



Barista

Numer usługi 2024/04/15/30963/2123851

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

📍 Kielce / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 18 h

📅 09.09.2024 do 11.09.2024



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 doskonalic swoje umiejętności.
Minimalna liczba uczestników	7
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	02-09-2024
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. Uzyskają 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. Czerwonego Krzyża 3

25-353 Kielce

woj. świętokrzyskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

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

Kontakt



Jolanta Krzak

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

Telefon (+48) 500 177 049