



Barista

Numer usługi 2024/10/03/30963/2342771

2 000,00 PLN brutto

2 000,00 PLN netto

111,11 PLN brutto/h

111,11 PLN netto/h

OŚRODEK
SZKOLENIA
DOKSZTAŁCANIA I
DOSKONALENIA
KADR KURSÓR
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

📍 Zamość / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 18 h

📅 02.12.2024 do 13.12.2024



Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	<ul style="list-style-type: none">• Osoby chcące rozpocząć pracę w branży kawowej – kurs dedykowany osobom zainteresowanym pracą w kawiarniach, restauracjach i innych miejscach serwujących kawę.• Początkujący bariści – osoby, które dopiero rozpoczynają swoją przygodę z zawodem baristy i chcą zdobyć solidne podstawy teoretyczne i praktyczne.• Doświadczeni bariści chcący rozwijać umiejętności – uczestnicy z doświadczeniem w pracy, którzy chcą doskonalić swoje techniki parzenia kawy i rozwijać kreatywność w sztuce latte art.• Pracodawcy z branży gastronomicznej – właściciele kawiarni i restauracji, którzy chcą podnieść kompetencje swoich pracowników i zaoferować klientom najwyższą jakość napojów kawowych.• Miłośnicy kawy pragnący zdobyć profesjonalną wiedzę – osoby, które pasjonują się kawą i chcą poznać tajniki jej przygotowania oraz zastosowania profesjonalnego sprzętu baristy.
	Usługa adresowana również dla uczestników projektu: <ul style="list-style-type: none">- Kierunek - Rozwój- Małopolski pociąg do kariery – sezon 1,- Nowy start w Małopolsce z EURESem
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	10

Data zakończenia rekrutacji	25-11-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	18
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

Szkolenie przygotowuje uczestników do pracy na stanowisku baristy, rozwijając umiejętności profesjonalnego przygotowywania kawy, obsługi sprzętu baristycznego oraz obsługi klienta. Uczestnicy nauczą się technik parzenia kawy, różnic w odmianach kawy, zasad wypalania i dekorowania napojów (latte art). Kurs ma na celu rozwinięcie kreatywności, pasji i umiejętności praktycznych, umożliwiając uczestnikom efektywne funkcjonowanie w branży kawowej i podniesienie standardów obsługi w kawiarniach i rest

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozpoznaje rodzaje kawy i ich właściwości smakowe.	Uczestnik identyfikuje odmiany kawy (Arabika, Robusta), rozróżnia profile smakowe i opisuje wpływ procesów obróbki na smak.	Test teoretyczny
Obsługuje sprzęt baristyczny, w tym ekspresy i młynki do kawy.	Uczestnik wybiera poprawne ustawienia sprzętu, kalibruje młynki, obsługuje ekspresy i ocenia jakość przygotowanego napoju.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Parzy kawę zgodnie z profesjonalnymi standardami baristycznymi.	Uczestnik dobiera technikę parzenia do rodzaju kawy, kontroluje czas ekstrakcji i proporcje, analizuje jakość finalnego napoju.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Tworzy artystyczne wzory na kawie (latte art).	Uczestnik ocenia konsystencję mleka, dobiera technikę nalewania, wykonuje wzory i ocenia estetykę przygotowanej kawy.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Komunikuje się z klientem i obsługuje zamówienia zgodnie z zasadami.	Uczestnik rozpoznaje potrzeby klienta, doradza w wyborze kawy, obsługuje zamówienia i reaguje na ewentualne reklamacje.	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Dbą o konserwację i higienę sprzętu oraz stanowiska pracy.	Uczestnik przeprowadza codzienną konserwację sprzętu, przestrzega zasad higieny, ocenia stan urządzeń i raportuje nieprawidłowości.	Test teoretyczny

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

Dlaczego warto skorzystać z naszej usługi:

Praktyczne umiejętności:

- Program szkolenia jest nastawiony na praktyczne ćwiczenia i studia przypadków, co pozwala uczestnikom na zastosowanie zdobytej wiedzy w realnych sytuacjach. Praktyczne podejście gwarantuje, że uczestnicy będą gotowi do efektywnej pracy od razu po ukończeniu szkolenia.

Godziny realizacji szkolenia:

- Szkolenie obejmuje 18 godzin edukacyjnych tj. 13,5 godzin zegarowych.
- Każda godzina szkolenia obejmuje 45 minut.

Przerwy:

- Przerwy nie są wliczone w czas trwania usługi.

Metody pracy:

- Zajęcia prowadzone są metodą ćwiczeniową. Warunkiem niezbędnym do osiągnięcia celu szkolenia jest samodzielne wykonanie wszystkich ćwiczeń zadanych przez trenera.

