



Ośrodek Szkolenia i
Rozwoju Kadr
"DENAR" Dorota
Wierzgała



HoReCa: Szkolenie Zintegrowane (Barista, Barman, Carving)

Numer usługi 2025/04/29/7773/2715863

📍 Łochowo / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 48 h

📅 30.08.2025 do 26.10.2025

5 700,00 PLN brutto

5 700,00 PLN netto

118,75 PLN brutto/h

118,75 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Turystyka i hotelarstwo
Identyfikator projektu	Kierunek - Rozwój
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Obecni barmani i bariści: którzy chcą poszerzyć swoje umiejętności o carving, zwiększając swoją atrakcyjność na rynku pracy i możliwości awansu. Kelnerzy: którzy chcą nauczyć się przygotowywać napoje i dekorować potrawy, aby oferować klientom bardziej kompleksową obsługę. Osoby zmieniające branżę: które chcą zdobyć nowe kwalifikacje i rozpocząć pracę w dynamicznym sektorze HoReCa. Absolwenci szkół gastronomicznych i hotelarskich: którzy chcą zdobyć praktyczne umiejętności z trzech popularnych obszarów. Studenci: którzy chcą zdobyć dodatkowe umiejętności, które zwiększą ich szanse na rynku pracy w trakcie studiów lub po ich ukończeniu. Osoby zainteresowane sztuką carvingu: które chcą nauczyć się tej formy dekoracji i połączyć ją z umiejętnościami baristycznymi.
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	29-08-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna

Liczba godzin usługi	48
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości TGLS Quality Alliance

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest nabycie kompleksowych umiejętności baristy, barmana i carvingu, umożliwiających profesjonalne przygotowanie napojów kawowych i alkoholowych oraz tworzenie efektownych dekoracji z owoców i warzyw, zwiększając atrakcyjność zawodową w HoReCa.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowanie napojów kawowych.	Uczestnik samodzielnie przygotowuje poprawne espresso z cremy, body i sercem. Uczestnik przygotowuje cappuccino z aksamitną, jednolitą pianką o grubości ok. 1 cm. Uczestnik przygotowuje latte z wyraźnie oddzielonymi warstwami mleka i espresso oraz tworzy prosty wzór latte art (np. serce, rozeta). Czas przygotowania napojów jest zgodny ze standardami. Smak przygotowanych napojów jest zgodny z oczekiwaniami (brak goryczy, odpowiednia temperatura).	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Przygotowanie koktajli alkoholowych i bezalkoholowych.	Uczestnik prawidłowo odmierza składniki koktajli zgodnie z recepturami (z dokładnością do 5 ml). Uczestnik stosuje właściwe techniki mieszania (shake, stir, build). Uczestnik używa odpowiedniego szkła do serwowania danego koktajlu. Uczestnik estetycznie dekoruje koktajle zgodnie ze standardami. Smak przygotowanych koktajli jest zgodny z oczekiwaniami (wyważone proporcje składników).	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wykonanie podstawowych dekoracji z owoców i warzyw (carving).	Uczestnik bezpiecznie posługuje się narzędziami do carvingu. Uczestnik wykonuje co najmniej trzy różne, proste dekoracje (np. kwiat, liść, spirala) z zachowaniem estetyki. Wykonane dekoracje są stabilne i prezentują się atrakcyjnie. Uczestnik dobiera odpowiednie owoce/warzywa do konkretnych dekoracji. Uczestnik dba o higienę pracy podczas carvingu.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

TAK

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

(Zajęcia w godzinach dydaktycznych: 1 godzina = 45 minut)

Dzień 1: Barista

Wprowadzenie do Świata Kawy: Historia kawy, rodzaje ziaren (Arabica, Robusta i inne), uprawa, obróbka.

Podstawy Obsługi Ekspresu: Budowa profesjonalnego ekspresu do kawy, młynek, regulacja stopnia mielenia, konserwacja.

