

**Szkolenie: Przygotowywanie i podawanie kawy oraz napojów kawowych - BARISTA.**

Numer usługi 2025/04/25/165231/2708777

2 250,00 PLN brutto

2 250,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

ACTIVE PROFIT

SPÓŁKA Z

OGRANICZONĄ

ODPOWIEDZIALNOŚĆ

CIĄ



📍 Zambrów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 15 h

📅 09.05.2025 do 09.05.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych
Grupa docelowa usługi	Grupę docelową stanowią: • uczniowie i studenci oraz absolwenci kierunków związanych np. z gastronomią, a w szczególności w zawodach kelnera, barmana, baristy lub someliera; • pracownicy: kawiarni, restauracji, barów, domów weselnych, sklepów specjalistycznych z kawą, kawiarenek mobilnych, firm eventowych itp.; • handlowcy w branży kawowej; • osoby prowadzące własną działalność gospodarczą w zakresie związanym z przygotowaniem i podawaniem kawy; • osoby, które ukończyły kursy lub szkolenia z zakresu przygotowania i podawania kawy; • osoby, które chciałyby przekwalifikować się.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	18
Data zakończenia rekrutacji	08-05-2025
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

Usługa szkoleniowa ma na celu przygotowanie uczestnika do samodzielnego przygotowywania i podawania kawy oraz napojów kawowych na bazie gotowych receptur oraz na podstawie receptur do samodzielnego stworzenia kompozycji. Uczestnik zdobędzie wiedzę na temat różnych rodzajów ziaren kawy, metod ich przygotowywania oraz technik tworzenia napojów kawowych, zarówno gorących, jak i zimnych. Szkolenie obejmuje również praktyczne zastosowanie specjalistycznego sprzętu oraz umiejętność kalkulacji kosztów

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje ziarna kawy.	Omawia historię i pochodzenia kawy.	Test teoretyczny
	Charakteryzuje i rozróżnia gatunki kaw (m.in. arabikę i robustę) ze względu na budowę, zawartość kofeiny i kwasowość	Test teoretyczny
	Omawia etapy pozyskiwania ziarna kawowego i rozróżnia stopnie wypalenia kawy	Test teoretyczny
	Omawia grubość mielenia ziarna w zależności od metody parzenia kawy (immersyjna, przelewowa, ciśnieniowa)	Test teoretyczny
	Omawia sposoby przechowywania ziaren kawy i dodatków.	Test teoretyczny
Charakteryzuje kawy i napoje kawowe.	Omawia rodzaje kaw oraz napojów kawowych zimnych i gorących z dodatkami.	Test teoretyczny
	Omawia dodatki do kawy (np. mleko krowie, napój roślinny, mleko skondensowane, śmietanka, cukier, posypki, czekolada, alkohol).	Test teoretyczny
	Omawia alternatywne metody parzenia kawy	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje sposoby przygotowania oraz podawania kawy i napojów kawowych.	Omawia urządzenia (ekspres ciśnieniowy kolbowy, ekspres przelewowy) i akcesoria do przygotowywania kawy (młynek żarnowy, odbijak do kawy, tamper, frenchpress, chemex, dripper, aeropress, kafetierkę).	Test teoretyczny
	Omawia przygotowanie ciśnieniowego ekspresu kolbowego do parzenia kawy.	Test teoretyczny
	Omawia parametry espresso i czynniki wpływające na jakość espresso.	Test teoretyczny
	Omawia zasady i technikę spieniania mleka oraz napojów roślinnych do poszczególnych rodzajów kaw.	Test teoretyczny
	Omawia zasady i techniki sztuki latte art.	Test teoretyczny
Kalkuluje cenę kawy i napoju kawowego.	Przygotowuje kalkulację cenową dla wybranej kawy lub napoju kawowego.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przygotowuje recepturę i kalkulację cenową dla własnej kompozycji kawowej.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje sprzęt do parzenia kawy.	Przygotowuje ekspres i młynek do pracy (sprawdza czystość grupy, dyszy do spieniania mleka, kontroluje wskaźniki temperatury i ciśnienia, czystość odbijaka i tampera)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Sprawdza ustawienie grubości mielenia ziarna.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przygotowuje sprzęt do alternatywnych metod sporządzania kaw (stan techniczny, czystość, kompletność wszystkich elementów).	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przygotowuje naczynia i sprzęt do spieniania mleka.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przygotowuje naczynia do podania kawy i napojów kawowych.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Czyści i konserwuje ekspres kolbowy po zakończeniu pracy (stosuje środki do czyszczenia) grupy i kolby z filtrem.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Sprząta stanowisko pracy.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje kawy i napoje kawowe.	Przygotowuje espresso, doppio, ristretto, lungo.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przygotowuje caffe americano.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przygotowuje cappuccino, cafe latte, cafe latte macchiato i latte macchiato z syropem, espresso macchiato, espresso con panna, caffe mocha.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przygotowuje kawę mrożoną, caffe affogato.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przygotowuje caffe crema.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przygotowuje irish coffee.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przygotowuje własną kompozycję kawową.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przygotowuje mleko (np. spienia) do określonego rodzaju napoju kawowego.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Dobiera dodatki do napojów kawowych.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Dekoruje napoje kawowe.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Dobiera naczynia do podania napoju kawowego.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Stosuje zasady dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i higienicznej (GHP).	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Serwuje kawy i napoje kawowe.	Dobiera naczynia i akcesoria (np. słomki, łyżeczki, mieszadełka) do podania kawy i napojów kawowych.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przygotowuje kawę i napój kawowy do podania konsumentowi zgodnie z zasadami obsługi gości.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Prezentuje kawę lub napój kawowy konsumentowi.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Podaje kawę i napoje kawowe zgodnie z zasadami i technikami obsługi konsumentów (kolejność, kierunki i strony obsługi).	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

