



Barista

Numer usługi 2024/09/04/41509/2293520

670,00 PLN brutto

670,00 PLN netto

22,33 PLN brutto/h

22,33 PLN netto/h

Zakład
Doskonalenia
Zawodowego w
Rzeszowie



📍 Rzeszów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 30 h

📅 11.10.2024 do 13.10.2024

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	<u>Wymagania dla kandydatów:</u> <ul style="list-style-type: none">- ukończony 18 rok życia- ukończona szkoła podstawowa lub gimnazjum- zaświadczenie lekarskie o braku przeciwwskazań do uczestnictwa w szkoleniu wystawione przez lekarza uprawnionego do wykonywania badań profilaktycznych
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	10-10-2024
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

Nabycie wiedzy z zakresu:

- parzenia kawy oraz spieniania mleka,
- metod i technik przygotowania kawy,
- przygotowywania produktów kawowych zgodnie ze standardami i indywidualnymi oczekiwaniami gościa,
- pracy samodzielnej oraz współpracy w zespole,
- obsługi, czyszczenia i konserwacji ekspresu do kawy oraz sprzętu baristycznego,
- rodzajów kawy, herbat, czekolady oraz wpływ czynników na parzenie kawy,
- rodzajów mleka,
- alternatywnych metod parzenia kawy.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Absolwent kursu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - potrafi parzyć kawę oraz spieniać mleko, - zna metody i techniki przygotowania kawy oraz potrafi przygotowywać produkty kawowe zgodnie ze standardami i indywidualnymi oczekiwaniami gościa, - posiada umiejętności wymagane do realizacji zadań i rozwiązywania problemów poprzez wybieranie podstawowych metod, narzędzi, materiałów w zakresie przygotowania napojów kawowych oraz mieszanych, - potrafi pracować samodzielnie jak również współpracować w zespole, - profesjonalnie obsługuje sprzęt baristyczny, - zna różne rodzaje kawy, herbaty i czekolady oraz wpływ czynników na parzenie kawy, - posiada wiedzę na temat różnych rodzajów mleka, - zna i potrafi wykorzystywać alternatywne metody parzenia kawy, - potrafi czyścić i konserwować sprzęt baristyczny. <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> - współpracuje w zespole, - komunikuje się ze współpracownikami, - przestrzega zasad kultury i etyki, - jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań, - przewiduje skutki podejmowanych działań, - jest otwarty na zmiany, - potrafi radzić sobie ze stresem, - aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe, - przestrzega tajemnicy zawodowej, - potrafi ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania. 	<p>- egzamin zewnętrzny</p>	<p>Test teoretyczny</p>

Kwalifikacje

Inne kwalifikacje

Uznane kwalifikacje

Pytanie 5. Czy dokument jest certyfikatem, dla którego wypracowano system walidacji i certyfikowania efektów uczenia się na poziomie międzynarodowym?

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	Zakład Doskonalenia Zawodowego w Rzeszowie
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	Regionalne Centrum Walidacji Egzaminowania i Certyfikacji w Rzeszowie
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Nie

Program

Lp.	Nazwa przedmiotu	Liczba godzin	
		wykładów	zajęć praktycznych
1	Kawa: historia, produkcja, rodzaje, właściwości	4	-
2	Narzędzia pracy baristy	1	2
3	Przygotowanie espresso, espresso doppio, ristretto, lungo	-	6
4	Spienianie mleka	-	2
5	Przygotowanie napojów kawowych z mlekiem: latte, cappuccino, latte machiato	-	6
6	Serwowanie kawy, dodatki i zdobienie	-	5
7	Alternatywne metody parzenia kawy	1	3
	Razem	6	24

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 9

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 9 Kawa: historia, produkcja, rodzaje, właściwości	Eryk Alibożek	11-10-2024	08:30	12:30	04:00
2 z 9 Narzędzia pracy baristy	Eryk Alibożek	11-10-2024	12:30	15:30	03:00
3 z 9 Przygotowanie espresso, espresso doppio, ristretto, lungo	Eryk Alibożek	11-10-2024	15:30	18:30	03:00
4 z 9 Przygotowanie espresso, espresso doppia, ristretto, lungo	Eryk Alibożek	12-10-2024	08:30	11:30	03:00
5 z 9 Spienianie mleka	Eryk Alibożek	12-10-2024	11:30	13:30	02:00
6 z 9 Przygotowanie napojów kawowych z mlekiem: latte, cappuccino, latte machiato	Eryk Alibożek	12-10-2024	13:30	18:30	05:00
7 z 9 Przygotowanie napojów kawowych z mlekiem: latte, cappuccino, latte machiato	Eryk Alibożek	13-10-2024	08:30	09:30	01:00
8 z 9 Serwowanie kawy, dodatki i zdobienie	Eryk Alibożek	13-10-2024	09:30	14:30	05:00
9 z 9 Alternatywne metody parzenia kawy	Eryk Alibożek	13-10-2024	14:30	18:30	04:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	670,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	670,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	22,33 PLN
Koszt osobogodziny netto	22,33 PLN
W tym koszt walidacji brutto	170,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	170,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	170,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	170,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Eryk Alibożek

Ukończony kurs baristyczny oraz kurs pedagogiczny dla wykładowców pozaszkolnych form kształcenia. Doświadczenie w prowadzeniu szkoleń z zakresu barista. Własna działalność gospodarcza obsługująca różnego rodzaju eventy z zakresu baristycznego.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy z uczestników szkolenia otrzyma materiały, z których będzie mógł przygotować się do egzaminu końcowego oraz wykorzystać je w późniejszej pracy.

Informacje dodatkowe

Każdy z uczestników szkolenia otrzyma materiały szkoleniowe

Adres

al. Józefa Piłsudskiego 2

35-959 Rzeszów

woj. podkarpackie

Zajęcia teoretyczne i praktyczne prowadzone będą na terenie Ośrodka Kształcenia Zawodowego w Rzeszowie. Na program szkolenia składają się multimedialne zajęcia teoretyczne i zajęcia praktyczne - ćwiczenia pozwalające opanować sztukę baristyczną. Ćwiczenia realizowane są w formie pokazu z objaśnieniem, instruktażu, ćwiczeń wykonywanych samodzielnie przez słuchaczy kursu, konsultacji, dyskusji podsumowującej zakończone ćwiczenia.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe

Kontakt



Anna Krysa-Kowalska

E-mail rzeszow@rzeszow.zdz.pl

Telefon (+48) 510 998 006