

**Barista – kurs I, II, III stopnia**

Numer usługi 2025/04/23/115503/2703875

5 600,00 PLN brutto

5 600,00 PLN netto

147,37 PLN brutto/h

147,37 PLN netto/h

ALDEO SYSTEMY
ZARZĄDZANIA
SPÓŁKA Z
OGRAŃCZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ



📍 Dębica / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 38 h

📅 25.09.2025 do 28.09.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych
Grupa docelowa usługi	Szkolenie adresowane jest do osób pracujących lub chcących pracować w kawiarniach, barach, pubach, restauracjach, jak również w innych punktach gastronomicznych a także dla wszystkich osób zainteresowanych tematyką szkolenia. Szkolenie odpowiednie jest dla osób na każdym poziomie zaawansowania. Skierowane jest zarówno do osób posiadających wcześniejsze doświadczenie zawodowe w pracy w punktach gastronomicznych jak i osób bez doświadczenia zawodowego w przedmiocie szkolenia zainteresowanych tematyką szkolenia i chcących uzyskać kompetencje zawodowe w tym zakresie.
Minimalna liczba uczestników	8
Maksymalna liczba uczestników	25
Data zakończenia rekrutacji	24-09-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	38
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

Usługa „Barista – kurs I, II, III stopnia” przygotowuje do pracy w zawodzie baristy w kawiarniach, barach, pubach, restauracjach oraz innych punktach gastronomicznych

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
1. Przestrzega zasad komunikacji interpersonalnej, współpracy, kultury i etyki w komunikacji z przełożonym, klientami, gośćmi i współpracownikami w codziennych kontaktach	- opisuje sylwetkę zawodową baristy, określa predyspozycje psychofizyczne, wymagania i umiejętności niezbędne do wykonywania zadań zawodowych baristy - stosuje zasady komunikacji interpersonalnej - przytacza przykłady niedopuszczalnych oraz właściwych zachowań baristy podczas kontaktu z klientem - tworzy komunikaty skierowane do klienta dostosowane do sytuacji - używa zwrotów grzecznościowych w konwersacji z gośćmi różnych typów charakterologicznych - wyjaśnia pojęcie „savoir-vivre” - stosuje zasady savoir-vivre'u do wykonywania zawodu baristy	Test teoretyczny
2. Posługuje się podstawową wiedzą na temat kaw	- omawia pochodzenie kawy i regiony jej upraw - wymienia gatunki kaw i omawia różnice między nimi - omawia i charakteryzuje mieszanki kaw - omawia sposób wypalania i przechowywania kaw - rozpoznaje ziarna Robusty i Arabiki - omawia wpływ kofeiny na człowieka	Test teoretyczny
3. Nawiązuje kontakt z klientem, profesjonalnie przyjmuje zamówienia i obsługuje gościa	- wymienia zasady nawiązywania kontaktu z klientem i ilustruje je przykładami - nawiązuje relacje z klientem, wykorzystując techniki komunikacji - omawia wpływ wizerunku baristy na budowanie relacji z klientem - rozróżnia etapy obsługi gości; - wykonuje czynności związane z przyjęciem zamówienia (udziela informacji, doradza, przyjmuje zamówienie)	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
4. Przygotowuje i podaje różnego rodzaju kawy omawiając sposób jej przygotowania oraz uzasadniając dobór odpowiednich proporcji składników	- omawia zasady obsługi, czyszczenia i konserwacji ekspresu ciśnieniowego - wymienia parametry prawidłowego espresso - omawia grubości mielenia kawy na jakość espresso (regulacja młynka) i omawia najczęściej popełniane błędy - przygotowuje różne rodzaje kaw, w tym np.: Ristretto, Americano, Coretto, Mocha, Con Panna, Cappuccino, Latte Machiato, Espresso Machiato, Irish cafe, Ice coffee - wykonuje kawy smakowe oraz warstwowe z syropami - omawia zasady spieniania mleka do różnych kaw - dobiera porcelanę do rodzaju kawy - serwuje kawę z zachowaniem wysokich standardów podania i obsługi	Test teoretyczny
5. Dobiera odpowiednie narzędzia do latte art w tym gatunek kawy pod upodobania smakowe klienta	- uzyskuje informacje o upodobaniach dotyczących kawy od klienta - doradza klientowi wykorzystując uzyskane informacje oraz posiadaną wiedzę na temat kawy - dobiera dzbanki o odpowiednim kształcie i wielkości - dobiera mleko, wskazując na co zwracać uwagę przy doborze mleka	Test teoretyczny
6. Przygotowuje kawę z wykorzystaniem technik latte art	- wskazuje parametry i techniki idealnie spienionego mleka - maluje na powierzchni kawy standardowe wzory typu: serce, jabłko, rosseta, dwie rossety, tulipan przy pomocy mleka lanego z dzbanka (Free pour latte art) - maluje na powierzchni kawy standardowe wzory przy pomocy szpikulca, wykałaczek, tworzy wzory z użyciem sosu czekoladowego oraz czekolady w proszku (Etching latte art)	Test teoretyczny
7. Omawia czynniki wpływające na smak kawy i fazy parzenia kawy	- definiuje i omawia znaczenie terminu Specialty Coffee - omawia proporcje - wskazuje znaczenie stopnia zmielenia i znaczenie grubości zmielonej kawy - omawia czas parzenia - omawia znaczenie jakości i temperatury wody - omawia turbulencje (mieszanie) - omawia filtry używane do parzenia - wymienia i omawia fazy parzenia kawy	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
8. Wymienia i omawia metody parzenia kawy	- omawia podstawowe alternatywne metody parzenia kawy - CHEMEX, DRIP, FRENCH PRESS, AEROPRESS - charakteryzuje je wskazując ich wady i zalety	Test teoretyczny
9. Ocenia kawę pod kątem parametrów świadczących o jej jakości	- definiuje czym jest cupping - omawia parametry oceny jakościowej kawy, tj. aromat, smakowitość, posmak, kwasowość, cielistość (body), balans, jednolitość, czystość, słodycz, ocena własna - odnajduje, określa / nazywa walory aromatyczne i smakowe kaw - wskazuje różnice w kawie niedoparzonej i przeparzzonej	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, certyfikat otrzymał pozytywne rekomendacje od co najmniej 5 pracodawców danej branży/ sektorów