Espresso - Fundament Smaku: Teoria i praktyka przygotowania idealnego espresso (crema, body, serce), ocena jakości espresso.

Spienianie Mleka - Mikrofon i Tekstura: Teoria i techniki spieniania mleka dla cappuccino i latte (uzyskanie idealnej mikropianki, temperatura).

• Dzień 2: Barista

Cappuccino i Latte - Klasyka Mleczna: Przygotowanie klasycznych napojów mlecznych z zachowaniem proporcji i estetyki.

Latte Art - Pierwsze Kroki: Wprowadzenie do sztuki latte art, nauka podstawowych wzorów (serce, rozeta) - teoria i ćwiczenia praktyczne.

Alternatywne Metody Parzenia Kawy - Wprowadzenie: Omówienie dripa, Chemexa, Aeropressu - zasady działania i charakterystyka naparów.

Obsługa Klienta w Kawiarni: Komunikacja z klientem, przyjmowanie zamówień, doradzanie w wyborze kawy.

Dni 3: Magia Carvingu

- **Dzień 3:**

Wprowadzenie do Carvingu: Historia carvingu, rodzaje narzędzi, zasady BHP podczas pracy z nożami.

Podstawowe Techniki Cięcia i Kształty: Ćwiczenia z podstawowymi cięciami (proste, faliste), wycinanie podstawowych kształtów (liście, spirale, zygzaki) w różnych owocach i warzywach.

Carving Owoców - Kwiaty Podstawowe: Nauka wycinania prostych form kwiatowych (np. stokrotka, prosty lotos).

Kompozycje z Owoców - Pierwsze Kroki: Tworzenie prostych kompozycji z wyciętych elementów owocowych

- **Dzień 4: Magia Carvingu**

Carving Warzyw - Dekoracje Użytkowe: Wycinanie dekoracji warzywnych do dań (np. różyczki z pomidora, wachlarze z ogórka, marchewkowe kwiatki).

Łączenie Carvingu z Potrawami: Zasady estetycznego dekorowania talerzy elementami carvingu.

Carving Tematyczny - Wprowadzenie: Podstawy tworzenia dekoracji na specjalne okazje (np. proste motywy świąteczne).

Prezentacja i Przechowywanie Carvingu: Zasady układania, eksponowania i przechowywania wykonanych dekoracji.

- **Dzień 5: Sztuka Barmańska**

Wprowadzenie do Świata Koktajli: Historia koktajli, podział drinków (aperitify, digestify, long drinki itp.), podstawowe alkohole i likiery.

Podstawowy Sprzęt Barmański: Nazewnictwo, zastosowanie i konserwacja shakera, jiggera, muddlera, sitka, łyżki barmańskiej

Techniki Barmańskie - Mieszanie: Stirring, shaking, building, layering - teoria i intensywne ćwiczenia praktyczne.

Klasyczne Koktajle - Podstawy: Omówienie receptur i przygotowanie wybranych prostych klasycznych koktajli (np. Mojito, Cuba Libre, Gin & Tonic).

- **Dzień 6: Sztuka Barmańska**

Barmaństwo - Koktajle Bezalkoholowe (Mocktails): Przygotowanie popularnych i kreatywnych drinków bezalkoholowych.

Dekoracje Koktajli - Podstawowe i Zaawansowane: Wykorzystanie owoców, ziół, przypraw i innych elementów do estetycznych dekoracji drinków.

Łączenie Carvingu z Koktajlami: Techniki dekorowania drinków bardziej złożonymi elementami carvingu owocowego.

Obsługa Klienta w Barze i Visual Merchandising: Profesjonalna obsługa gości, zasady prezentacji drinków i baru, elementy dekoracji z carvingu.

Szkolenie odbywa się w godzinach dydaktycznych (1 godzina = 45 minut)

Podczas szkolenia jest wyznaczona osoba odpowiedzialna za walidację.

Ze względu na specyfikację kursu, przerwy kawowe ustalane są w zależności od tempa pracy kursantów.

