



Szkolenie. Zielono mi... i cyfrowo! Nowoczesne kompetencje w usługach przyszłości

Numer usługi 2025/05/29/131563/2779161

4 649,40 PLN brutto
3 780,00 PLN netto
221,40 PLN brutto/h
180,00 PLN netto/h

K2 CENTRUM
SZKOLENIOWO
KONSULTINGOWE
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

176 ocen

📍 Katowice / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 21 h

📅 04.09.2025 do 06.09.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Techniczne / Pozostałe techniczne
Grupa docelowa usługi	Szkolenie jest skierowane do wszystkich osób zainteresowanych sztuką parzenia kawy, niezależnie od stopnia doświadczenia. Obejmuje zarówno osoby początkujące, które chcą zdobyć solidne podstawy w przygotowywaniu kawy jak i entuzjastów poszukujących nowych inspiracji oraz technik do rozwijania swoich umiejętności w warunkach domowych. Dzięki modułowemu charakterowi i indywidualnemu podejściu, uczestnicy będą mogli przyswoić wiedzę teoretyczną i praktyczną w sposób dostosowany do ich potrzeb i tempa nauki, co sprawia, że szkolenie jest odpowiednie dla każdego – od nowicjusza po zaawansowanego miłośnika kawy oraz obsługi.
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	16
Data zakończenia rekrutacji	03-09-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	21
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

Szkolenie przygotowuje do świadomego i odpowiedzialnego uczestnictwa w kulturze gastronomicznej poprzez rozwój zielonych i cyfrowych kompetencji w zakresie pracy baristy i kelnera. Uczestnicy poznają praktyczne aspekty zrównoważonej obsługi klienta, zarządzać zasobami w sposób przyjazny dla środowiska oraz wykorzystywać nowoczesne technologie wspierające efektywność, jakość i odpowiedzialność w codziennej pracy. Program łączy pasję do kawy i serwisu z wymaganiami współczesnej transformacji.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje wpływ zrównoważonej uprawy kawy na środowisko i jakość produktu	Wymienia co najmniej trzy czynniki środowiskowe wynikające z uprawy kawy	Test teoretyczny
Wskazuje certyfikaty ekologiczne i społeczne związane z kawą i produktami gastronomicznymi	Identyfikuje poprawnie trzy certyfikaty i opisuje ich znaczenie	Test teoretyczny
Rozróżnia narzędzia cyfrowe wspierające obsługę klienta w gastronomii	Podaje przykłady minimum dwóch aplikacji cyfrowych stosowanych w obsłudze klienta	Test teoretyczny
Definiuje zasady ograniczania odpadów i śladu węglowego w serwisie	Wymienia i wyjaśnia przynajmniej dwie metody ograniczania strat	Test teoretyczny
Opisuje zasady wykorzystania energii i wody w sposób efektywny w gastronomii	Opisuje przynajmniej trzy sposoby efektywnego zarządzania energią lub wodą	Test teoretyczny
Organizuje stanowisko pracy baristy z użyciem narzędzi cyfrowych	Tworzy plan pracy z uwzględnieniem zadań i narzędzi cyfrowych	Analiza dowodów i deklaracji
Obsługuje cyfrowe systemy zamówień i płatności w lokalu gastronomicznym	Wykonuje obsługę płatności w systemie POS zgodnie z procedurą	Analiza dowodów i deklaracji
Monitoruje zużycie zasobów z wykorzystaniem cyfrowych narzędzi ewidencyjnych	Sporządza prosty raport zużycia zasobów na podstawie danych cyfrowych	Analiza dowodów i deklaracji
Współpracuje z zespołem w sposób zaangażowany i odpowiedzialny w duchu zielonych wartości	Aktywnie uczestniczy w zadaniu zespołowym i proponuje rozwiązanie proekologiczne	Analiza dowodów i deklaracji

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

1. Etyka i odpowiedzialność zawodowa kelnera i baristy

Wartości w pracy usługowej, profesjonalna postawa, wpływ codziennych decyzji na środowisko i społeczeństwo.

Odniesienie: RSI – kompetencje społeczne; ESCO – standardy zawodowe.

