetria i wysokość wzoru	-	11-06-2024	14:30	15:00	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt usługi brutto	890,00 PLN
Koszt usługi netto	890,00 PLN
Koszt godziny brutto	55,63 PLN
Koszt godziny netto	55,63 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Certyfikat: Latte Art w języku polskim i angielskim. Na wniosek uczestnika szkolenia, wystawiamy certyfikat również w innych językach obcych.

Adres

ul. Jagiellońska 58/128a
03-468 Warszawa
woj. mazowieckie

Kontakt



Maciej Zarzecki

E-mail biuro@szkolabarmanow.pl

Telefon (+48) 725 180 359