



MT Consulting
Marcin Tomczak



Szkolenie "Podstawy parzenia kawy i analizy sensorycznej. Latte Art krok po kroku."

Numer usługi 2024/07/15/165806/2222514

📍 Białystok / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 30 h

📅 22.07.2024 do 31.07.2024

4 200,00 PLN brutto

4 200,00 PLN netto

140,00 PLN brutto/h

140,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Pracownicy sektora- specjaliści, osoby pracujące za barem.
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	21-07-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	30
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 edukacyjnym szkolenia "Podstawy parzenia kawy i analizy sensorycznej. Latte Art krok po kroku." jest zapoznanie uczestników z fundamentalnymi technikami przygotowywania wysokiej jakości kawy oraz podstawami analizy sensorycznej. Uczestnicy nauczą się rozpoznawać różne odmiany kawy, jej pochodzenie i wpływ tych czynników na smak i aromat napoju. Szkolenie ma na celu nauczenie poprawnego mielenia, dozowania i ekstrakcji kawy, co pozwoli na uzyskanie idealnego espresso.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Po ukończeniu szkolenia "Podstawy parzenia kawy i analizy sensorycznej. Latte Art krok po kroku" uczestnicy będą umieli prawidłowo przygotować espresso o idealnej ekstrakcji. Opanują techniki spieniania mleka, co pozwoli im tworzyć różnorodne wzory latte art. Zdobędą umiejętność rozpoznawania subtelnych różnic smakowych i aromatycznych różnych odmian kawy poprzez analizę sensoryczną. Uczestnicy nauczą się właściwej konserwacji sprzętu baristycznego, co jest kluczowe dla utrzymania wysokiej jakości serwowanych napojów. Będą w stanie eksperymentować z różnymi metodami parzenia kawy, dostosowując je do preferencji klientów. Szkolenie wzbogaci ich kreatywność i umiejętność tworzenia estetycznych wzorów na kawie, co przyciągnie uwagę klientów. Ponadto, zdobędą większą pewność siebie w swoich umiejętnościach baristycznych, co zwiększy ich konkurencyjność na rynku pracy w branży gastronomicznej.	Rozpoczynając szkolenie odbędzie się walidacja w formie pre-test'u określająca początkową wiedzę uczestników. Szkolenie kończy się walidacją w formie post- test'u. Absolwent szkolenia otrzymuje po pozytywnie zdanym postteście (min.70 % punktów) oraz stwierdzeniu obecności na minimum 80% zajęć - zaświadczenie ukończenia szkolenia zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych.	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

Dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się.

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

Dokument 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, dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

Program

Godzina szkoleniowa wyrażona jest w jednostkach zegarowych i trwa 60 min. Szkolenie składa się z jednostek szkoleniowych oraz przerw. Szkolenie składa się z zajęć teoretycznych i praktycznych.

1. Wprowadzenie do Rzemiosła Baristy

- **Cel:** Zapoznanie uczestników z podstawami zawodu baristy.
- **Tematy:**
 - Rola i znaczenie baristy w kawiarni.
 - Historia kawy i jej znaczenie kulturowe.
 - Przepisy BHP i higiena osobista w kontekście pracy baristy.

2. Rodzaje Kawy i Ich Charakterystyka

- **Cel:** Zdobycie wiedzy na temat różnych rodzajów kawy i ich cech.
- **Tematy:**
 - Główne rodzaje ziaren kawy: arabika vs robusta.
 - Techniki palenia ziaren i ich wpływ na smak.
 - Podstawowe style parzenia kawy: espresso, americano, latte, cappuccino.

3. Praktyczne Umiejętności Parzenia Kawy

- **Cel:** Nauka praktycznych umiejętności parzenia doskonałej kawy.
- **Tematy:**
 - Technika parzenia espresso: mielenie, ważenie, tamping.
 - Regulacja i kalibracja młynka do kawy.
 - Techniki parzenia kawy filtrującej: Chemex, Aeropress, V60.

4. Ekspertyza w Ekstrakcji Kofeiny

- **Cel:** Zrozumienie procesu ekstrakcji kofeiny i wpływu na smak kawy.
- **Tematy:**
 - Procesy ekstrakcji: czynniki wpływające na smak i aromat.
 - Zasady stosowania czasu i proporcji w ekstrakcji.
 - Optymalizacja smaku i konsystencji napojów kawowych.

5. Mleczne Sztuki Baristyczne

- **Cel:** Nauka technik tworzenia artystycznych wzorów na powierzchni napojów mlecznych.
- **Tematy:**
 - Techniki spieniania mleka: mikrospienianie vs tradycyjne spienianie.
 - Latte art: serwowanie i kreowanie wzorów.
 - Znaczenie prezentacji napojów dla gości.

6. Zarządzanie Zasobami i Zapasami

- **Cel:** Zrozumienie zarządzania zasobami kawy i wyposażeniu baristy.
- **Tematy:**
 - Zarządzanie zasobami ziaren kawy: przechowywanie, zamówienia, rotacja.
 - Konserwacja i czyszczenie sprzętu: ekspresy do kawy, młynki, ekwipunek do spieniania mleka.
 - Optymalizacja kosztów i zapewnienie jakości surowców.

7. Obsługa Klienta i Kreowanie Doświadczenia Kawiarnianego

- **Cel:** Nabycie umiejętności obsługi gości i kreowania przyjaznej atmosfery.
- **Tematy:**
 - Techniki komunikacji z klientem: poziom serwisu i dostosowanie do potrzeb.
 - Radzenie sobie z trudnymi sytuacjami i skargami.
 - Kreowanie unikalnych doświadczeń kawiarnianych dla klientów.

