



Profesjonalne szkolenie baristyczne

Numer usługi 2024/04/29/153767/2138186

2 376,00 PLN brutto

2 376,00 PLN netto

198,00 PLN brutto/h

198,00 PLN netto/h

K2 CONSULTING
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ



Morąg / stacjonarna

Usługa szkoleniowa

12 h

29.08.2024 do 30.08.2024

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Osoby pracujące w branży HoReCa, z conajmniej 3-miesięcznym doświadczeniem w pracy.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	5
Data zakończenia rekrutacji	28-08-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	12
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

Szkolenie "Profesjonalne szkolenie baristyczne" poszerza kompetencje z zakresu parzenia kawy, wiedzy na temat przygotowywania kawy oraz techniki przygotowania kawy.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje espresso zgodnie z najwyższymi standardami jakościowymi	Uczestnik przygotowuje espresso, które spełnia standardy SCA i IEL	Wywiad swobodny
	Uczestnik ocenia jakość przygotowanego espresso i przeprowadza degustację, uwzględniając kryteria ekstrakcji, stopień zmielenia oraz kalibrację młynka i ekspresu	Wywiad swobodny
Dokonuje prawidłowego spieniania mleka i przygotowywania kaw mlecznych	Uczestnik prawidłowo spienia mleko w różnych fazach, takich jak napowietrzanie i wirowanie, aby uzyskać odpowiednią konsystencję i teksturę	Wywiad swobodny
	Uczestnik przygotowuje różne rodzaje kaw mlecznych, takie jak cappuccino, latte i flat white, zachowując odpowiednie proporcje składników	Wywiad swobodny
Rozróżnia procesy palenia kawy oraz wpływ obróbki na jej smak i aromat	Uczestnik opowiada o procesie palenia ziaren kawowca, rozumie różnice między różnymi gatunkami kawy oraz omawia wpływ obróbki na smak i aromat kawy	Wywiad swobodny
	Uczestnik ocenia jakość palenia kawy i magazynowania ziaren	Wywiad swobodny
Efektywnie zarządza miejscem pracy i sprzętem baristy	Uczestnik organizuje miejsce pracy w sposób funkcjonalny i estetyczny, umiejętnie korzystając z ekspresu, młynka i innych akcesoriów	Wywiad swobodny
	Uczestnik utrzymuje porządek na stanowisku pracy, co przyczynia się do efektywności procesu przygotowywania kawy	Wywiad swobodny
Prezentuje i serwuje kawy zgodnie z oczekiwaniami klientów	Uczestnik przygotowuje i prezentuje różne rodzaje kaw oraz najpopularniejsze drinki na bazie kawy, zachowując wysoki standard estetyczny i jakościowy	Wywiad swobodny
	Uczestnik artystycznie dekoruje napoje kawowe, co wpływa na atrakcyjność serwowanych produktów dla klientów	Wywiad swobodny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

Tak. Zaświadczenia wydawane uczestnikom po odbytych szkoleniach zawierają opis efektów uczenia się.

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

Tak. Zaświadczenie o ukończeniu szkolenia potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane kryteria weryfikacji.

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

Tak. Zaświadczeniu o ukończeniu szkolenia potwierdza, że zarówno proces szkolenia, jak i jego weryfikacja zostały przeprowadzone z uwzględnieniem środków zapewniających niezależność tych etapów.

Program

Moduł 1: Przywitanie i omówienie programu szkolenia

Moduł 2: Przebyta droga ziarna kawowca - historia, uprawa, gatunki, obróbka, magazynowanie, proces palenia.

Moduł 3: Organizacja miejsca pracy

- Ekspres, młynek i akcesoria
- Zrozumienie znaczenia utrzymania porządku na stanowisku pracy
- Analiza ułożenia sprzętu

Moduł 4: Espresso - część teoretyczna

- Definicja espresso
- Standardy espresso według SCA i IEI
- Nad ekstrakcją / pod ekstrakcją / poprawna ekstrakcja espresso
- Znajomość stopnia zmielenia / wpływ na czas parzenia
- Kalibracja młynka i ekspresu
- Poprawna dystrybucja / poprawny tamping / etapy przygotowania espresso
- Ocena jakościowa espresso
- Degustacja
- Mycie i konserwacja ekspresu

Moduł 5: Praktyka:

- Przygotowanie espresso pod okiem trenera
- Kalibracja młynka
- Menu - kawy czarne z ekspresu kolbowego

Moduł 6: Część teoretyczna / praktyczna - mleko

- Skład i dobor mleka
- Dobór odpowiednich dzbanków
- Proces spieniania mleka - 2 fazy / napowietrzanie / wirowanie / temperatura
- Spienianie mleka do cappuccino, latte, flat white
- MENU - kawy mleczne

