

**Barista – kurs I, II, III stopnia**

Numer usługi 2025/01/07/115503/2487094

**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  
ODPOWIEDZIALNOŚĆ  
CIA



📍 Dębica / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 38 h

📅 10.04.2025 do 13.04.2025

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla osób indywidualnych
<b>Grupa docelowa usługi</b>	<p>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.</p> <p>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.</p>
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	8
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	25
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	09-04-2025
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	38
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	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
<p>1. Przestrzega zasad komunikacji interpersonalnej, współpracy, kultury i etyki w komunikacji z przełożonym, klientami, gośćmi i współpracownikami w codziennych kontaktach</p> <p>2. Posługuje się podstawową wiedzą na temat kaw</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- opisuje sylwetkę zawodową baristy, określa predyspozycje psychofizyczne, wymagania i umiejętności niezbędne do wykonywania zadań zawodowych baristy</li><li>- stosuje zasady komunikacji interpersonalnej</li><li>- przytacza przykłady niedopuszczalnych oraz właściwych zachowań baristy podczas kontaktu z klientem</li><li>- tworzy komunikaty skierowane do klienta dostosowane do sytuacji</li><li>- używa zwrotów grzecznościowych w konwersacji z gośćmi różnych typów charakterologicznych</li><li>- wyjaśnia pojęcie „savoir-vivre”</li><li>- stosuje zasady savoir-vivre'u do wykonywania zawodu baristy</li> <li>- omawia pochodzenie kawy i regiony jej upraw</li><li>- wymienia gatunki kaw i omawia różnice między nimi</li><li>- omawia i charakteryzuje mieszanki kaw</li><li>- omawia sposób wypalania i przechowywania kaw</li><li>- rozpoznaje ziarna Robusty i Arabiki</li><li>- omawia wpływ kofeiny na człowieka</li></ul>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Test teoretyczny</p>
<p>3. Nawiązuje kontakt z klientem, profesjonalnie przyjmuje zamówienia i obsługuje gościa</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- wymienia zasady nawiązywania kontaktu z klientem i ilustruje je przykładami</li><li>- nawiązuje relacje z klientem, wykorzystując techniki komunikacji</li><li>- omawia wpływ wizerunku baristy na budowanie relacji z klientem</li><li>- rozróżnia etapy obsługi gości;</li><li>- wykonuje czynności związane z przyjęciem zamówienia (udziela informacji, doradza, przyjmuje zamówienie)</li></ul>	<p>Test teoretyczny</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>4. Przygotowuje i podaje różnego rodzaju kawy omawiając sposób jej przygotowania oraz uzasadniając dobór odpowiednich proporcji składników</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- omawia zasady obsługi, czyszczenia i konserwacji ekspresu ciśnieniowego</li> <li>- wymienia parametry prawidłowego espresso</li> <li>- omawia grubości mielenia kawy na jakość espresso (regulacja młynka) i omawia najczęściej popełniane błędy</li> <li>- przygotowuje różne rodzaje kaw, w tym np.: Ristretto, Americano, Coretto, Mocha, Con Panna, Cappuccino, Latte Machiato, Espresso Machiato, Irish cafe, Ice coffee</li> <li>- wykonuje kawy smakowe oraz warstwowe z syropami</li> <li>- omawia zasady spieniania mleka do różnych kaw</li> <li>- dobiera porcelanę do rodzaju kawy</li> <li>- serwuje kawę z zachowaniem wysokich standardów podania i obsługi</li> </ul>	<p>Test teoretyczny</p>
<p>5. Dobiera odpowiednie narzędzia do latte art w tym gatunek kawy pod upodobania smakowe klienta</p> <p>6. Przygotowuje kawę z wykorzystaniem technik latte art</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- uzyskuje informacje o upodobaniach dotyczących kawy od klienta</li> <li>- doradza klientowi wykorzystując uzyskane informacje oraz posiadaną wiedzę na temat kawy</li> <li>- dobiera dzbanki o odpowiednim kształcie i wielkości</li> <li>- dobiera mleko, wskazując na co zwracać uwagę przy doborze mleka</li> <li>- wskazuje parametry i techniki idealnie spienionego mleka</li> <li>- maluje na powierzchni kawy standardowe wzory typu: serce, jabłko, rosseta, dwie rossety, tulipan przy pomocy mleka lanego z dzbanka (Free pour latte art)</li> <li>- maluje na powierzchni kawy standardowe wzory przy pomocy szpikulca, wykałaczek, tworzy wzory z użyciem sosu czekoladowego oraz czekolady w proszku (Etching latte art)</li> </ul>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Test teoretyczny</p>
<p>7. Omawia czynniki wpływające na smak kawy i fazy parzenia kawy</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- definiuje i omawia znaczenie terminu Specialty Coffee</li> <li>- omawia proporcje</li> <li>- wskazuje znaczenie stopnia zmielenia i znaczenie grubości zmielonej kawy</li> <li>- omawia czas parzenia</li> <li>- omawia znaczenie jakości i temperatury wody</li> <li>- omawia turbulencje (mieszanie)</li> <li>- omawia filtry używane do parzenia</li> <li>- wymienia i omawia fazy parzenia kawy</li> </ul>	<p>Test teoretyczny</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
8. Wymienia i omawia metody parzenia kawy	<ul style="list-style-type: none"> <li>- omawia podstawowe alternatywne metody parzenia kawy - CHEMEX, DRIP, FRENCH PRESS, AEROPRESS</li> <li>- charakteryzuje je wskazując ich wady i zalety</li> </ul>	Test teoretyczny
9. Ocenia kawę pod kątem parametrów świadczących o jej jakości	<ul style="list-style-type: none"> <li>- definiuje czym jest cupping</li> <li>- omawia parametry oceny jakościowej kawy, tj. aromat, smakowość, posmak, kwasowość, cielistość (body), balans, jednolitość, czystość, słodycz, ocena własna</li> <li>- odnajduje, określa / nazywa walory aromatyczne i smakowe kaw</li> <li>- wskazuje różnice w kawie niedoparzonej i przeparzzonej</li> </ul>	Test teoretyczny

