

**Barista – kurs I, II, III stopnia**

Numer usługi 2024/10/21/115503/2372928

5 600,00 PLN brutto

5 600,00 PLN netto

147,37 PLN brutto/h

147,37 PLN netto/h

ALDEO SYSTEMY
ZARZĄDZANIA
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,7 / 5

708 ocen

📍 Leżajsk / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 38 h

📅 14.01.2026 do 18.01.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
	Szkolenie adresowane jest do osób pracujących lub chcących pracować w kawiarniach, barach, pubach, restauracjach, jak również w innych punktach gastronomicznych a także dla wszystkich osób zainteresowanych tematyką szkolenia.
Grupa docelowa usługi	Szkolenie odpowiednie jest dla osób na każdym poziomie zaawansowania. Skierowane jest zarówno do osób posiadających wcześniejsze doświadczenie zawodowe w pracy w punktach gastronomicznych jak i osób bez doświadczenia zawodowego w przedmiocie szkolenia zainteresowanych tematyką szkolenia i chcących uzyskać kompetencje zawodowe w tym zakresie.
Minimalna liczba uczestników	8
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	13-01-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	38
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

Usługa „Barista – kurs I, II, III stopnia” przygotowuje do pracy w zawodzie baristy w kawiarniach, barach, pubach, restauracjach oraz innych punktach gastronomicznych

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
1. Przestrzega zasad komunikacji interpersonalnej, współpracy, kultury i etyki w komunikacji z przełożonym, klientami, gośćmi i współpracownikami w codziennych kontaktach	- opisuje sylwetkę zawodową baristy, określa predyspozycje psychofizyczne, wymagania i umiejętności niezbędne do wykonywania zadań zawodowych baristy - stosuje zasady komunikacji interpersonalnej - przytacza przykłady niedopuszczalnych oraz właściwych zachowań baristy podczas kontaktu z klientem - tworzy komunikaty skierowane do klienta dostosowane do sytuacji - używa zwrotów grzecznościowych w konwersacji z gośćmi różnych typów charakterologicznych - wyjaśnia pojęcie „savoir-vivre” - stosuje zasady savoir-vivre'u do wykonywania zawodu baristy	Test teoretyczny
2. Posługuje się podstawową wiedzą na temat kaw	- omawia pochodzenie kawy i regiony jej upraw - wymienia gatunki kaw i omawia różnice między nimi - omawia i charakteryzuje mieszanki kaw - omawia sposób wypalania i przechowywania kaw - rozpoznaje ziarna Robusty i Arabiki - omawia wpływ kofeiny na człowieka	Test teoretyczny
3. Nawiązuje kontakt z klientem, profesjonalnie przyjmuje zamówienia i obsługuje gościa	- wymienia zasady nawiązywania kontaktu z klientem i ilustruje je przykładami - nawiązuje relacje z klientem, wykorzystując techniki komunikacji - omawia wpływ wizerunku baristy na budowanie relacji z klientem - rozróżnia etapy obsługi gości; - wykonuje czynności związane z przyjęciem zamówienia (udziela informacji, doradza, przyjmuje zamówienie)	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
4. Przygotowuje i podaje różnego rodzaju kawy omawiając sposób jej przygotowania oraz uzasadniając dobór odpowiednich proporcji składników	- omawia zasady obsługi, czyszczenia i konserwacji ekspresu ciśnieniowego - wymienia parametry prawidłowego espresso - omawia grubości mielenia kawy na jakość espresso (regulacja młynka) i omawia najczęściej popełniane błędy - przygotowuje różne rodzaje kaw, w tym np.: Ristretto, Americano, Coretto, Mocha, Con Panna, Cappuccino, Latte Machiato, Espresso Machiato, Irish cafe, Ice coffee - wykonuje kawy smakowe oraz warstwowe z syropami - omawia zasady spieniania mleka do różnych kaw - dobiera porcelanę do rodzaju kawy - serwuje kawę z zachowaniem wysokich standardów podania i obsługi	Test teoretyczny
5. Dobiera odpowiednie narzędzia do latte art w tym gatunek kawy pod upodobania smakowe klienta	- uzyskuje informacje o upodobaniach dotyczących kawy od klienta - doradza klientowi wykorzystując uzyskane informacje oraz posiadaną wiedzę na temat kawy - dobiera dzbanki o odpowiednim kształcie i wielkości - dobiera mleko, wskazując na co zwracać uwagę przy doborze mleka	Test teoretyczny
6. Przygotowuje kawę z wykorzystaniem technik latte art	- wskazuje parametry i techniki idealnie spienionego mleka - maluje na powierzchni kawy standardowe wzory typu: serce, jabłko, rosseta, dwie rossety, tulipan przy pomocy mleka lanego z dzbanka (Free pour latte art) - maluje na powierzchni kawy standardowe wzory przy pomocy szpikulca, wykałaczek, tworzy wzory z użyciem sosu czekoladowego oraz czekolady w proszku (Etching latte art)	Test teoretyczny
7. Omawia czynniki wpływające na smak kawy i fazy parzenia kawy	- definiuje i omawia znaczenie terminu Specialty Coffee - omawia proporcje - wskazuje znaczenie stopnia zmielenia i znaczenie grubości zmielonej kawy - omawia czas parzenia - omawia znaczenie jakości i temperatury wody - omawia turbulencje (mieszanie) - omawia filtry używane do parzenia - wymienia i omawia fazy parzenia kawy	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
8. Wymienia i omawia metody parzenia kawy	- omawia podstawowe alternatywne metody parzenia kawy - CHEMEX, DRIP, FRENCH PRESS, AEROPRESS - charakteryzuje je wskazując ich wady i zalety	Test teoretyczny
9. Ocenia kawę pod kątem parametrów świadczących o jej jakości	- definiuje czym jest cupping - omawia parametry oceny jakościowej kawy, tj. aromat, smakowość, posmak, kwasowość, cielistość (body), balans, jednolitość, czystość, słodycz, ocena własna - odnajduje, określa / nazywa walory aromatyczne i smakowe kaw - wskazuje różnice w kawie niedoparzonej i przeparzzonej	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