2. Komunikacja z klientem w duchu zrównoważonego rozwoju

Edukowanie klienta poprzez obsługę – jak rozmawiać o produktach ekologicznych, lokalnych, certyfikowanych.

Odniesienie: RSI – edukacja ekologiczna; ESCO – obsługa klienta.

3. Zielona obsługa – jak ograniczać odpady i ślad węglowy

Ekologiczne naczynia, minimalizacja plastiku, serwis bez odpadów.

Odniesienie: PRT – GOZ w usługach; RSI – zero waste.

4. Zrównoważona uprawa kawy i etyczny łańcuch dostaw

Proces produkcji kawy od uprawy do filiżanki. Fair trade, Rainforest Alliance, wpływ na środowisko.

Odniesienie: RSI – zielone łańcuchy dostaw; ESCO – pochodzenie surowców.

5. Świadomy wybór produktów gastronomicznych

Jak czytać etykiety, dobierać dostawców i oceniać produkty pod kątem środowiskowym i jakościowym.

Odniesienie: RSI – zrównoważona konsumpcja; ESCO – certyfikaty.

6. Planowanie pracy z wykorzystaniem narzędzi cyfrowych

Aplikacje do zarządzania zmianami, komunikacji i zarządzania personelem.

Odniesienie: PRT – cyfryzacja; RSI – kompetencje cyfrowe.

7. Rejestracja strat i analiza zużycia – cyfrowe narzędzia

Wprowadzenie do analizy strat żywności, narzędzia online do kontroli zużycia.

Odniesienie: RSI – gospodarka cyrkularna; ESCO – monitoring zasobów.

8. Nowoczesna prezentacja menu – cyfrowe rozwiązania i eko-alternatywy

QR menu, aplikacje z ofertą, druk przyjazny środowisku.

Odniesienie: RSI – cyfrowe usługi; ESCO – digitalizacja sprzedaży.

9. Cyfrowe systemy zamówień i płatności

Systemy POS, terminale płatnicze, aplikacje zamówieniowe, wpływ na wygodę i środowisko.

Odniesienie: RSI – automatyzacja; ESCO – e-commerce gastronomiczny.

10. Social media i eko-marketing lokalu

Jak promować ekologiczne podejście lokalu w mediach społecznościowych, storytelling i wizerunek.

Odniesienie: RSI – cyfrowe społeczeństwo; ESCO – promocja i komunikacja.

11. Uprawa, pochodzenie i jakość ziaren kawy – degustacja świadoma

Rozpoznawanie jakości kawy, wpływ metody uprawy na smak i środowisko.

Odniesienie: PRT – innowacje w agrogastroonomii; ESCO – sensoryka.

12. Woda, energia i zasoby – jak gospodarować mądrze w gastronomii

Oszczędność zasobów w pracy baristy i kelnera – praktyczne przykłady i pomiary.

Odniesienie: RSI – efektywność energetyczna; PRT – zielone technologie.

13. Gospodarka odpadami w lokalu gastronomicznym

Segregacja, ograniczanie marnowania, współpraca z platformami typu TooGoodToGo.

Odniesienie: RSI – GOZ; ESCO – zarządzanie odpadami.

14. Zasady bezpieczeństwa żywności i cyfrowy HACCP

Podstawy HACCP, dokumentacja elektroniczna, systemy cyfrowe wspierające higienę.

Odniesienie: PRT – technologie sanitarne; ESCO – kontrola jakości.

15. Kompetencje miękkie baristy i kelnera – postawy proekologiczne

Asertywność, empatia, zaangażowanie społeczne w promowaniu zmian klimatycznych.

Odniesienie: RSI – odpowiedzialność społeczna; ESCO – komunikacja interpersonalna.

16. Bezpieczeństwo cyfrowe w pracy z klientem

RODO, dane wrażliwe w systemach POS, dobre praktyki w obsłudze płatności elektronicznych.

Odniesienie: RSI – cyberbezpieczeństwo; ESCO – ochrona danych.

17. Zielone technologie w barze i na sali

Nowoczesne urządzenia energooszczędne – ekspresy, zmywarki, chłodzenie.

