

**Barista- poziom średniozaawansowany**

Numer usługi 2025/02/18/10510/2567309

3 000,00 PLN brutto

3 000,00 PLN netto

200,00 PLN brutto/h

200,00 PLN netto/h

ZAKŁAD
DOSKONALENIA
ZAWODOWEGO W
KATOWICACH

📍 Żywiec / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 15 h

📅 05.05.2025 do 14.05.2025



Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	- szkolenie adresowane jest do osób, które chcą pracować w charakterze baristy w barach, restauracjach, kawiarniach, hotelach i innych obiektach gastronomicznych.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	8
Data zakończenia rekrutacji	24-04-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	15
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

Kurs przygotowuje do pracy w zawodzie baristy. Uczestnik kursu pozna historię kawy, będzie umiał rozpoznać gatunki kakaowca, opanuje zasady i techniki parzenia espresso, opanuje metodę teksturowania mleka i techniki tworzenia podstawowych napoi na bazie espresso, zdobędzie umiejętności obsługi i konserwacji ekspresu ciśnieniowego.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
- charakteryzuje budowę i obsługę ekspresu do kawy - stosuje techniki parzenia i serwowania kaw oraz ich dekorowania	- sporządza kawy z dodatkami i potrafi je dekorować - omawia sposoby używania oraz czyszczenia ekspresu - dobiera narzędzi i surowce	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Kwalifikacje

Inne kwalifikacje

Uznane kwalifikacje

Pytanie 4. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kwalifikacji jest rozpoznawalny i uznawalny w danej branży/sektorze (czy certyfikat otrzymał pozytywne rekomendacje od co najmniej 5 pracodawców danej branży/sektorów lub związku branżowego, zrzeszającego pracodawców danej branży/sektorów)?

Dokument otrzymał rekomendację od:

- KIG - łączącej 67 Izb branżowych, 63 Izb regionalnych, 21 Izb bilateralnych, 7 pozostałych organizacji (stowarzyszenia, federacje, związki pracodawców, fundacje),
- Pracodawcy RP - reprezentującej 19000 firm,
- Konfederacji LEWIATAN - skupiającej ponad 4100 firm.

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	Związek Zakładów Doskonalenia Zawodowego oddział w Warszawie- Krajowe Centrum Akredytacji(KCA)
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	Związek Zakładów Doskonalenia Zawodowego o/Warszawa - Krajowe Centrum Akredytacji (KCA).
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

Technika parzenia kaw klasycznych - 7 h

Kawy z dodatkami. Technika dekoracji i podawania kawy - 8 h

1 godzina zajęć = 45 min (godzina dydaktyczna).

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 6

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 6 Technika parzenia kaw klasycznych	Daniel Dyrz	06-05-2025	15:00	16:30	01:30
2 z 6 Technika parzenia kaw klasycznych	Daniel Dyrz	06-05-2025	16:35	18:05	01:30
3 z 6 Kawy z dodatkami. Technika dekoracji i podawania kawy	Daniel Dyrz	06-05-2025	18:15	19:45	01:30
4 z 6 Technika parzenia kaw klasycznych	Daniel Dyrz	09-05-2025	14:00	16:15	02:15
5 z 6 Kawy z dodatkami. Technika dekoracji i podawania kawy	Daniel Dyrz	09-05-2025	16:30	18:50	02:20
6 z 6 Kawy z dodatkami. Technika dekoracji i podawania kawy	Daniel Dyrz	14-05-2025	15:00	17:25	02:25

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 000,00 PLN

Koszt osobogodziny brutto	200,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	200,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	500,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	500,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	500,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	500,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Daniel Dyrz

od 2017 roku do nadal nauczyciel przedmiotów gastronomicznych, hotelarskich w ZS w Suchej Beskidzkiej.

Posiada ponad dziesięcioletnie doświadczenie zawodowe na stanowiskach kelner, barman, barista w Polsce i zagranicą

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

- notatnik, długopis, skrypt

Adres

ul. Sienkiewicza 65

34-300 Żywiec

woj. śląskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe

Kontakt



Maciej Firleta

E-mail m.firleta@zdz.katowice.pl

Telefon (+48) 338 614 346