- MENU - najpopularniejsze drinki na bazie kawy
- Artystyczne dekorowanie kaw

Moduł 7: Podsumowanie efektów uczenia się/walidacja - swobodny wywiad

- Szkolenie ma charakter praktyczny i aktywizujący w celu wypracowania najkorzystniejszego podejścia oraz rozwiązań dla organizacji.
- W ramach realizacji zajęć zostaną wykorzystane takie metody dydaktyczne, jak: wykład i ćwiczenia praktyczne.
- Warunki niezbędne do spełnienia, aby realizacja usługi pozwoliła na osiągnięcie głównego celu: Aby osiągnąć główny cel usługi uczestnicy muszą wziąć udział w szkoleniu (100% frekwencji), aktywnie uczestniczyć w szkoleniu.
- Usługa realizowana jest w godzinach zegarowych (1 godzina zegarowa = 60 minut).
- Trener na bieżąco - w trakcie trwania usługi weryfikuje postępy i ocenia efekty uczenia. Pod koniec usługi zostaje przeprowadzona podsumowanie efektów uczenia się oraz walidacja (zdalnie w czasie rzeczywistym), oparta o założone kryteria weryfikacji efektów uczenia się, realizowana jest z zachowaniem rozdzielności funkcji.
- Szkolenie skierowane jest do osób, które posiadają minimalny staż pracy 3 miesięcy na stanowiskach w branży HoReCa.
- W szkoleniu mogą uczestniczyć zarówno pracodawcy oraz pracownicy.
- W ramach realizacji szkolenia uczestnicy otrzymują materiały merytoryczne w formie prezentacji. Materiały wysyłane są na adresy mailowe uczestników szkolenia.
- Przerwy wliczone są w czas szkolenia.
- W szkoleniu jednocześnie biorą udział wszyscy zgłoszeni uczestnicy bez podziału na mniejsze grupy.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 10

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 10 Moduł 1: Przywitanie i omówienie programu szkolenia	Wojciech Paško	29-08-2024	08:00	09:00	01:00
2 z 10 Moduł 2: Przebyta droga ziarna kawowca - historia, uprawa, gatunki, obróbka, magazynowanie, proces palenia	Wojciech Paško	29-08-2024	09:00	11:00	02:00
3 z 10 Przerwa	Wojciech Paško	29-08-2024	11:00	11:15	00:15
4 z 10 Moduł 3: Organizacja miejsca pracy	Wojciech Paško	29-08-2024	11:15	13:00	01:45
5 z 10 Moduł 4: Espresso - część teoretyczna	Wojciech Paško	29-08-2024	13:00	14:00	01:00
6 z 10 Moduł 4: Espresso - część teoretyczna c.d	Wojciech Paško	30-08-2024	08:00	09:00	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 10 Moduł 5: Praktyka	Wojciech Paśko	30-08-2024	09:00	11:00	02:00
8 z 10 Przerwa	Wojciech Paśko	30-08-2024	11:00	11:15	00:15
9 z 10 Moduł 6: Część teoretyczna / praktyczna - mleko	Wojciech Paśko	30-08-2024	11:15	13:00	01:45
10 z 10 Moduł 7: Podsumowanie efektów uczenia się/walidacja - swobodny wywiad	-	30-08-2024	13:00	14:00	01:00

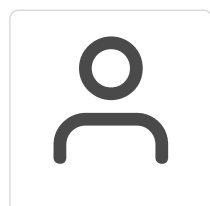
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 376,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 376,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	198,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	198,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Wojciech Paśko

Trener Baristów z 19-letnim doświadczeniem,
II Vice Mistrz Polski Baristów z 2005 roku,
Certyfikowany Barista Professional SCA
Doświadczony Roast Master
Były sędzia sensoryczny i techniczny Polskich Mistrzostw Baristów
Trener w Międzynarodowej Szkole Sztuki Kulinarnej Ashanti i

Manager sprzedaży i trener Baristów w palarni Kawy Story Coffee Roasters. Doradca w zakresie doboru kawy i urządzeń do jej przygotowywania w segmencie HoReCa. Poprzez warsztaty i specjalistyczne szkolenia kawowe realizuje swój cel – szerzenie kultury kawowej w Polsce. Posiada także co najmniej pięcioletnie doświadczenie w prowadzeniu szkoleń dla osób dorosłych (minimum 250 godzin szkoleń).

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

W ramach realizacji szkolenia uczestnicy otrzymują materiały merytoryczne w formie prezentacji. Materiały wysyłane są na adresy mailowe uczestników szkolenia. Szkolenie skierowane jest do osób, które posiadają minimalny staż pracy 3 miesięcy na stanowiskach w branży HoReCa. W szkoleniu mogą uczestniczyć zarówno pracodawcy oraz pracownicy. Koszt szkolenia nie zawiera kosztów dojazdu, zakwaterowania oraz wyżywienia, a także kosztów środków trwałych. Przerwy przewidziane w harmonogramie są wliczone w czas szkolenia. Szkolenie zwolnione jest z VAT na podstawie: §3 ust.1 pkt 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (Dz.U. z 2015 r., poz.736)

Adres

ul. Żeromskiego 38
14-300 Morąg
woj. warmińsko-mazurskie

Szkolenie odbędzie się w hotelu Tailor Hotel. Koszt szkolenia nie zawiera kosztów dojazdu, zakwaterowania oraz wyżywienia.

Kontakt



Kamil Kamola

E-mail bur@k2c.com.pl

Telefon (+48) 533 552 510