

**BARISTA STOPIEŃ I**

Numer usługi 2025/04/02/121120/2666652

**3 100,00 PLN** brutto

3 100,00 PLN netto

172,22 PLN brutto/h

172,22 PLN netto/h

POLSKI INSTYTUT  
TRENINGU  
MENTALNEGO  
SPÓŁKA Z  
OGRANICZONĄ  
ODPOWIEDZIALNOŚ  
CIĄ



📍 Rzeszów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 18 h

📅 09.04.2025 do 16.04.2025

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Identyfikator projektu</b>	Regionalny Fundusz Szkoleniowy II
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
<b>Grupa docelowa usługi</b>	<p>Kurs <b>Barista</b> przeznaczony jest zarówno dla osób, które dopiero chcą rozpocząć swoją przygodę z kawą jak i dla tych którzy chcą udoskonalić swój kawowy warsztat.</p> <p>Zapraszamy osoby zainteresowane zdobyciem umiejętności związanych z przygotowaniem wysokiej jakości napojów kawowych i chcące rozpocząć lub rozwijać swoją karierę w branży kawowej.</p>
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	2
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	20
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	08-04-2025
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	18
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

# Cel

## Cel edukacyjny

Celem szkolenia Baristy jest przekazanie kompleksowej wiedzy i umiejętności z zakresu przygotowywania doskonałego espresso i napojów kawowych. Kurs skupia się na teorii, praktyce oraz sztuce baristycznej, umożliwiając uczestnikom zdobycie solidnych fundamentów do pracy w branży kawowej oraz rozwijanie pasji i kreatywności w tworzeniu unikalnych napojów.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wiedza o kawie (ziarnach, pochodzeniu, rodzaju kaw i napojów kawowych).	Charakteryzuje ziarna kawy	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	Charakteryzuje kawy i napoje kawowe	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	Charakteryzuje sposoby przygotowania oraz podania kawy i napojów kawowych	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowywanie i podawanie kawy	Kalkuluje cenę kawy i napoju kawowego	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przygotowuje sprzęt do parzenia kawy	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przygotowuje kawy i napoje kawowe	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	Serwuje kawy i napoje kawowe	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych

# Kwalifikacje

## Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

### Warunki uznania kompetencji

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

Dokument 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 zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia walidacji.

# Program

## Moduł 1 **Czy kawa to owoc ?**

- Uprawa kawowca
- Odmiany kawy
- Obróbka ziaren
- Różne stopnie palenia i ich zastosowanie

## Moduł 2 **A jak to się robi?**

- Rodzaje młynków
- Ustawianie mielenia
- Urządzenia do parzenia, budowa ekspresu
- Mycie i konserwacja urządzeń

## Moduł 3 **A z czym się to je?**

- Przygotowywanie naparu kawowego
- Rodzaje kaw serwowane w kawiarniach

## Moduł 4 **Bicie piany to nie wszystko**

- nauka spieniania mleko

## Moduł 5 **A jak zrobić serce?**

- Nauka wylewania wzorów latte na kawie

## Moduł 6 **A można z syropem?**

- Dodatki smakowe do kawy
- Techniki dekoracyjne
- Obsługa klienta
- Organizacja pracy
- Kalkulacje

# Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 1

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<span>1 z 1</span> Wprowadzenie	Marzena Gościmińska	09-04-2025	09:00	11:00	02:00

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 100,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 100,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	172,22 PLN
Koszt osobogodziny netto	172,22 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Marzena Gościmińska

Pasjonatka kawy i nieszablonowego cukiernictwa. Przedsiębiorca od 2006r prowadzi swoje kawiarnie, cukiernie i lodziarnie. Podróżuje po świecie w poszukiwaniu inspiracji i nowych smaków do tworzenia deserów i dań. Szkoliła się pod okiem mistrzów cukiernictwa. Ale słodczyce to nie jedyna pasja Marzeny. Od wielu lat interesuje się rozwojem osobistym i psychologią. Certyfikowana trenerka Radykalnego Wybaczenia, certyfikowana trenerka i nauczycielka Vedic Art.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe

# Adres

ul. 3 Maja 32/5  
35-030 Rzeszów  
woj. podkarpackie

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

# Kontakt



**Sylwia Ason**

**E-mail** [sylwia.ason@gmail.com](mailto:sylwia.ason@gmail.com)

**Telefon** (+48) 729 835 005