



## Barista- poziom podstawowy

Numer usługi 2025/03/19/10510/2634537

1 800,00 PLN brutto

1 800,00 PLN netto

180,00 PLN brutto/h

180,00 PLN netto/h

ZAKŁAD  
DOSKONALENIA  
ZAWODOWEGO W  
KATOWICACH



📍 Żywiec / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 10 h

📅 23.04.2025 do 25.04.2025

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
<b>Grupa docelowa usługi</b>	- szkolenie adresowane jest do osób, które chcą pracować w charakterze baristy w barach, restauracjach, kawiarniach, hotelach i innych obiektach gastronomicznych.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	5
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	8
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	11-04-2025
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	10
<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

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

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

## Program

Technika parzenia kaw klasycznych - 3 h

Kawy z dodatkami. Technika dekoracji i podawania kawy - 4 h

Budowa i obsługa ekspresu automatycznego 2 h

Czyszczenie ekspresu -1 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
<b>1 z 6</b> Budowa i obsługa ekspresu automatycznego (2 h)	Daniel Dyrzcz	23-04-2025	15:00	16:30	01:30
<b>2 z 6</b> Technika parzenia kaw klasycznych ( 2 h)	Daniel Dyrzcz	23-04-2025	16:40	18:10	01:30
<b>3 z 6</b> Czyszczenie ekspresu (1 h)	Daniel Dyrzcz	23-04-2025	18:20	19:05	00:45
<b>4 z 6</b> Technika parzenia kaw klasycznych (1g)	Daniel Dyrzcz	25-04-2025	14:00	14:45	00:45
<b>5 z 6</b> Kawy z dodatkami. Technika dekoracji i podawania kawy (4 h)	Daniel Dyrzcz	25-04-2025	14:50	18:05	03:15
<b>6 z 6</b> Egzamin	-	25-04-2025	18:15	19:15	01:00

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 800,00 PLN

<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika netto</b>	1 800,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny brutto</b>	180,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny netto</b>	180,00 PLN
<b>W tym koszt walidacji brutto</b>	500,00 PLN
<b>W tym koszt walidacji netto</b>	500,00 PLN
<b>W tym koszt certyfikowania brutto</b>	500,00 PLN
<b>W tym koszt certyfikowania netto</b>	500,00 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Daniel Dyrz

Posiada wykształcenie wyższe, pracuje od 2017 nauczyciel przedmiotów gastronomicznych, hotelarskich w ZS w Suchej Beskidzkiej do nadal.

Posiada ponad dziesięcioletnie doświadczenie zawodowe na stanowiskach kelner, barman, barista w Polsce i zagranicą. Prowadził liczne kursy o tematyce barman- barista.

Posiada ukończone kursu o tematyce Barman-barista.

## 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](mailto:m.firleta@zdz.katowice.pl)

**Telefon** (+48) 338 614 346