



Kurs baristy

Numer usługi 2025/02/13/11761/2558135

1 800,00 PLN brutto

1 800,00 PLN netto

90,00 PLN brutto/h

90,00 PLN netto/h

Niepubliczna

Placówka

Kształcenia

Ustawicznego w

Bochni



📍 Kraków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 20 h

📅 10.05.2025 do 31.05.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikator projektu	Małopolski Pociąg do kariery
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	<p>Szkolenie przeznaczone dla wszystkich zainteresowanych samodzielną, profesjonalną pracą w kawiarni gdzie zdobędzie zarówno wiedzę, jak i umiejętności jako barista.</p> <p>Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu "Małopolski pociąg do kariery - sezon 1" i/lub dla Uczestników Projektu "Nowy start w Małopolsce z EURESem".</p>
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	8
Data zakończenia rekrutacji	30-04-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	20
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest nabycie niezbędnej wiedzy jak i umiejętności do pracy w kawiarni, jak również rozwiązać swoje zainteresowania i pasję zdobycia nowych umiejętności.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
1. Uczestnik zna historię kawy oraz proces jej uprawy i obróbki. 2. Rozróżnia gatunki kawy i metody obróbki ziaren 3. Uczestnik zna zasady higieny i organizacji pracy w kawiarni	1Ustna odpowiedź na pytania dot. historii i uprawy kawy	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
1.Uczestnik zna i potrafi zastosować różne metody parzenia kawy. 2. Rozumie wpływ parametrów ekstrakcji na smak kawy.	1. Przygotowanie kawy różnymi metodami. 2. Analiza sensoryczna (rozpoznawanie różnic smakowych w zależności od metody parzenia)	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
1Uczestnik potrafi obsługiwać ekspres ciśnieniowy i młynek. 2. Umie regulować grubość mielenia i dostosować do parzenia. 3. zna zasady czyszczenia i konserwacji sprzętu.	1. Demonstracji poprawnego użycia ekspresu i młynka	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
1. Uczestnik potrafi przygotować espresso zgodnie ze standardami oraz cappuccino, latte i flat white 2. Uczestnik potrafi prawidłowo spienić mleko do różnych napojów 2. Umie wykonać podstawowe wzory latte art	1Przygotowanie wszystkich podstawowych napojów kawowych i ocena jakości (crema, smak, balans) 2. Wykonanie przynajmniej 1 wzoru latte art	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Test teoretyczny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

Zaświadczenie potwierdzające 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?

Zaświadczenie 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?

Zaświadczenie potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

Program

1.WSTĘP DO ZAWODU BARISTY - 4 godz. edukacyjne teoretyczne

Historia kawy i jej znaczenie w kulturze

Rodzaje kawy i sposób jej uprawy.

Rejony uprawy kawy.

Standardy sanitarne w kawiarni

2.METODY PARZENIA KAWY - 2 godz. edukacyjne, zajęcia praktyczne

Espresso i jego podstawowe parametry

Alternatywne metody parzenia

Techniki ekstrakcji i wpływ zmiennych(grubość mielenia, temperatura, czas parzenia)

3.OBSŁUGA SPRZETU BARISTYCZNEGO - 2 godz. edukacyjne, zajęcia praktyczne

Budowa i obsługa ekspresu ciśnieniowego

Regulacja młynka i mielenie kawy

Czyszczenie i konserwacja sprzętu

4.TECHNIKI PARZENIA I PODAWANIA KAWY - 12 godz. eduk. zajęcia praktyczne

Przygotowanie idealnego espresso

Nauka przyrządzania kawy czarnej, americano, americana

Przygotowywanie kawy Latte, Latte Macchiato, Cappuccino

Różnica między ristretto, espresso, lungo

Błędy w ekstrakcji i jak je korygować

Spienianie mleka do różnych rodzajów kaw

Podstawowe wzory latte art. (serce, rozeta, tulipan)

Trendy w kawie.

Walidacja / - 2 godz. eduk.

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	1 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	90,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	90,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

uczestnik otrzymuje zeszyt długopis

Warunki uczestnictwa

- ukończone 18 lat,
- brak przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania pracy na stanowisku zgodnym z kierunkiem szkolenia,
- przystąpienie do procesu walidacji częściowej i całościowej.

Informacje dodatkowe

- Kurs obejmuje 20 godzin dydaktycznych co stanowi 15 godzin zegarowych
- Niepubliczna Placówka Kształcenia Ustawicznego w Bochni ma podpisaną umowę z Wojewódzkim Urzędem Pracy w Krakowie.
- Zastrzegamy prawo do zmiany harmonogramu, kadry wykładowców i walidatorów w przypadku zaistnienia nieprzewidzianych okoliczności.
- Warunkiem ukończenia kursu jest obecność na zajęciach (minimum 80% godzin kursu), przystąpienie do procesu walidacji.
- Po zakończonym kursie uczestnik otrzymuje odpowiednie zaświadczenie i certyfikat.

Adres

os. Albertyńskie 1-2/13

31-851 Kraków

woj. małopolskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Lokal wyposażony w profesjonalny sprzęt baristyczny.

Kontakt



Danuta Sucharska

E-mail nck.bochnia.kursy@op.pl

Telefon (+48) 531 777 970