Harmonogram szkolenia:

- Szkolenie może być realizowane zarówno raz jak i kilka razy w tygodniu w trybie dziennym, umożliwiając intensywną naukę i skoncentrowane zajęcia lub popołudniowym, co pozwala uczestnikom z innymi obowiązkami dostęp do wartościowej edukacji.
- Dodatkowo, istnieje opcja organizacji zajęć w formie weekendowej, co sprawia, że szkolenie staje się bardziej elastyczne i dostosowane do różnych harmonogramów życia.
- **w związku z powyższym nie wskazano szczegółowego harmonogramu** - jesteśmy gotowi dostosować się do potrzeb całej grupy zapisanych osób, tworząc harmonogram, który uwzględni zróżnicowane preferencje czasowe uczestników.
- Harmonogram szkolenia może ulegać nieznacznemu przesunięciu czasowemu, zależnie od czasu potrzebnego na wykonanie poszczególnych ćwiczeń i zdolności przyswajania materiału przez uczestników, zgodnie z ich indywidualnym tempem nauki

Doświadczeni prowadzący:

- Zajęcia prowadzi ekspert z wieloletnim doświadczeniem w zakresie sztucznej inteligencji, który przekazuje nie tylko wiedzę teoretyczną, ale także praktyczne wskazówki i najlepsze praktyki. Uczestnicy mają możliwość czerpania z jego wiedzy i doświadczenia.

Certyfikat ukończenia:

- Certyfikat ukończenia kursu - Zaświadczenie wydane na podstawie § 23 ust. 4 rozporządzenia Ministra Edukacji i Nauki z dnia 6 października 2023 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. poz. 2175).

Weryfikacja efektów uczenia się:

- Program obejmuje weryfikację efektów uczenia się poprzez test teoretyczny, który pozwala na ocenę zdobytej wiedzy i umiejętności. Taki system oceny gwarantuje, że uczestnicy faktycznie przyswoili potrzebne informacje i są gotowi do ich praktycznego zastosowania.

Program

Moduł 1: Organizacja Pracy na Stanowisku Baristy

- Rozumienie struktury pracy na stanowisku baristy.
- Zarządzanie czasem i efektywne planowanie zadań.
- Komunikacja z klientem – obsługa zamówień, obsługa reklamacji.

Moduł 2: Kawa jako Roślina

- Historia kawy – fascynująca podróż przez wieki.
- Rejony uprawy kawy na świecie.
- Wymagania klimatyczne dla rozwoju kawy.
- Różnice między odmianami kawy.
- Największe plantacje kawowe – poznanie lokalnych specyfikacji.

Moduł 3: Kawa jako Ziarno

- Proces obróbki kawy od zbioru do zapakowania.
- Wypalanie ziaren kawy – techniki i wpływ na smak.
- Różnice w procesie obróbki między kawą Arabika a Robusta.

Moduł 4: Kawa jako Napój

- Sposoby sporządzania kawy – od tradycyjnych po nowoczesne metody.
- Analiza światowego spożycia kawy – trendy i zwyczaje.
- Kultura picia kawy na różnych kontynentach.

Moduł 5: Barista – Sprzęt Wykorzystywany w Pracy

- Zaznajomienie z profesjonalnym sprzętem baristy.
- Obsługa ekspresów do kawy, młynków, a także innych narzędzi.
- Pielęgnacja i konserwacja sprzętu – praktyczne wskazówki.

Zajęcia Praktyczne

- Przygotowanie i parzenie kawy z różnych regionów świata.
- Obróbka i wypalanie kawy pod okiem instruktora.
- Techniki dekoracyjne – ozdabianie kawy na piance.
- Symulacje sytuacji z obsługą klienta i realizacją zamówień.

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 usługi brutto	2 000,00 PLN
Koszt usługi netto	2 000,00 PLN
Koszt godziny brutto	111,11 PLN
Koszt godziny netto	111,11 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

skrypt szkoleniowy, notatnik, teczka szkoleniowa, materiały do zajęć praktycznych

Warunki uczestnictwa

- aktualne badania do celów sanitarno-epidemiologicznych

Informacje dodatkowe

Usługa adresowana również dla uczestników projektu:

- Kierunek - Rozwój
- Małopolski pociąg do kariery – sezon 1,
- Nowy start w Małopolsce z EURESem

Adres

ul. Partyzantów 9
22-400 Zamość
woj. lubelskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe

Kontakt



Jolanta Krzak

E-mail szkolenia.zamosc@kursor.edu.pl

Telefon (+48) 500 177 049