Kwalifikacje	Przygotowywanie i podawanie kawy oraz napojów kawowych
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji	14004
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	Fundacja VCC.
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	Fundacja VCC.
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

PROGRAM:

Część teoretyczna:

1. Ziarna kawy:

- Historia kawy.

- Gatunki kaw (budowa, zawartość kofeiny, kwasowość).
- Etapy pozyskiwania ziarna kawy.
- Stopnie wypalania kawy.
- Grubość mielenia ziarna w zależności od metody parzenia kawy (immersyjna, przelewowa, ciśnieniowa).
- Sposoby przechowywania ziaren kawy i dodatków.

1. Charakterystyka kawy i napojów kawowych:

- Rodzaje kaw oraz napojów kawowych zimnych i gorących z dodatkami.
- Dodatki do kawy (np.: mleko krowie, napój roślinny, mleko skondensowane, śmietanka, cukier, posypki, czekolada, alkohol).
- Alternatywne metody parzenia kawy.

1. Sposoby przygotowania oraz podawania kawy i napojów kawowych:

- Urządzenia i akcesoria do przygotowywania kawy.
- Przygotowywanie ciśnieniowego ekspresu kolbowego do parzenia kawy.
- Parametry espresso i czynniki wpływające na jakość espresso.
- Zasady i techniki spieniania mleka oraz napojów roślinnych do poszczególnych rodzajów kaw.
- Zasady i techniki sztuki latte art.

Część praktyczna:

1. Wykonywanie kalkulacji ceny kawy i napoju kawowego:

- Dokonywanie kalkulacji cenowej dla kawy lub napoju kawowego.
- Opracowywanie receptury i kalkulacji cenowej dla własnej kompozycji kawowej.

1. Przygotowywanie sprzętu kawowego do parzenia kawy:

- Przygotowanie ekspresu i młynka do pracy.
- Ustawianie grubości mielenia ziarna.
- Przygotowanie sprzętu do alternatywnych metod sporządzania kaw.
- Przygotowanie naczyń i sprzętu do spieniania mleka.
- Przygotowanie naczyń do podania kawy i napojów kawowych.
- Czyszczenia i konserwacja ekspresu kolbowego po zakończeniu pracy.
- Etap sprzątania stanowiska pracy.

1. Metody przygotowywania kaw i napojów kawowych.

- Przygotowywanie: espresso, doppio, ristretto, lungo, caffè americano, cappuccino, café latte, café latte macchiato i latte macchiato z syropem, espresso macchiato, espresso con panna, caffè mocha, kawę mrożoną, caffè affogato, caffè crema, irish coffee.
- Przygotowywanie własnej kompozycji kawowej.
- Sposób przygotowania mleka do danego rodzaju napoju kawowego.
- Dodatki do napojów kawowych.
- Dekorowanie napojów kawowych.
- Dobieranie naczyń do podania napoju kawowego.
- Zasady dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i higienicznej (GHP).

1. Metody serwowania kawy i napojów kawowych:

- Dobieranie naczyń i akcesoriów do podania kawy i napojów kawowych.
- Jak przygotować kawę i napój kawowy do podania konsumentowi zgodnie z zasadami obsługi gości.
- Prezentacja kawy lub napojów kawowych konsumentowi.
- Podawanie kawy i napojów zgodnie z zasadami i technikami obsługi konsumentów (kolejność, kierunki i strony obsługi).

