



Barista

Numer usługi 2024/02/20/30963/2077402

1 700,00 PLN brutto

1 700,00 PLN netto

94,44 PLN brutto/h

94,44 PLN netto/h

OŚRODEK
SZKOLENIA
DOKSZTAŁCANIA I
DOSKONALENIA
KADR KURSOR
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ



📍 Przemysł / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 18 h

📅 05.08.2024 do 10.08.2024

Informacje podstawowe

| | |
|--|--|
| Kategoria | Inne / Gastronomia |
| Sposób dofinansowania | wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników |
| Grupa docelowa usługi | Grupa docelowa kursu Baristy obejmuje osoby, które są zainteresowane zdobyciem umiejętności związanych z przygotowaniem wysokiej jakości kawy i chcą rozpocząć lub rozwijać swoją karierę w branży kawowej. Kurs jest skierowany zarówno do osób początkujących, które dopiero zaczynają swoją przygodę z zawodem baristy, jak i do tych, którzy chcą doskonalić swoje umiejętności. |
| Minimalna liczba uczestników | 7 |
| Maksymalna liczba uczestników | 10 |
| Data zakończenia rekrutacji | 29-07-2024 |
| Forma prowadzenia usługi | stacjonarna |
| Liczba godzin usługi | 18 |
| 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

Celem szkolenia Baristy jest przekazanie kompleksowej wiedzy i umiejętności z zakresu przygotowywania doskonałej kawy. Kurs skupia się na teorii, praktyce oraz sztuce baristycznej, umożliwiając uczestnikom zdobycie solidnych fundamentów do pracy w branży kawowej oraz rozwijanie pasji i kreatywności w tworzeniu unikalnych napojów.
<https://www.kursor.edu.pl/szkolenia/oferta>

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji |
|--|---|------------------|
| Po ukończeniu szkolenia Baristy, uczestnicy posiadają zaawansowaną wiedzę o kawie, umiejętność profesjonalnego przygotowywania napojów, zdolności komunikacyjne w obsłudze klienta, oraz umiejętność tworzenia artystycznych kompozycji kawowych. Uzyskują solidne fundamenty do pracy w kawiarniach i innych miejscach związanych z kawą, otwierając przed nimi nowe możliwości zawodowe i artystyczne. | Weryfikacja osiągnięć obejmuje ocenę praktycznych umiejętności w przygotowywaniu kawy, dokładność w dobieraniu proporcji składników, zdolność obsługi sprzętu baristy, umiejętność komunikacji z klientem, a także kreatywność w tworzeniu kaw artystycznych. Egzaminy praktyczne, symulacje obsługi klienta oraz prezentacje napojów są kluczowymi kryteriami oceny. | Test teoretyczny |

Kwalifikacje

Inne kwalifikacje

Uznane kwalifikacje

Pytanie 4. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kwalifikacji jest rozpoznawalny i uznawalny w danej branży/sektorze (czy certyfikat otrzymał pozytywne rekomendacje od co najmniej 5 pracodawców danej branży/sektorów lub związku branżowego, zrzeszającego pracodawców danej branży/sektorów)?

tak

Informacje

| | |
|--|---|
| Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów | uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa |
| Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację | ICVC |
| Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR | Nie |
| Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego | ICVC |

Program

Moduł 1: Organizacja Pracy na Stanowisku Baristy

- Rozumienie struktury pracy na stanowisku baristy.
- Zarządzanie czasem i efektywne planowanie zadań.
- Komunikacja z klientem – obsługa zamówień, obsługa reklamacji.

Moduł 2: Kawa jako Roślina

- Historia kawy – fascynująca podróż przez wieki.
- Rejony uprawy kawy na świecie.
- Wymagania klimatyczne dla rozwoju kawy.
- Różnice między odmianami kawy.
- Największe plantacje kawowe – poznanie lokalnych specyfikacji.

Moduł 3: Kawa jako Ziarno

- Proces obróbki kawy od zbioru do zapakowania.
- Wypalanie ziaren kawy – techniki i wpływ na smak.
- Różnice w procesie obróbki między kawą Arabika a Robusta.

Moduł 4: Kawa jako Napój

- Sposoby sporządzania kawy – od tradycyjnych po nowoczesne metody.
- Analiza światowego spożycia kawy – trendy i zwyczaje.
- Kultura picia kawy na różnych kontynentach.

Moduł 5: Barista – Sprzęt Wykorzystywany w Pracy

- Zaznajomienie z profesjonalnym sprzętem baristy.
- Obsługa ekspresów do kawy, młynków, a także innych narzędzi.
- Pielęgnacja i konserwacja sprzętu – praktyczne wskazówki.

Zajęcia Praktyczne

- Przygotowanie i parzenie kawy z różnych regionów świata.
- Obróbka i wypalanie kawy pod okiem instruktora.
- Techniki dekoracyjne – ozdabianie kawy na piance.
- Symulacje sytuacji z obsługą klienta i realizacją zamówień.

Certyfikat ukończenia kursu- każdy uczestnik przed przystąpieniem do egzaminu nadającego kwalifikacje otrzyma:

Zaświadczenie wydane na podstawie § 23 ust. 4 rozporządzenia Ministra Edukacji i Nauki z dnia 6 października 2023 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. poz. 2175).

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 usługi brutto | 1 700,00 PLN |
| Koszt usługi netto | 1 700,00 PLN |
| Koszt godziny brutto | 94,44 PLN |
| Koszt godziny netto | 94,44 PLN |
| W tym koszt walidacji brutto | 0,00 PLN |
| W tym koszt walidacji netto | 0,00 PLN |
| W tym koszt certyfikowania brutto | 200,00 PLN |
| W tym koszt certyfikowania netto | 200,00 PLN |

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

skrypt szkoleniowy, notatnik, teczka szkoleniowa, materiały do praktyki

Warunki uczestnictwa

- aktualne badania do celów sanitarno-epidemiologicznych

Informacje dodatkowe

Szkolenie może być realizowane zarówno raz jak i kilka razy w tygodniu w trybie dziennym, umożliwiając intensywną naukę i skoncentrowane zajęcia lub popołudniowym, co pozwala uczestnikom z innymi obowiązkami dostęp do wartościowej edukacji. Dodatkowo, istnieje opcja organizacji zajęć w formie weekendowej, co sprawia, że szkolenie staje się bardziej elastyczne i dostosowane

do różnych harmonogramów życia. W związku z powyższym przedstawiony harmonogram może ulec zmianie - jesteśmy gotowi dostosować się do potrzeb całej grupy zapisanych osób, tworząc harmonogram, który uwzględni zróżnicowane preferencje czasowe uczestników.

Adres

ul. Sybiraków 31
37-700 Przemyśl
woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Udogodnienia dla osób ze szczególnymi potrzebami
- Laboratorium komputerowe

Kontakt



Jolanta Krzak

E-mail szkolenia.zamosc@kursor.edu.pl

Telefon (+48) 500 177 049