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	ICVC CERTYFIKACJA SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Nie
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	ICVC CERTYFIKACJA SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Nie

Program

Szkolenie adresowane jest do osób pracujących lub chcących pracować w kawiarniach, barach, pubach, restauracjach, jak również w innych punktach gastronomicznych a także dla wszystkich osób zainteresowanych tematyką szkolenia.

Szkolenie odpowiednie jest dla osób na każdym poziomie zaawansowania. Skierowane jest zarówno do osób posiadających wcześniejsze doświadczenie zawodowe w pracy w punktach gastronomicznych jak i osób bez doświadczenia zawodowego w przedmiocie szkolenia zainteresowanych tematyką szkolenia i chcących uzyskać kompetencje zawodowe w tym zakresie.

Zagadnienia poruszane podczas szkolenia:

I. Barista I stopień

1. Wprowadzenie do zawodu baristy

Predyspozycje zawodowe i cechy osobowe dobrego baristy. Umiejętności interpersonalne, współpraca w zespole oraz kultura osobista i savoir vivre w branży gastronomicznej

2. Wiedza na temat kawy

Pochodzenie kawy, regiony upraw

Gatunki kaw, mieszanki kaw - charakterystyka, różnice

Rozpoznawanie ziaren Robusty i Arabiki

Wypalanie i przechowywanie kaw

Kofeina i jej wpływ na człowieka

3. Przygotowanie i podawanie kaw

Zasady obsługi, czyszczenia i konserwacji ekspresu ciśnieniowego

Parametry i wykonanie prawidłowego espresso. Wpływ grubości mielenia kawy na jakość espresso (regulacja młynka) - najczęściej popełniane błędy

Przygotowywanie różnych rodzajów kaw, w tym: Americano, Cappuccino, Latte Machiato, Ice coffee, inne. Wykonywanie kaw smakowych oraz warstwowych z syropami. Zasady spieniania mleka do różnych kaw

Dobór porcelany, wzorcowe serwowanie kaw. Obsługa klienta

II. Barista II stopień

1. Dobór odpowiednich narzędzi do latte art

Dobór kaw - wybór najlepszych mieszanek do standardu lokalu, preferencji smakowych klienta

Dobór dzbanków (ze względu na kształt i wielkość)

Na co zwrócić uwagę dobierając mleko, zawartość tłuszczu, białka

2. Warsztaty latte art - sztuka tworzenia wzorów z mleka na powierzchni kawy espresso

Spienianie mleka

Free pour latte art – malowanie przy pomocy mleka lanego z dzbanka

Etching latte art – malowanie przy pomocy szpikulca, wykałaczek

III. Barista III stopień

1. Wprowadzenie do alternatywnych metod parzenia kawy

Specjalty Coffee – definicja i znaczenie terminu

Czynniki wpływające na smak kawy

Fazy parzenia kawy

2. Alternatywne metody parzenia kawy - CHEMEX, DRIP, FRENCH PRESS, AEROPRESS oraz cupping czyli jak oceniać kawę

Podstawowe metody parzenia kawy i ich historia – omówienie: CHEMEX, DRIP, FRENCH PRESS, AEROPRESS. Prezentacja technik parzenia, degustacja i analiza sensoryczna oraz samodzielne parzenie kaw przez uczestników

Cupping – jak oceniać kawę. Omówienie parametrów oceny jakościowej kawy

Szkolenie zaplanowano na 38 godz. edukacyjnych/ szkoleniowych (1 godz. = 45 min) - w ten czas nie wliczono przerw.

