Możliwość dofinansowania

ZDZ ZAKŁAD DOSKONALENIA ZAWODOWEGO KATOWICE

ZAKŁAD DOSKONALENIA ZAWODOWEGO W KATOWICACH

4,6 / 5

1 357 ocen

Certyfikowany Barista

Numer usługi 2025/03/21/10510/2640639

4 800,00 PLN brutto
4 800,00 PLN netto
200,00 PLN brutto/h
200,00 PLN netto/h

Sosnowiec / stacjonarna
Usługa szkoleniowa
24 h
08.09.2025 do 16.09.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie adresowane jest do osób, które chcą pracować w charakterze baristy w barach, restauracjach, kawiarniach, hotelach i innych obiektach gastronomicznych oraz osób chcących poznać tajniki parzenia kawy dla własnych potrzeb oraz jak dobrze bawić się kawą w doborowym towarzystwie.
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	8
Data zakończenia rekrutacji	04-09-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	24
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
Poznaje świat kawy	potrafi rozróżnić gatunki kawy Arabika vs, Robusta	Test teoretyczny
Opisuje metody obróbki ziaren	stosuje różne metody i techniki obróbki kawy	Test teoretyczny
	wskazuje typ ekspresu lub młynka	Test teoretyczny
Opisuje rodzaje ekspresów grupowych i młynka	zna zasady ustawiania młynka- mielenia i ekstrakcji	Test teoretyczny
Zna zasady poprawnej ekstrakcji	opisuje czym jest crema, espreso vs lungo, czarna kawa vs Americano	Test teoretyczny
	potrafi rozpoznać typowe błędy.	Test teoretyczny
	zna wpływ temperatury ekstrakcji na smak kawy	Test teoretyczny
Posiada wiedzę na temat mleka i technik spieniania	posiada wiedzę na temat wyboru mleka, wpływu mleka na smak kawy- konsystencja, temperatura.	Test teoretyczny
Posiada wiedzę i umiejętności parzenia kaw mlecznych	objaśnia techniki sporządzania: włoskiej cappuccino, Latte vs Macchiato, Fl white	Test teoretyczny
Posiada wiedzę na temat dodatków do kawy	wie jakie syropy stosuje się do kawy, jakie czekolady, maccha	Test teoretyczny

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)?

TAK

Informacje

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

Program

Wprowadzenie do świata kawy 1 godz.

- historia kawy
- gatunki kawy
- omówienie różnych metod obróbki ziaren

Obsługa ekspresu grupowego i młynka 2,5 godziny

- rodzaje ekspresów
- zasady ustawiania młynka
- wpływ grubości mielenia na smak
- wpływ temperatury ekstrakcji na smak

Przygotowanie espresso 1,5 godziny

- zasady poprawnej ekstrakcji
- typowe błędy jak je korygować
- praktyka - trening

Czarna kawa 1,5 godziny

- espresso vs lung
- czarna kawa vs Americano
- kawa przelewowa
- praktyka - trening

Podsumowanie 1 godzina

- ćwiczenia indywidualne
- sesja pytań i odpowiedzi

Mleczna strona kawy 1,5 godziny

- teoria i podstawy pracy z mlekiem
- wybór mleka
- techniki poprawnego spieniania

Praktyczne spienianie mleka 1,5 godziny

- wpływ tekstury mleka na wzory
- ćwiczenia indywidualne

Kawy mleczne 2 godziny

- włoskie cappucino
- Latte
- Flat
- praktyka- trening

Kawy mleczne z dodatkami 1,5 godziny

- syropy kawowe
- czekolada, moccha

Praktyka i podsumowanie 1 godzina

Warsztat treningowy 8 godzin

- powtórzenie i doskonalenie wszystkich umiejętności zdobytych w trakcie szkolenia + podstawy Latte art
- analiza błędów i indywidualne wskazówki
- podstawy latte art od spieniania mleka po wzór serce/rosetta
- praktyka trening
- przygotowanie poprawnego espresso
- wykonanie dowolnej kawy mlecznej

Walidacja 1 godzina

1 godzina zajęć = 45 min (godzina dydaktyczna).

