



Wyższa Szkoła
Gospodarki w
Bydgoszczy



Szkolenie baristyczne

Numer usługi 2024/09/09/10567/2298587

📍 Bydgoszcz / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 7 h

📅 19.10.2024 do 31.01.2025

650,00 PLN brutto

650,00 PLN netto

92,86 PLN brutto/h

92,86 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Edukacja
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Szkolenie przeznaczone jest dla wszystkich kawoszy, sympatyków kawy i kawiarnianych klimatów.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	17-10-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	7
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	art. 163 ust. 1 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 742, z późn. zm.)
Zakres uprawnień	Kursy i szkolenia

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest zdobycie podstawowych wiadomości teoretycznych na temat kawy oraz praktyczna nauka przygotowania czarnego naparu, jako przygotowanie do zawodu baristy.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
- zna przeróżne smaki i oblicza kaw	- aktywny udział w zajęciach na poziomie 80%	Obserwacja w warunkach symulowanych
- potrafi przygotować poprawne espresso oraz napoje kawowe z mlekiem	- aktywny udział w zajęciach na poziomie 80%	Obserwacja w warunkach symulowanych
- zna alternatywne metody zaparzania kawy	- aktywny udział w zajęciach na poziomie 80%	Obserwacja w warunkach symulowanych
- rozumie potrzebę doksztalcania się i pogłębiania wiedzy w zakresie poszczególnych bloków tematycznych zrealizowanych w trakcie trwania szkolenia	- aktywny udział w zajęciach na poziomie 80%	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

Tak

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

Tak

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

Tak

Program

1. Czym jest kawa?

- Kawa, jako roślina
- Kawa, jako ziarno
- Kawa, jako napój.

2. Sprzęt baristy.

3. Przygotowanie poprawnego espresso.

4. Spienianie mleka.
5. Przygotowanie napojów kawowych z mlekiem.
6. Podstawy late art.
7. Alternatywne metody zaparzania kawy.
 - V60
 - aeropres.

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 przypadający na 1 uczestnika brutto	650,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	650,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	92,86 PLN
Koszt osobogodziny netto	92,86 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

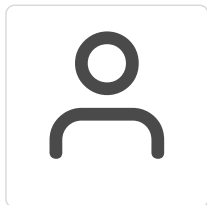
Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały w wersji papierowej i elektronicznej.

Adres

ul. Garbary 2
85-229 Bydgoszcz
woj. kujawsko-pomorskie

Kontakt



Centrum Szkoleń i Certyfikacji

E-mail centrum@byd.pl

Telefon (+48) 525 670 017