Odniesienie: PRT – technologie zielone; RSI – modernizacja sektora usług.

18. Analiza danych sprzedażowych i środowiskowych

Jak czytać dane o zużyciu i sprzedaży – analiza w prostych narzędziach cyfrowych.

Odniesienie: RSI – dane jako narzędzie rozwoju; ESCO – analiza operacyjna.

19. Współpraca zespołowa w modelu cyfrowo-ekologicznym

Zasady komunikacji, planowania zadań, wzajemnego wsparcia – z użyciem aplikacji.

Odniesienie: RSI – umiejętności społeczne i cyfrowe; ESCO – współpraca zespołowa.

20. Projekt końcowy – zaprojektuj zieloną i cyfrową kawiarnię lub salę

Zespołowe opracowanie koncepcji lokalu – w duchu GOZ i cyfryzacji.

Odniesienie: RSI – przedsiębiorczość i innowacje; PRT – projektowanie usług.

21.WALIDACJA -test teoretyczny analiza dowodów i deklaracji

Program szkolenia został opracowany w pełnej zgodności z **Programem Rozwoju Technologii Województwa Śląskiego na lata 2019-2030** oraz **Regionalną Strategią Innowacji Województwa Śląskiego 2030**.

Szkolenie uwzględnia kluczowe priorytety tych dokumentów, w tym rozwój technologii informacyjnych i komunikacyjnych oraz wdrażanie zielonych kompetencji, wspierających transformację regionu w kierunku gospodarki niskoemisyjnej.

Szkolenie w ponad 30% ma charakter praktyczny.

Przerwy ustalane zgodnie z potrzebami Klienta.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 21

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 21 1. Etyka i odpowiedzialność zawodowa kelnera i baristy	Jakub Majchrzak	04-09-2025	08:00	08:45	00:45
2 z 21 2. Komunikacja z klientem w duchu zrównoważonego rozwoju	Jakub Majchrzak	04-09-2025	08:45	09:30	00:45
3 z 21 3. Zielona obsługa – jak ograniczyć odpady i ślad węglowy	Jakub Majchrzak	04-09-2025	09:30	10:15	00:45
4 z 21 4. Zrównoważona uprawa kawy i etyczny łańcuch dostaw	Jakub Majchrzak	04-09-2025	10:15	11:00	00:45
5 z 21 5. Świadomy wybór produktów gastronomicznych	Jakub Majchrzak	04-09-2025	11:00	11:45	00:45
6 z 21 6. Planowanie pracy z wykorzystaniem narzędzi cyfrowych	Jakub Majchrzak	04-09-2025	11:45	12:30	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 21 7. Rejestracja strat i analiza zużycia – cyfrowe narzędzia	Jakub Majchrzak	04-09-2025	11:45	12:30	00:45
8 z 21 8. Nowoczesna prezentacja menu – cyfrowe rozwiązania i eko-alternatywy	Jakub Majchrzak	04-09-2025	13:15	14:00	00:45
9 z 21 9. Cyfrowe systemy zamówień i płatności	Jakub Majchrzak	04-09-2025	14:00	14:45	00:45
10 z 21 10. Social media i eko-marketing lokalu	Jakub Majchrzak	05-09-2025	08:00	08:45	00:45
11 z 21 11. Uprawa, pochodzenie i jakość ziaren kawy – degustacja świadoma	Jakub Majchrzak	05-09-2025	08:45	09:30	00:45
12 z 21 12. Woda, energia i zasoby – jak gospodarować mądrze w gastronomii	Jakub Majchrzak	05-09-2025	09:30	10:15	00:45
13 z 21 13. Gospodarka odpadami w lokalu gastronomicznym	Jakub Majchrzak	05-09-2025	10:45	11:00	00:15
14 z 21 14. Zasady bezpieczeństwa żywności i cyfrowy HACCP	Jakub Majchrzak	05-09-2025	11:00	11:45	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
15 z 21 15. Kompetencje miękkie baristy i kelnera – postawy proekologiczne	Jakub Majchrzak	05-09-2025	11:45	12:30	00:45
16 z 21 16. Bezpieczeństwo cyfrowe w pracy z klientem	Jakub Majchrzak	05-09-2025	12:30	13:15	00:45
17 z 21 17. Zielone technologie w barze i na sali	Jakub Majchrzak	05-09-2025	13:15	14:00	00:45
18 z 21 18. Analiza danych sprzedażowych i środowiskowych	Jakub Majchrzak	06-09-2025	08:00	08:45	00:45
19 z 21 19. Współpraca zespołowa w modelu cyfrowo-ekologicznym	Jakub Majchrzak	06-09-2025	08:45	09:30	00:45
20 z 21 20. Projekt końcowy – zaprojektuj zieloną i cyfrową kawiarnię lub salę	Jakub Majchrzak	06-09-2025	09:30	10:15	00:45
21 z 21 21.WALIDACJA - test teoretyczny analiza dowodów i deklaracji	-	06-09-2025	10:15	11:00	00:45