Szkolenie adresowane jest do osób pracujących lub chcących pracować w kawiarniach, barach, pubach, restauracjach, jak również w innych punktach gastronomicznych a także dla wszystkich osób zainteresowanych tematyką szkolenia.

Szkolenie odpowiednie jest dla osób na każdym poziomie zaawansowania. Skierowane jest zarówno do osób posiadających wcześniejsze doświadczenie zawodowe w pracy w punktach gastronomicznych jak i osób bez doświadczenia zawodowego w przedmiocie szkolenia zainteresowanych tematyką szkolenia i chcących uzyskać kompetencje zawodowe w tym zakresie.

Zagadnienia poruszane podczas szkolenia:

I. Barista I stopień

1. Wprowadzenie do zawodu baristy

Predyspozycje zawodowe i cechy osobowe dobrego baristy. Umiejętności interpersonalne, współpraca w zespole oraz kultura osobista i savoir vivre w branży gastronomicznej

2. Wiedza na temat kawy

Pochodzenie kawy, regiony upraw

Gatunki kaw, mieszanki kaw - charakterystyka, różnice

Rozpoznawanie ziaren Robusty i Arabiki

Wypalanie i przechowywanie kaw

Kofeina i jej wpływ na człowieka

3. Przygotowanie i podawanie kaw

Zasady obsługi, czyszczenia i konserwacji ekspresu ciśnieniowego

Parametry i wykonanie prawidłowego espresso. Wpływ grubości mielenia kawy na jakość espresso (regulacja młynka) - najczęściej popełniane błędy

Przygotowywanie różnych rodzajów kaw, w tym: Americano, Cappuccino, Latte Machiato, Ice coffee, inne. Wykonywanie kaw smakowych oraz warstwowych z syropami. Zasady spieniania mleka do różnych kaw

Dobór porcelany, wzorcowe serwowanie kaw. Obsługa klienta

II. Barista II stopień

1. Dobór odpowiednich narzędzi do latte art

Dobór kaw - wybór najlepszych mieszanek do standardu lokalu, preferencji smakowych klienta

Dobór dzbanków (ze względu na kształt i wielkość)

Na co zwrócić uwagę dobierając mleko, zawartość tłuszczu, białka

2. Warsztaty latte art - sztuka tworzenia wzorów z mleka na powierzchni kawy espresso

Spienianie mleka

Free pour latte art – malowanie przy pomocy mleka lanego z dzbanka

Etching latte art – malowanie przy pomocy szpikulca, wykałaczek

III. Barista III stopień

1. Wprowadzenie do alternatywnych metod parzenia kawy

Specialty Coffee – definicja i znaczenie terminu

Czynniki wpływające na smak kawy

Fazy parzenia kawy

2. Alternatywne metody parzenia kawy - CHEMEX, DRIP, FRENCH PRESS, AEROPRESS oraz cupping czyli jak oceniać kawę

Podstawowe metody parzenia kawy i ich historia – omówienie: CHEMEX, DRIP, FRENCH PRESS, AEROPRESS. Prezentacja technik parzenia, degustacja i analiza sensoryczna oraz samodzielne parzenie kaw przez uczestników

Cupping – jak oceniać kawę. Omówienie parametrów oceny jakościowej kawy

Szkolenie zaplanowano na 38 godz. edukacyjnych/ szkoleniowych (1 godz. = 45 min) - w ten czas nie wliczono przerw

W trakcie realizacji usługi rozwojowej, przeprowadzona jest weryfikacja postępów oraz ocena osiągnięcia efektów uczenia się w formie okresowego podsumowania dokonywane grupowo lub indywidualnie z Uczestnikami.

Warunki organizacyjne realizacji szkolenia:

Zalecana minimalna liczba osób na szkoleniu: 8

Zalecana maksymalna liczba osób na szkoleniu: 20

Sala powinna zapewniać odpowiednią ilość miejsc siedzących oraz umożliwiać przeprowadzenie części praktycznej szkolenia (m.in. dostęp dobieżającej wody).