Przerwy kawowe nie są wliczane w czas trwania kursu.

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	5 700,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 700,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	118,75 PLN
Koszt osobogodziny netto	118,75 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

Paweł Sztenderski

Paweł Sztenderski to jeden z najbardziej utytułowanych zawodników carvingowych w Polsce, o międzynarodowej renomie i bogatym dorobku. Jego niezwykle talent i pasja do sztuki rzeźbienia w owocach i warzywach zostały wielokrotnie docenione na najważniejszych konkursach w kraju i za granicą.

Jego imponująca lista osiągnięć obejmuje sześć zwycięstw w ogólnopolskich konkursach carvingowych, w tym prestiżowe tytuły Mistrza Polski oraz zdobycie Pucharu Polski. Co więcej, Paweł Sztenderski jest jedynym Polakiem, który wielokrotnie triumfował w mistrzostwach carvingowych poza granicami kraju, co świadczy o jego wyjątkowym poziomie umiejętności i uznaniu w międzynarodowym środowisku carvingowym.

Jego międzynarodowy debiut na najważniejszych arenach kulinarnych i carvingowych świata – Kulinarnym Pucharze Świata w Luxemburgu oraz Olimpiadzie Kucharzy (IKA) w Niemczech – był niezwykle udany. W 2012 roku wywalczył brązowy medal, a swój sukces powtórzył cztery lata później, w 2016 roku, zdobywając kolejny brązowy medal oraz srebrny medal. Te osiągnięcia plasują go w ścisłej czołówce światowych artystów carvingu.

Kluczowe osiągnięcia:

Wielokrotny Mistrz Polski w Carvingu (6 tytułów, w tym Mistrzostwo Polski i Puchar Polski).

Wielokrotny zwycięzca międzynarodowych konkursów carvingowych (jedyne Polak z takimi osiągnięciami).

Brązowy medal na Kulinarnym Pucharze Świata w Luxemburgu (2012).

Brązowy medal na Olimpiadzie Kucharzy (IKA) w Niemczech (2016).

Srebrny medal na Olimpiadzie Kucharzy



2 z 2

Dawid Gotowski

Dawid Gotowski to doświadczony specjalista w dziedzinie HoReCa, z pasją i zaangażowaniem łączący kluczowe obszary: baristyki i barmaństwa. Jego wszechstronne umiejętności i kreatywne podejście pozwalają mu na tworzenie unikalnych i zapadających w pamięć doświadczeń dla klientów.

Jako wykwalifikowany barista, Dawid posiada dogłębną wiedzę na temat kawy – od selekcji ziaren, poprzez perfekcyjne przygotowanie espresso, aż po tworzenie wyrafinowanych napojów mlecznych i alternatywnych metod parzenia. Jego umiejętności w latte art dodają każdej filiżance kawy artystycznego charakteru.

W roli barmana, Dawid wykazuje się znajomością klasycznych i nowoczesnych koktajli, technik mieszania oraz zasad odpowiedzialnej sprzedaży alkoholu. Jego kreatywność pozwala mu na tworzenie autorskich drinków, a umiejętność dekoracji, często z wykorzystaniem elementów carvingu, sprawia, że każdy napój jest małym dziełem sztuki.

Doświadczenie zawodowe Dawida obejmuje:

Realizację pokazów i warsztatów z carvingu na różnego rodzaju eventach.

Prowadzenie szkoleń z zakresu baristyki i barmaństwa, dzieląc się swoją wiedzą i pasją z innymi.

Tworzenie unikalnych konceptów napojów i dekoracji dla menu lokali gastronomicznych.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnik otrzymuje skrypt szkoleniowy, długopis, teczka

Szkolenie realizowane w ramach projektu „REGIONALNY FUNDUSZ SZKOLENIOWY II”

Adres

ul. Liściasta 9

86-065 Łochowo

woj. kujawsko-pomorskie

Kontakt



Dorota Wierzgala

E-mail denar.djw@wp.pl

Telefon (+48) 509 633 635