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 649,40 PLN

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 780,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	221,40 PLN
Koszt osobogodziny netto	180,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Jakub Majchrzak

Ekspert w dziedzinie nowoczesnego oparzenia kawy który łączy pasję do sztuki z innowacyjnym podejściem i wieloletnim doświadczeniem w branży gastronomicznej. Posiada rozległą wiedzę zarówno w zakresie klasycznych technik parzenia kawy, jak i nowatorskich metod personalizacji, zgodnych z najnowszymi wytycznymi Regionalnej Strategii Innowacji oraz Programu Rozwoju Technologii. Od ponad pięciu lat prowadzi szkolenia tematyczne, koncentrując się przede wszystkim na zagadnieniach związanych z gastronomią oraz ideą zrównoważonego rozwoju. Dzięki swojej praktyce w pracy za barem oraz współtworzeniu innowacyjnych koncepcji, prowadzący doskonale rozumie potrzeby zarówno początkujących pasjonatów, jak i doświadczonych entuzjastów szukających inspiracji. Specjalizuje się w wykorzystaniu najnowszych technologii oraz wprowadzaniu trendów zrównoważonego rozwoju do sztuki parzenia kawy, co pozwala mu projektować kreatywne i ekologiczne rozwiązania w przygotowywaniu napojów. Jego podejście do nauczania charakteryzuje się indywidualizacją i elastycznością – dostosowuje treści i tempo pracy do poziomu wiedzy uczestników, umożliwiając każdemu rozwijanie swoich umiejętności w komfortowych warunkach. Oprócz solidnych fundamentów teoretycznych i technicznych, dzieli się unikalnymi technikami personalizacji, które pozwalają na tworzenie napojów odpowiadających zróżnicowanym preferencjom i oczekiwaniom. Od wielu lat osoba promuje w swojej pracy ekologiczne rozwiązania.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy uczestnik dostaje materiały w wersji papierowej.

Warunki uczestnictwa

Warunkiem uzyskania zaświadczenia jest uczestnictwo w co najmniej 80% zajęć oraz uzyskania 80% punktów z testu przyrostu wiedzy

Informacje dodatkowe

Ujęte godziny szkolenia są godzinami dydaktycznymi tj. 1 godz. = 45 minut

Dokument potwierdza, że zostały zastosowane rozwiązania zapewniające rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji. tzn. osoba prowadząca usługę, nie dokonuje weryfikacji efektów uczenia się uczestników usługi.

Trener przygotowuje walidację: zaprojektował efekty uczenia się, kryteria weryfikacji przez określenie metod ich oceny po przygotowanie zestawu pytań testowych. Trener rozda testy uczestnikom . Nie ingeruje w jakiegokolwiek formie w ocenę wyników testu ani w proces jego wypełniania. Osoba walidująca zostaje zaangażowana dopiero na etapie oceny i weryfikacji efektów uczenia się uczestników. Nie prowadzi bezpośrednio działań związanych z tworzeniem i kompletowaniem dokumentacji walidacyjnej.

Adres podmiotu realizującego usługę: 40-474 Katowice ul. Wojciecha 36A

Adres

ul. Wojciecha 36A

40-474 Katowice

woj. śląskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Jakub Majchrzak

E-mail 36jakubmajchrzak@gmail.com

Telefon (+48) 518 442 584