



„Kurs Barista – z uwzględnieniem aspektów zrównoważonego rozwoju i zielonych kompetencji” z warsztatem ćwiczeń praktycznych- CZAS NA KAWĘ

Numer usługi 2024/08/24/161251/2277174

5 000,00 PLN brutto

5 000,00 PLN netto

178,57 PLN brutto/h

178,57 PLN netto/h

Open Bar Tomasz
Szczęsny



📍 Piekary Śląskie / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 28 h

📅 21.10.2024 do 24.10.2024

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych
Grupa docelowa usługi	<p>Szkolenie adresowane jest do wszystkich osób zainteresowanych tematyką szkolenia, zarówno do osób pracujących, jak i chcących pracować na stanowisku baristy w kawiarniach restauracjach, barach, pubach i innych punktach gastronomicznych salach bankietowych, czy eventowych.</p> <p>Szkolenie jest odpowiednie dla osób na każdym poziomie zaawansowania zarówno posiadających podstawowe umiejętności i doświadczenie w pracy baristy, jak i osób bez wiedzy branżowej i doświadczenia zawodowego, zainteresowanych tematyką szkolenia i chcących uzyskać kwalifikacje w tym zakresie.</p>
Minimalna liczba uczestników	10
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	20-10-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	28
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości TGLS Quality Alliance

Cel

Cel edukacyjny

Usługa „Kurs Baristy – kwalifikacje zawodowe z egzaminem” przygotowuje do pracy w branży gastronomicznej na stanowisku baristy w kawiarniach, restauracjach, pubach, barach, jak również innych punktach gastr. typu sale bankietowe oraz eventowe.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Obsługuje gości/klienta w zakładzie gastronomicznym zgodnie z przyjętym standardem branżowym w najwyższych jakościach z zachowaniem wysokiej kultury osobistej i współcześnie obowiązujących trendów w serwisie konsumenta.</p> <p>-Obsługuje gości/klienta w zakładzie gastronomicznym zgodnie z przyjętym standardem branżowym w najwyższych jakościach z zachowaniem wysokiej kultury osobistej i współcześnie obowiązujących trendów w serwisie konsumenta zgodnie z zasadami zielonej gospodarki i tworzenia „zielonych miejsc pracy”</p>	<ul style="list-style-type: none">-określa obowiązki baristy, wymagania i umiejętności do wykonywania zadań zawodowych-opisuje cechy osobowe, sylwetkę i zawodowy wizerunek baristy-omawia postawę na stanowisku baristy oraz zasady etyki zawodowej : uczciwość, cierpliwość, itd.-stosuje zasady komunikacji werbalnej i niewerbalnej, formy grzecznościowe i oficjalne-przytacza przykłady właściwych i oczekiwanych zachowań baristy w relacjach z gośćmi-tworzy komunikaty dostosowane do sytuacji oraz przestrzeni gastronomicznej i przyjętych akceptowanych form grzecznościowych	Test teoretyczny
<p>Przygotowuje różnego rodzaju napoje w tym również mieszane i wieloskładnikowe.</p> <p>przygotowuje różnego rodzaju napoje kawowe w tym również mieszane i wieloskładnikowe zgodnie z zasadą zero waste, tak aby eliminować szkodliwość odpadów oraz zmniejszać ich objętość oraz odzyskując zasoby do wykorzystania przez innych.</p> <p>Wykonuje pracę z zachowaniem zasad dbałości o środowisko naturalne i umiejętności reagowania w trudnych i kryzysowych sytuacjach .</p>	<ul style="list-style-type: none">-wskazuje podział i omawia charakterystykę napojów kawowych również wieloskładnikowych i mieszanych-omawia zasady związane z procesami produkcji kawy-omawia zagadnienia dotyczące pochodzenia i historii kawy-omawia i dobiera szkło ze względu na pojemność i tradycję oraz typ napoju kawowego-omawia i dobiera sprzęt baristy oraz wszelkie niezbędne narzędzia konieczne do przygotowania danego napoju kawowego zgodnie z jego typem, charakterem oraz standardem wykonania-podaje receptury napojów kawowych, mieszanych, wieloskładnikowych-przygotowuje kawy : espresso, cappuccino, latte machiato, americano, coretto, con panna, irish cafe, ice cafe wymienia zasady kontroli stanu zatowarowania, jakości i ilości oraz zasady segregacji odpadów-definiuje zasadę zero waste	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wymienia składniki przygotowywanych napojów kawowych i zastosowane techniki komponowania.	<ul style="list-style-type: none"> -charakteryzuje i rozróżnia typy i rodzaje ziaren oraz regiony pochodzenia -charakteryzuje i rozróżnia popularne techniki przygotowania kawy na bazie espresso -omawia i charakteryzuje składniki napojów kawowych z mlekiem -charakteryzuje typy dekoracji kawy i sposoby wykonania -podaje receptury i charakteryzuje techniki wykonania -omawia zasady serwowania i prezentacji wykonuje pracę z zachowaniem zasad dbałości o środowisko 	Test teoretyczny
Wykonuje pracę z zachowaniem zasad i umiejętności reagowania w trudnych i kryzysowych sytuacjach.	<ul style="list-style-type: none"> -omawia zasady reagowania w trudnych sytuacjach -definiuje typy sytuacji trudnych -wymienia skuteczne techniki rozwiązywania problemów -wymienia sposoby radzenia sobie ze stresem 	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 Zawiera Efekty Uczenia się.

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

Walidacja zostanie przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria.