W sali powinny znajdować się stoły lub miejsca zawierające dołączone pulpity na których uczestnicy będą mogli zapisywać notatki.

Układ stołów: dowolny

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie i grupowo.

Zajęcia prowadzone są w formie wykładu oraz warsztatów (zajęć praktycznych).

Podczas warsztatów uczestnicy będą przygotowywać napoje samodzielnie lub w grupach, ale pod okiem szkoleniowca, który nadzoruje ich pracę, poprawiając lub pomagając jeśli jest taka potrzeba.

Zaplecze organizacyjno-logistyczne zapewnia odpowiednie warunki do prowadzenia zajęć praktycznych z zakresu baristyki, obejmując niezbędne wyposażenie oraz produkty umożliwiające naukę parzenia kawy, przygotowywania różnych napojów kawowych, spieniania mleka i estetycznego serwowania. Uczestnicy mają do dyspozycji zarówno materiały szkoleniowe, jak i różnorodne surowce potrzebne do ćwiczeń praktycznych. Uczestnicy mają dostęp do różnorodnych gatunków kawy, mleka, a także syropów i dodatków służących do tworzenia napojów kawowych. Dodatkowo zapewnione jest odpowiednie szkło i ceramika do serwowania kaw oraz środki czystości i akcesoria niezbędne do utrzymania higieny stanowiska pracy.

WALIDACJA:

Walidacja prowadzona jest przez zewnętrzny podmiot.

Eksperci Firmy ICVC CERTYFIKACJA SP. Z O.O. opracowują arkusze egzaminacyjne w oparciu o znormalizowany opis efektów uczenia się dla danej kwalifikacji.

Baza pytań egzaminacyjnych dotyczy uzyskanych w procesie szkolenia efektów uczenia się, z zakresu wiedzy zawodowej, umiejętności specjalistycznych oraz kompetencji społecznych, wymaganych dla danej kwalifikacji.

System ICVC wdrożył na etapie walidacji przeprowadzanie egzaminów pisemnych, w formie testów.

Założenia testu egzaminacyjnego ICVC dopuszczają następujące formy zadań, zależnie od specyfiki kwalifikacji lub/i założeń ekspertów:

- pytania zamknięte
- pytania jednorazowego wyboru
- pytania wielokrotnego wyboru
- uzupełnianie i przyporządkowanie informacji
- pytania otwarte

Egzamin ICVC obejmuje 3 obszary:

- wiedza zawodowa
- praktyczne umiejętności zawodowe
- kompetencje społeczne

Przed przystąpieniem do egzaminu, kursanci są zapoznawani z zasadami przeprowadzenia egzaminu ICVC:

- formą egzaminu ICVC,
- czasem trwania egzaminu ICVC
- punktacją ICVC

Wymagany wynik egzaminu pisemnego uprawniający do otrzymania Certyfikatu ICVC potwierdzającego osiągnięcie określonej kwalifikacji wynosi:

minimum 75% prawidłowych odpowiedzi

Testy egzaminacyjne są sprawdzane przez certyfikowanych Egzaminatorów ICVC, którzy gwarantują trafny i rzetelny sposób oceniania.

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	5 600,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	147,37 PLN
Koszt osobogodziny netto	147,37 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe, np. skrypty oraz materiały do wykonywania zajęć praktycznych (w tym: urządzenia i narzędzia oraz materiały zużywalne niezbędne do realizacji programu szkolenia).

Informacje dodatkowe

Procedura reklamacji usługi szkoleniowej

Reklamacje można zgłaszać do ALDEO Systemy Zarządzania Sp. z o.o. w formie pisemnej, listem poleconym na adres: ALDEO Systemy Zarządzania Sp. z o.o., ul. Kurpiowska 5/111, 35-620 Rzeszów lub mailem: biuro@aldeo.pl najpóźniej w terminie 14 dni kalendarzowych od daty zakończenia realizacji danej usługi szkoleniowej wg zasad wskazanych w Procedurze reklamacji usługi szkoleniowej dostępnej na stronie internetowej: <http://aldeo.pl/oferta/szkolenia/>

Reklamacja zostanie uwzględniona w przypadku nienależytego zrealizowania Szkolenia z wyłącznej winy ALDEO Systemy Zarządzania Sp. z o.o.

Informujemy, że usługa może zostać poddana kontroli lub audytowi instytucji zewnętrznych, w tym audytowi w ramach audytów funkcjonowania podmiotów w Bazie Usług Rozwojowych. Zespół audytowy ma możliwość na podstawie upoważnienia wydanego przez Polską Agencję Rozwoju Przedsiębiorczości do przeprowadzenia wizytacji usługi rozwojowej.

Adres

Leżajsk

Leżajsk

woj. podkarpackie

Kontakt



Natalia Szkoła

E-mail n.szkoła@aldeo.pl

Telefon (+48) 533 130 200