8. Kultura Kawiarniana i Trendy

- **Cel:** Śledzenie najnowszych trendów w kulturze kawiarnianej i technologiach parzenia.
- **Tematy:**

- Rola kultury kawiarnianej w społeczności lokalnej.
- Nowe technologie i innowacje w parzeniu kawy.
- Adaptacja do zmieniających się preferencji i oczekiwań klientów.

9. Znajomość Systemów POS (Point of Sale)

- **Cel:** Obsługa systemów kasowych i zarządzanie zamówieniami.
- **Tematy:**
 - Obsługa i konfiguracja systemów POS.
 - Procesy zamówień i płatności.
 - Raportowanie i zarządzanie obrotami kasowymi.

10. Praktyczne Warsztaty i Symulacje

- **Cel:** Stosowanie zdobytej wiedzy w praktyce podczas symulacji.
- **Tematy:**
 - Symulacje parzenia espresso i innych napojów.
 - Ćwiczenia z techniką spieniania mleka i latte art.
 - Praktyczne zastosowanie technik zarządzania i obsługi klienta.

Podsumowanie i Ocena Szkolenia

- **Cel:** Ewaluacja zdobytych umiejętności i wiedzy.
- **Tematy:**
 - Testy teoretyczne i praktyczne.
 - Feedback od trenerów i uczestników.
 - Wręczenie certyfikatów ukończenia i plany dalszego rozwoju.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 12

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 12 Walidacja usługi w formie pretestu	Łukasz Dyszewski	22-07-2024	07:00	07:30	00:30
2 z 12 Zapoznanie uczestników z podstawami zawodu baristy	Łukasz Dyszewski	22-07-2024	07:30	09:00	01:30
3 z 12 Rodzaje Kawy i Ich Charakterystyka	Łukasz Dyszewski	22-07-2024	09:00	10:30	01:30
4 z 12 Nauka praktycznych umiejętności parzenia doskonałej kawy.	Łukasz Dyszewski	22-07-2024	10:30	12:00	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 12 Ekspertyza w Ekstrakcji Kofeiny	Łukasz Dyszewski	23-07-2024	07:00	12:00	05:00
6 z 12 Mleczne Sztuki Baristyczne	Łukasz Dyszewski	24-07-2024	07:00	12:00	05:00
7 z 12 Zarządzanie Zasobami i Zapasami	Łukasz Dyszewski	29-07-2024	07:00	10:00	03:00
8 z 12 Obsługa Klienta i Kreowanie Doświadczenia Kawiarnianego	Łukasz Dyszewski	29-07-2024	10:00	12:00	02:00
9 z 12 Kultura Kawiarniana i Trendy	Łukasz Dyszewski	30-07-2024	07:00	10:00	03:00
10 z 12 Znajomość Systemów POS (Point of Sale)	Łukasz Dyszewski	30-07-2024	10:00	12:00	02:00
11 z 12 Praktyczne Warsztaty i Symulacje	Łukasz Dyszewski	31-07-2024	07:00	11:00	04:00
12 z 12 Walidacja zdobytych umiejętności i wiedzy w postaci posttestu	-	31-07-2024	11:00	12:00	01:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 200,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 200,00 PLN

Koszt osobogodziny brutto	140,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	140,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Łukasz Dyszewski

Łukasz Dyszewski, jest managerem sieci the White Bear Cofffee, trenerem baristów i pasjonatem kawy. Od kilku lat wspiera baristów w drodze do ważnych dla nich celów. Projektuje i prowadzi szkolenia oparte na doświadczeniach, dzięki czemu uczestnicy szkoleń zdobywają wiedzę i rozwijają praktyczne umiejętności dobrze się bawiąc. Specjalizuję się w szkoleniach z zakresu sensoryki espresso, obsługi ekspresów ciśnieniowych, alternatywnych metod parzenie kawy oraz wylewania wzorów mlecznych na kawie techniką latte art. W doświadczeniu ma rozmaite szkolenia baristów sieci kawiarni z terenu całej Polski oraz prowadzenie warsztatów dla laików kawowych. Posiada pierwszy stopień certyfikacji Specialiy Coffee Association, jest w trakcie tworzenia kolejnych.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Zgodnie z zakresem tematycznym usługi uczestnik będzie posiadał:
dostęp do literatury fachowej (skrypty, strony internetowe, prezentacje multimedialne)
zapewniowny dostęp do ćwiczeń, kotre otrzyma w formie elektornicznej.

Warunki uczestnictwa

W przypadku szkoleń dofinansowanych z Funduszy Europejskich, warunkiem uczestnictwa jest zarejestrowanie i założenie konta w Bazie Usług Rozwojowych, zapisanie się na szkolenie za pośrednictwem Bazy oraz spełnienie wszystkich warunków określonych przez Operatora udzielającego dofinansowanie.

Warunkiem uczestnictwa w szkoleniu zdalnym w czasie rzeczywistym jest spełnienie warunków techniczno-sprzętowych. Należy posiadać sprawnie działające urządzenie, internet, przeglądarkę, mikrofon, kamera, głośnik.

Adres

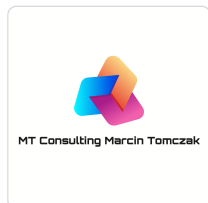
ul. Produkcyjna 72
15-680 Białystok
woj. podlaskie

Palarnia Kawy The White Bear Coffee, ul. Produkcyjna 72, 15-680 Białystok

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Marcin Tomczak

E-mail biuro@mtconsulting.com.pl

Telefon (+48) 731 903 774