## Kwalifikacje

### Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

#### Warunki uznania kompetencji

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

Dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się

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

Dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji

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

Dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielnie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji

## 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**

Specjalty 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 do bieżącej 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.

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 5

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 5</b> I stopień (6godz. x 45 min):1. Wprowadzenie do zawodu baristy; 2.Wiedza na temat kawy; 3.Przygotowanie i podawanie kaw	Monika Gorzka	10-04-2025	14:00	18:35	04:35
<b>2 z 5</b> I stopień (6godz. x 45 min):3. Przygotowanie i podawanie kaw-c.d.	Monika Gorzka	11-04-2025	14:00	18:35	04:35
<b>3 z 5</b> II stopień (13 godz. x 45min): 1. Dobór odpowiednich narzędzi do latte art; 2. Warsztaty latte art - sztuka tworzenia wzorów z mleka na powierzchni kawy espresso	Monika Gorzka	12-04-2025	08:30	18:30	10:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>4 z 5</b> III stopień(13 godz. x 45min): 1.Wprowadzenie do alternatywnych metod parzenia kawy; 2.Alternatywne metody parzenia kawy - CHEMEX, DRIP, FRENCH PRESS,AERO PRESS oraz cupping czyli jak oceniać kawę	Monika Gorzka	13-04-2025	08:30	18:30	10:00
<b>5 z 5</b> Egzamin	-	13-04-2025	18:30	19:00	00:30

## 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: 1



**1 z 1**

### Monika Gorzka

Trener, prowadzi kursy baristyczne I stopnia, kursy baristyczne II stopnia latte-art. oraz kurs baristyczny alternatywnych metod parzenia kawy oraz warsztaty z zasad i ceremoniałów parzenia herbat.

Posiada aktualne doświadczenie zawodowe (nie starsze niż 5 lat):

od 2024 r. - Właściciel firmy szkoleniowej Flavours of Coffee  
od 2019 roku - współpraca z Galicyjską Szkołą Smaku w Krakowie jako trener barista, latte art, alternatywnych metod parzenia kawy oraz parzenia herbaty  
2019 - 2021 – praca w kawiarni SlowCoffee w Olsztynie (Barista/Kelner)  
- prowadzenie kursów Barista – kurs I, II, III stopnia w okresie marzec – listopad 2024 r. dla 47 osób (na terenie woj. podkarpackiego)

Posiada aktualne kwalifikacje zawodowe (nie starsze niż 5 lat):

Ukończyła studia inżynierskie na kierunku Towaroznawstwo na Wydziale Nauk o Żywności (2014 r.)

Ukończone kursy/ szkolenia/ posiadane certyfikaty:

CoffeeSupport – ukończone szkolenia SCA z modułu BREWING FOUNDATION (2021 r.)

CoffeeSupport – ukończone szkolenia SCA z modułu BARISTA SKILLS FOUNDATION (2021 r.)

Akademia Kawy i Herbaty J.J. Darboven – udział w obozie baristycznym J.J. Darboven BARISTA CAMP 2019 – szkolenia ze Sławkiem Saranem (Mistrzem Polski Baristów) oraz Kamilą Adamiec (Mistrzynią Polski Brewers)

Certyfikat ukończenia Kursu Sommelierskiego (2021)

Certyfikat ukończenia kursu baristycznego (2018)

Certyfikat ukończenia kursu baristycznego II-go stopnia (2019)

ukończony kurs: Podstawy wiedzy o winie i zasady serwowania win (2

## 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](mailto: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 wyłączonej 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

ul. Rzeszowska 56

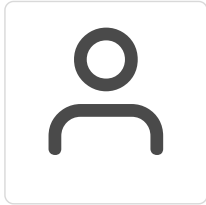
39-200 Dębica

woj. podkarpackie

Hotel Willa Wiluszówka



# Kontakt



**Natalia Szkoła**

**E-mail** [n.szkoła@aldeo.pl](mailto:n.szkoła@aldeo.pl)

**Telefon** (+48) 533 130 200