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

Dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielanie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

Program

Kurs obejmuje 28h dydaktycznych tj. 1h= 45minut

Wprowadzenie do zawodu baristy, etyka zawodowa

- obowiązki baristy
- cechy osobowe, wizerunek
- postawa w miejscu pracy
- kultura pracy, etyka zawodowa
- praca w zespole
- ruch i jego optymalizacja
- techniki pracy z ekspresem ciśnieniowym i alternatywne metody
- ergonomia pracy

2. Obsługa gości/klienta, przyjęcie zamówienia, profesjonalny serwis, rozliczenie, zielone kompetencje

- kawiarnia
- restauracja
- autorskie przestrzenie gastronomiczne
- przestrzeń eventowa

-Obsługuje gości w zakładzie gastronomicznym zgodnie z przyjętym standardem branżowym w najwyższych jakościach z zachowaniem wysokiej kultury osobistej i współcześnie obowiązujących trendów w serwisie konsumenta zgodnie z zasadami zielonej gospodarki i tworzenia „zielonych miejsc pracy”

3. Wyposażenie i organizacja stanowiska baristy, podstawowy sprzęt baristy,

Sposoby posługiwania się, metody i technika pracy

- ekspres ciśnieniowy (budowa, rodzaje)
- młynek (budowa, rodzaje)
- french press
- aeropress
- filter coffee

4. Przygotowanie i serwowanie różnego rodzaju napojów kawowych w tym również

wieloskładnikowych – techniki przygotowania

- podstawy towaroznawcze (pochodzenie kawy, regiony uprawy, gatunki, zbiory, charakterystyka pozyskiwania ziaren, metody obróbki, palenie)
- zarys technologii napojów kawowych (teoria espresso, kawy mleczne)
- zasada 4M
- zasady i sposoby spieniania mleka
- zasady przygotowania espresso, cappuccino, latte machiato, americano, coretto, con panna, irish cafe, ice cafe
- receptury i ich teoretyczne oraz praktyczne zastosowanie
- sztuka tworzenia wzorów, podstawy techniki latte art.
- kofeina i jej wpływ na człowieka

Przygotowanie różnego rodzaju napoje kawowe w tym również mieszane i wieloskładnikowe zgodnie z zasadą zero waste, tak aby eliminować szkodliwość odpadów oraz zmniejszać ich objętość oraz odzyskując zasoby do wykorzystania przez innych.

Charakteryzacja metod sprzedaży, śledzenia stanów zatowarowania i składania zamówienia zgodnie z zasadą zrównoważonych zakupów i logistyki oraz redukcji plastiku

Wykonywanie pracy z zachowaniem zasad dbałości o środowisko naturalne i umiejętności reagowania w trudnych i kryzysowych sytuacjach

Podstawowe zasady etyki zawodowej baristy, segregacji odpadów oraz zielonych umiejętności w pracy Baristy.

Składanie zamówień zgodnie z stanem faktycznego zapotrzebowania, ciągłości sprzedaży oraz maksymalnego wykorzystania potencjału asortymentu z zasadą zrównoważonych zakupów i logistyki oraz redukcji plastiku.

Zasady kontroli stanu zatowarowania, jakości i ilości oraz zasady segregacji odpadów

Definicja zasadę zero waste

Wykonywanie pracy z zachowaniem zasad dbałości o środowisko

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 5

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 5 Wprowadzenie do zawodu baristy, etyka zawodowa	Katarzyna Górnicka	21-10-2024	10:00	16:00	06:00
2 z 5 Obsługa gości/klienta, przyjęcie zamówienia, profesjonalny serwis, rozliczenie, zielone kompetencje	Katarzyna Górnicka	22-10-2024	10:00	15:00	05:00
3 z 5 Wyposażenie i organizacja stanowiska baristy, podstawowy sprzęt baristy,	Katarzyna Górnicka	23-10-2024	10:00	15:00	05:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 5 Przygotowanie i serwowanie różnego rodzaju napojów kawowych w tym również wieloskładnikowych – techniki przygotowania	Katarzyna Górnicka	24-10-2024	10:00	15:00	05:00
5 z 5 Walidacja	-	24-10-2024	15:00	15:30	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	178,57 PLN
Koszt osobogodziny netto	178,57 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Katarzyna Górnicka

Instruktor Sztuki Barmańskiej/Baristycznej
 Szkolenia barmańskie, baristyczne prowadzi od 2005 roku.

Wybrane doświadczenie zawodowe:

01/2016 – do chwili obecnej - Open Bar – instruktor, trener barmaństwa

05/2005 - 02.2018 Barman Service – dyrektor zarządzający i właściciel

Producent projektów gastronomicznych

Producent wydarzeń muzycznych, komercyjnych i kulturalnych

Instruktor Sztuki barmańskiej,

Trener Baristka, I Sommalier

02/2002 – 04/2005 Dobra Management – event manager, specjalista ds. gastronomii oraz

zarządzania personelem

W ciągu ostatnich 5 lat przeprowadziła 28 szkoleń barmańskich, 25 szkoleń baristycznych, oraz 10 szkoleń manager gastronomii.

Posiadane kursy, szkolenia, certyfikaty:

Instruktor Sztuki Barmańskiej

Barman II st.

Manager Gastr.

Master Class – Pitu

Underberg - Profi service

Shlumberger - Master Class

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe w formie skryptów.

Adres

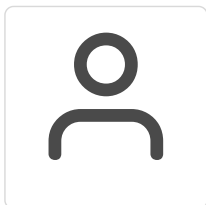
ul. Oświęcimska 45
41-902 Piekary Śląskie
woj. śląskie

Specjalistyczna Sala Baristyczna

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe

Kontakt



Katarzyna Szczęsna

E-mail kursy@kursybarmanskie.pl

Telefon (+48) 506 617 312