W trakcie realizacji usługi rozwojowej, przeprowadzona jest weryfikacja postępów oraz ocena osiągnięcia efektów uczenia się w formie okresowego podsumowania dokonywane grupowo lub indywidualnie z Uczestnikami.

Warunki organizacyjne realizacji szkolenia:

Zalecana minimalna liczba osób na szkoleniu: 8

Zalecana maksymalna liczba osób na szkoleniu: 20

Sala powinna zapewniać odpowiednią ilość miejsc siedzących oraz umożliwiać przeprowadzenie części praktycznej szkolenia (m.in. dostęp do bieżącej wody).

W sali powinny znajdować się stoły lub miejsca zawierające dołączone pulpity na których uczestnicy będą mogli zapisywać notatki.

Układ stołów: dowolny

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie i grupowo.

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	5 600,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	147,37 PLN
Koszt osobogodziny netto	147,37 PLN

W tym koszt walidacji brutto	270,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	270,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	270,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	270,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Monika Gorzka

Trener, prowadzi kursy baristyczne I stopnia, kursy baristyczne II stopnia latte-art. oraz kurs baristyczny alternatywnych metod parzenia kawy oraz warsztaty z zasad i ceremoniałów parzenia herbat.

Posiada aktualne doświadczenie zawodowe (nie starsze niż 5 lat):

od 2024 r. - Właściciel firmy szkoleniowej Flavours of Coffee
 od 2019 roku - współpraca z Galicyjską Szkołą Smaku w Krakowie jako trener barista, latte art, alternatywnych metod parzenia kawy oraz parzenia herbaty
 2019 - 2021 – praca w kawiarni SlowCoffee w Olsztynie (Barista/Kelner)
 - prowadzenie kursów Barista – kurs I, II, III stopnia w okresie marzec – listopad 2024 r. dla 47 osób (na terenie woj. podkarpackiego)

Posiada aktualne kwalifikacje zawodowe (nie starsze niż 5 lat):

Ukończyła studia inżynierskie na kierunku Towaroznawstwo na Wydziale Nauk o Żywności (2014 r.)

Ukończone kursy/ szkolenia/ posiadane certyfikaty:

CoffeeSupport – ukończone szkolenia SCA z modułu BREWING FOUNDATION (2021 r.)

CoffeeSupport – ukończone szkolenia SCA z modułu BARISTA SKILLS FOUNDATION (2021 r.)

Akademia Kawy i Herbaty J.J. Darboven – udział w obozie baristycznym J.J. Darboven BARISTA CAMP 2019 – szkolenia ze Sławkiem Saranem (Mistrzem Polski Baristów) oraz Kamilą Adamiec (Mistrzynią Polski Brewers)

Certyfikat ukończenia Kursu Sommelierskiego (2021)

Certyfikat ukończenia kursu baristycznego (2018)

Certyfikat ukończenia kursu baristycznego II-go stopnia (2019)

ukończony kurs: Podstawy wiedzy o winie i zasady serwowania win (2

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe, np. skrypty oraz materiały do wykonywania zajęć praktycznych (w tym: urządzenia i narzędzia oraz materiały zużywalne niezbędne do realizacji programu szkolenia).

Informacje dodatkowe

Procedura reklamacji usługi szkoleniowej

Reklamacje można zgłaszać do ALDEO Systemy Zarządzania Sp. z o.o. w formie pisemnej, listem poleconym na adres: ALDEO Systemy Zarządzania Sp. z o.o., ul. Kurpiowska 5/111, 35-620 Rzeszów lub mailem: biuro@aldeo.pl najpóźniej w terminie 14 dni kalendarzowych od daty zakończenia realizacji danej usługi szkoleniowej wg zasad wskazanych w Procedurze reklamacji usługi szkoleniowej dostępnej na stronie internetowej: <http://aldeo.pl/oferta/szkolenia/>

Reklamacja zostanie uwzględniona w przypadku nienależytego zrealizowania Szkolenia z wyłącznej winy ALDEO Systemy Zarządzania Sp. z o.o.

Informujemy, że usługa może zostać poddana kontroli lub audytowi instytucji zewnętrznych, w tym audytowi w ramach audytów funkcjonowania podmiotów w Bazie Usług Rozwojowych. Zespół audytowy ma możliwość na podstawie upoważnienia wydanego przez Polską Agencję Rozwoju Przedsiębiorczości do przeprowadzenia wizytacji usługi rozwojowej.

Adres

Dębica

Dębica

woj. podkarpackie

Kontakt



Natalia Szkoła

E-mail n.szkoła@aldeo.pl

Telefon (+48) 533 130 200