Przerwy nie są wliczone do czasu trwania usługi

Między drugą a trzecią godziną zajęć przewidziana jest przerwa trwająca 15 minut.

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	4 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	200,00 PLN

Koszt osobogodziny netto	200,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	996,30 PLN
W tym koszt walidacji netto	996,30 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	996,30 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	996,30 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1

1 z 1

Marek Niziołek

Magister Turystyki i Rekreacji, specjalność: Hotelarstwo i Gastronomia
- Technik Technologii Żywienia, specjalność: Żywienie Zbiorowe
- Certyfikaty SCAE (The Speciality Coffee AssociaƟon Of Europe):
- IntroducƟon to Coffee
- Barista Skills FoundaƟon
Doświadczenie w branży kawowej
Barista, Przedstawiciel handlowy – do 2010
- Praca w kawiarniach – barista.
- Przedstawiciel w firmie Strauss Cafe Poland – obecnie jeden z większych producentów kawy w Polsce – sprzedaż kawy i ekspresów do kawy, poznawanie tajników wypalania kawy, szkolenie klientów z obsługi/konserwacji i parzenia kawy.
Właściciel Marco Caffe / Szkoleniowiec – od 01.09.2010 – obecnie
- Współpraca z restauracjami / hotelami / firmami z zakresie sprzętu i kawy.
- Organizacja warsztatów kawowych i pokazów dla klientów.
- Prowadzenie szkoleń z zakresu technik baristycznych, obsługi ekspresów i młynków itp. dla klientów z HoReCa. grup zorganizowanych oraz osób indywidualnych.
- Edukacja pracowników kawiarni (stałych i nowych klientów) w zakresie laƩe art, sensoryki kawy i serwisu klienta.
- Obsługa baristyczna na eventach.
- Tworzenie materiałów szkoleniowych i programów treningowych dla początkujących oraz zaawansowanych baristów.
- Praca na profesjonalnym sprzęcie – jednym z najlepszych producentów ekspresów.
- Współpraca z palarniami włoskimi.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Sprzęt i materiały do szkolenia po stronie MARCO Caffe

Warunki uczestnictwa

Ukończone 18 lat

preferowane zdolności manualne, wyobraźnia

Informacje dodatkowe

Informujemy, że w Zakład Doskonalenia Zawodowego w Katowicach jest zwolniony z podatku VAT, w związku z tym koszt szkolenia netto i brutto jest identyczny (zwolniona z podatku VAT na podstawie art. 43, ust. 1, pkt. 26, lit. a) Ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług).

Jednostka lekcyjna 45 min. Przerwy nie wliczane są do czasu trwania usługi.

Koszty walidacji i certyfikacji wliczono w koszt usługi.

Kurs również prowadzi do uzyskania kompetencji społecznych:

Komunikacji interpersonalnej:

aktywne słuchanie;

zrozumienie potrzeb i oczekiwań klienta;

jasne i precyzyjne przekazywanie informacji;

empatia i zrozumienie;

budowa relacji;

Profesjonalizm i etyka:

poufność i dyskrecja informacji;

uczciwość i transparentność;

odpowiedzialność;

Obsługi klienta:

uprzejmość i kultura osobista;

radzenie sobie w trudnych sytuacjach;

Praca zespołowa:

współpraca z grupą, trenerem;

Adres

ul. Marszałka Józefa Piłsudskiego 8
41-200 Sosnowiec
woj. śląskie

Zajęcia odbywają się w profesjonalnym Showroom MarcoCaffe Sosnowiec Piłsudskiego 8

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt

Jolanta Głośny

E-mail sosnowiec@zdz.katowice.pl

Telefon (+48) 697 818 725