1. EGZAMIN VCC.

Grupa docelowa:

- uczniowie i studenci oraz absolwenci kierunków związanych np. z gastronomią, a w szczególności w zawodach kelnera, barmana, baristy lub someliera;
- pracownicy: kawiarni, restauracji, barów, domów weselnych, sklepów specjalistycznych z kawą, kawiarenek mobilnych, firm eventowych itp.;
- handlowcy w branży kawowej;
- osoby prowadzące własną działalność gospodarczą w zakresie związanym z przygotowaniem i podawaniem kawy;
- osoby, które ukończyły kursy lub szkolenia z zakresu przygotowania i podawania kawy;
- osoby, które chciałyby przekwalifikować się.

WARUNKI ORGANIZACYJNE:

Usługa szkoleniowa będzie realizowana w formie zajęć: teoretycznych (wykłady) oraz praktycznych (ćwiczenia). Aby realizacja usługi pozwoliła na osiągnięcie celu konieczne jest wykonanie podczas szkolenia ćwiczeń wskazanych przez Trenera.

Sala zapewnia odpowiednią ilość miejsc siedzących oraz umożliwia przeprowadzenie części praktycznej szkolenia. Lokal wyposażony jest w sprzęt i akcesoria umożliwiające przeprowadzenie szkolenia oraz egzaminu, w lokalu zapewniony jest dostęp do bieżącej wody. W zależności od ilości osób, trener może podzielić uczestników na grupy.

Liczba godzin usługi przedstawiona jest w wymiarze godzin dydaktycznych, przerwy wliczają się do godzin usługi, egzamin wlicza się do godzin szkolenia. Szkolenie kończy się egzaminem zewnętrznym.

Egzamin składa się z dwóch etapów:

- W pierwszej części - teoretycznej zastosowany jest test teoretyczny w formie elektronicznej lub tradycyjny w formie pakietu.
- Część praktyczna następuje po pozytywnej weryfikacji części teoretycznej.
W części praktycznej stosuje się metodę obserwacji w warunkach symulowanych.

Zajęcia teoretyczne: 3 h 30 minut

Zajęcia praktyczne: 7 h

Egzamin teoretyczny : 10 minut

Egzamin praktyczny: 35 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	2 250,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 250,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	900,00 PLN

W tym koszt walidacji netto	900,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	900,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	900,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Krzysztof Rafałowski

Od 2014 roku pracuje w olsztyńskiej kawiarni, gdzie po krótkim czasie został Head Baristą. W 2017 roku zdał egzamin SCAE Barista Skills Intermediate. Od 2018 roku przeprowadził około 1000 godzin szkoleń z szerokiego zakresu tematyki kawowej, obejmujących różne poziomy zaawansowania. W latach 2016-2019 przeprowadził kilkadziesiąt szkoleń dla nowych pracowników kawiarni. Od 2018 roku prowadzi szkolenia baristyczne dla osób prywatnych i firm.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnik szkolenia otrzyma na szkoleniu niezbędne materiały do wykonywania ćwiczeń praktycznych, notatnik, długopis do robienia notatek, przemyśleń oraz materiał merytoryczny.

Warunki uczestnictwa

W szkoleniu mogą uczestniczyć osoby indywidualne, które pragną pozyskać wiedzę teoretyczną i doświadczenie praktyczne z zakresu usług baristycznych. Szkolenie skierowane jest zarówno do początkujących, którzy chcą rozpocząć karierę w kawowym świecie, jak i do doświadczonych baristów pragnących poszerzyć swoje umiejętności.

Informacje dodatkowe

Weryfikacja obecności uczestników na szkoleniu nastąpi na podstawie list obecności.

W czasie szkolenia przewiduje się również krótkie przerwy w zależności od potrzeb uczestników.

W cenę usługi nie są wliczone koszty noclegów i wyżywienia.

Liczba godzin usługi jest przedstawiona w wymiarze godzin dydaktycznych, przerwy wliczają się do godzin usługi, egzamin wlicza się do godzin szkolenia.

Na zakończenie szkolenia przewidziany jest certyfikowany egzamin zewnętrzny. Egzamin teoretyczny (test wiedzy) – 10 min. oraz Egzamin praktyczny – 35 min.

Zdany egzamin nadaje kwalifikacje wolnorynkowe.

Dokument potwierdzający nadanie kwalifikacji: Certyfikat kwalifikacji wolnorynkowej

Adres

ul. Aleja Wojska Polskiego 31

18-300 Zambrów

woj. podlaskie

Zespół Szkół Nr 1 im. gen. Stefana Roweckiego "Grota" w Zambrowie

ul. Al. Woj. Pol. 31, 18-300 Zambrów

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Adrian Sadowski

E-mail adrian.m.sadowski@gmail.com

Telefon (+48) 609 653 513