

**BARISTA KURS CERTYFIKOWANY**

Numer usługi 2024/09/25/121120/2328247

**4 800,00 PLN** brutto

4 800,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

POLSKI INSTYTUT  
TRENINGU  
MENTALNEGO  
SPÓŁKA Z  
OGRA NICZONĄ  
ODPOWIEDZIALNOŚ  
CIĄ



📍 Rzeszów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 32 h

📅 06.11.2024 do 14.11.2024

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Identyfikator projektu</b>	Kierunek - Rozwój
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
<b>Grupa docelowa usługi</b>	<p>Kurs <b>Barista</b> przeznaczony jest zarówno dla osób, które dopiero chcą rozpocząć swoją przygodę z kawą jak i dla tych którzy chcą udoskonalić swój kawowy warsztat.</p> <p>Zapraszamy osoby zainteresowane zdobyciem umiejętności związanych z przygotowaniem wysokiej jakości napojów kawowych i chcące rozpocząć lub rozwijać swoją karierę w branży kawowej.</p>
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	5
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	20
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	05-11-2024
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	32
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

# Cel

## Cel edukacyjny

Celem szkolenia Baristy jest przekazanie kompleksowej wiedzy i umiejętności z zakresu przygotowywania doskonałego espresso i napojów kawowych. Kurs skupia się na teorii, praktyce oraz sztuce baristycznej, umożliwiając uczestnikom zdobycie solidnych fundamentów do pracy w branży kawowej oraz rozwijanie pasji i kreatywności w tworzeniu unikalnych napojów.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wiedza o kawie (ziarnach, pochodzeniu, rodzaju kaw i napojów kawowych).	Charakteryzuje ziarna kawy	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	Charakteryzuje kawy i napoje kawowe	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	Charakteryzuje sposoby przygotowania oraz podania kawy i napojów kawowych	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowywanie i podawanie kawy	Kalkuluje cenę kawy i napoju kawowego	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przygotowuje sprzęt do parzenia kawy	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przygotowuje kawy i napoje kawowe	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	Serwuje kawy i napoje kawowe	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych

# Kwalifikacje

## Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji

<b>Kwalifikacje</b>	Przygotowywanie i podawanie kawy oraz napojów kawowych
<b>Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji</b>	14004
<b>Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację</b>	Zofia Leś UNLIMITED
<b>Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR</b>	Nie
<b>Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego</b>	Zofia Leś UNLIMITED
<b>Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR</b>	Nie

## Program

### Moduł 1 **Czy kawa to owoc ?**

- Uprawa kawowca
- Odmiany kawy
- Obróbka ziaren
- Różne stopnie palenia i ich zastosowanie

### Moduł 2 **A jak to się robi?**

- Rodzaje młynków
- Ustawianie mielenia
- Urządzenia do parzenia, budowa ekspresu
- Mycie i konserwacja urządzeń

### Moduł 3 **A z czym się to je?**

- Przygotowywanie naparu kawowego
- Rodzaje kaw serwowane w kawiarniach

### Moduł 4 **Bicie piany to nie wszystko**

- nauka spieniania mleko

### Moduł 5 **A jak zrobić serce?**

- Nauka wylewania wzorów latte na kawie

### Moduł 6 **A można z syropem?**

- Dodatki smakowe do kawy
- Techniki dekoracyjne
- Obsługa klienta
- Organizacja pracy
- Kalkulacje

# Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 7

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 7</b> Czy kawa to owoc ? Uprawa kawowca, odmiany kawy, obróbka ziaren, różne stopnie palenia i ich zastosowanie	Marzena Gościmińska	06-11-2024	09:00	13:00	04:00
<b>2 z 7</b> A jak to się robi? Rodzaje młynków, sposób mielenia, mielenie ziaren, urządzenia do parzenia	Marzena Gościmińska	06-11-2024	13:00	17:00	04:00
<b>3 z 7</b> A z czym się to je ? Napar kawowy i co z nim można zrobić, czyli rodzaje kaw serwowane w kawiarniach	Marzena Gościmińska	07-11-2024	09:00	13:00	04:00
<b>4 z 7</b> Bicie piany to nie wszystko czyli jak idealnie spenić mleko	Marzena Gościmińska	07-11-2024	13:00	17:00	04:00
<b>5 z 7</b> A jak zrobić serce ? Czyli nauka latte art	Marzena Gościmińska	08-11-2024	09:00	17:00	08:00
<b>6 z 7</b> A można z syropem? Dodatki smakowe do kawy, techniki dekoracyjne, obsługa klienta, organizacja pracy, kalkulacje	Marzena Gościmińska	09-11-2024	09:00	13:00	04:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 7 Egzamin	-	09-11-2024	13:00	17:00	04:00

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	900,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	900,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	900,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	900,00 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Marzena Gościmińska

Pasjonatka kawy i nieszablonowego cukiernictwa. Przedsiębiorca od 2006r prowadzi swoje kawiarnie, cukiernie i lodziarnie. Podróżuje po świecie w poszukiwaniu inspiracji i nowych smaków do tworzenia deserów i dań. Szkoliła się pod okiem mistrzów cukiernictwa. Ale słodczyce to nie jedyna pasja Marzeny. Od wielu lat interesuje się rozwojem osobistym i psychologią. Certyfikowana trenerka Radykalnego Wybaczenia, certyfikowana trenerka i nauczycielka Vedic Art.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe

## Adres

Rzeszów

Rzeszów

woj. podkarpackie

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

## Kontakt



**Sylwia Ason**

**E-mail** [sylwia.ason@gmail.com](mailto:sylwia.ason@gmail.com)

**Telefon** (+48) 729 835 005