



Zann Investments
Maciej Zarzecki



Szkolenie Barista

Numer usługi 2024/03/13/5603/2095387

📍 Warszawa / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 20.05.2024 do 21.05.2024

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	4
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	17-05-2024
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 - historia kawy, metody uprawy, gatunki i rodzaje kaw, jej zbioru i obróbki, proces przygotowywania poszczególnych napojów kawowych

Umiejętności - przygotowywanie napojów kawowych takich jak : cappuccino, latte macchiato czy americano, tworzenie podstawowych wzorów latte art - tulipan, serce

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
WIEDZA	- zna historię kawy, metody jej uprawy oraz gatunki - zna rodzaje kaw, metody jej zbioru i obróbki, - zna procesy przygotowywania poszczególnych napojów kawowych - zna budowę ekspresu ciśnieniowego oraz młynka - zna rodzaje mleka i różnice w procesie spieniania między mlekiem krowim a roślinnym	Test teoretyczny
UMIEJĘTNOŚCI	- potrafi przygotować idealne espresso z zachowaniem jego parametrów, - potrafi przygotowywać poszczególne napoje kawowe takie jak: cappuccino, latte macchiato, american - potrafi spieniać mleko - potrafi przygotowywać kawę alternatywnymi metodami parzenia, - potrafi narysować podstawowe wzory latte art – takie jak tulipan i serce	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

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?

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

Program

HISTORIA KAWY I PODSTAWOWE INFORMACJE - teoria

- historia odkrycia kawy
- wędrówka kawowca po świecie
- uprawa
- gatunki i odmiany
- rodzaje zbiorów
- rodzaje obróbek
- sztuka wypalania kawy

ORGANIZACJA MIEJSCA PRACY - teoria

- rozmieszczenie poszczególnych elementów baru
- odpowiednie zatowarowanie baru / zapobiegawczość
- znaczenie organizacji miejsca pracy

ESPRESSO - teoria

- historia espresso
- budowa młynka i ekspresu ciśnieniowego
- parametry poprawnego espresso
- przygotowanie espresso krok po kroku / błędy wykonania
- ekstrakcja - poprawna/ błędy ekstrakcji (degustacja)

ESPRESSO - praktyka

- ćwiczenie parzenia poprawnego espresso
- ustawianie młynka - zrozumienie istotności/ wpływ na smak

MLEKO - teoria

- skład mleka / charakterystyka
- rodzaje mleka / napoje roślinne
- proces spieniania mleka - demonstracja
- cappuccino - charakterystyka / demonstracja
- latte art - podstawowy wzór "serce"
- latte art - poprawne wykonanie / demonstracja

MLEKO - praktyka

- nauka poprawnego spieniania mleka
- przygotowywanie cappuccino z podstawowym wzorem latte art "serce"

LATTE ART - KONTYNUACJA

- cappuccino z wzorem serca - praktyka
- "tulipan" - demonstracja - praktyka

Dzień 2

KAWY CIĄG DALSZY

- przypomnienie wiadomości z dnia 1
- kawa speciality
- czym jest, jak odróżnić, gdzie kupić

KAWA CZARNA

- **CO MA WPŁYW NA SMAK (degustacja)**
- grubość i równość mielenia
- proporcja wody do kawy
- odpowiednie parametry wody (mineralizacja i chemia wody, temperatura)
- agitacja podczas parzenia

- czas parzenia

METODY ALTERNATYWNE

- czym są metody alternatywne
- demonstracja dostępnych metod

METODY ALTERNATYWNE - PRAKTYKA / PORÓWNANIE METOD

- Aeropress, Kalita Wave, Hario v60, Chemex, The Gabi Master A Coffee Dripper, Delter Coffee Press

CAPPUCCINO - PRAKTYKA

- serce, tulipan, rozeta - praktyka

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 13

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 13 Historia kawy i jej uprawa	Piotr Markowski	20-05-2024	09:00	10:00	01:00
2 z 13 Organizacja miejsca pracy	Piotr Markowski	20-05-2024	10:00	10:30	00:30
3 z 13 Historia espresso, parametry i przygotowanie espresso krok po kroku - teoria	Piotr Markowski	20-05-2024	10:30	11:15	00:45
4 z 13 Espresso - praktyka, parzenie espresso	Piotr Markowski	20-05-2024	11:15	13:15	02:00
5 z 13 Mleko - składy, rodzaje, proces spieniania mleka, cappuccino, latte art - teoria	Piotr Markowski	20-05-2024	13:15	14:00	00:45
6 z 13 Mleko - nauka spieniania mleka, przygotowywanie cappuccino z podstawowym wzorem latte art - praktyka	Piotr Markowski	20-05-2024	14:00	16:00	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 13 Latte art - cappuccino z wzorem serce i tulipan - praktyka	Piotr Markowski	20-05-2024	16:00	17:00	01:00
8 z 13 Kawy ciąg dalszy - kawa specjality	Piotr Markowski	21-05-2024	09:00	09:30	00:30
9 z 13 Kawa czarna - co ma wpływ na smak	Piotr Markowski	21-05-2024	09:30	12:30	03:00
10 z 13 Alternatywne metody parzenia kawy	Piotr Markowski	21-05-2024	12:30	14:00	01:30
11 z 13 Metody alternatywne - praktyka	Piotr Markowski	21-05-2024	14:00	15:00	01:00
12 z 13 Capucinno - praktyka	Piotr Markowski	21-05-2024	15:00	16:00	01:00
13 z 13 Egzamin wewnętrzny	Piotr Markowski	21-05-2024	16:00	17:00	01:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	890,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	890,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	55,63 PLN
Koszt osobogodziny netto	55,63 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Piotr Markowski

W branży od 2010 roku. Doświadczenie zdobywał w polskich jak i zagranicznych kawiarniach i palarniach obejmując stanowiska managerskie i head baristy. Mistrz Polski Aeropress 2012. W latach 2018 - 2020 koordynator w organizacji Speciality Coffee Association of Poland. Na co dzień promuje kawę najwyższej jakości prowadząc firmę eventową. Trener baristów od 2017 roku.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Certyfikat: Barista 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



Patrycja Olpeter

E-mail biuro@szkolabarmanow.pl

Telefon (+48) 505 052 231