



EUROPEAN
PROJECTS GROUP
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 5,0 / 5

2 oceny

Kurs Baristyczny

Numer usługi 2025/06/09/181209/2802294

📍 Gdańsk / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 15 h

📅 13.09.2025 do 14.09.2025

2 767,50 PLN brutto

2 250,00 PLN netto

184,50 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Kurs przeznaczony jest dla osób, które: • planują rozpocząć pracę w gastronomii, • prowadzą lub zamierzają prowadzić własną działalność, • są zainteresowane tematyką szkolenia (hobbystycznie)
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	11-09-2025
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

Nabycie kompetencji w zawodzie barista.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Zdobycie kompetencji do zawodu barista.	Potrafi rozpoznać zasadę 4M, cechy idealnego espresso, techniki przygotowania i parzenia kawy	Test teoretyczny
Praktyczna wiedza z obsługi baristycznej	Potrafi spieniać mleko, obsługiwać wszelki sprzęt baristyczny, przygotowywać wszystkich rodzaje kawy, czyszczenie i konserwacja sprzętu.	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?

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. Historia kawy
2. Użytkowe gatunki kawy
3. Uprawa kawy
4. Metody zbierania kawy
5. Obróbka ziaren
6. Zasada 4M
7. Cechy idealnego espresso
8. Techniki przygotowania i parzenia kawy
9. Spienianie mleka

- 10. Obsługa wszelkiego sprzętu baristycznego (profesjonalny ekspres ciśnieniowy, młynek do mielenia, dzbanki, tampery itp.)
- 11. Przygotowywanie wszystkich rodzajów kaw (espresso, latte macchiato, cappuccino, americano, espresso con panna, espresso macchiato, mocha, irish coffee, frappe, kawa mrożona)
- 12. Czyszczenie i konserwacja sprzętu.
- 13. Walidacja

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	2 767,50 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 250,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	184,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Tomasz Hallmann

Z gastronomią związany od 2001 roku. Przeszedł wszystkie szczeble kariery – od pracy na zmywaku, przez stanowiska kelnera, barmana, baristy i sommeliera, aż po rolę szefa baru i managera gastronomii. Obecnie prowadzi własny biznes gastronomiczny. Od 19 lat szkoli przyszłych pracowników branży, a od 16 lat jest właścicielem renomowanej instytucji szkoleniowej specjalizującej się w edukacji gastronomicznej.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt – pełne kompendium

Warunki uczestnictwa

Osoby pełnoletnie

Informacje dodatkowe

Przerwy na życzenie uczestników (5-10 minut), nie są wliczane do czasu trwania usługi.

Uczestnicy przyjmują do wiadomości, że usługa może być poddana monitoringowi z ramienia Operatora lub BUR i wyrażają na to zgodę.

Warunkiem ukończenia szkolenia (a zarazem otrzymania zaświadczenia o ukończeniu) jest frekwencja na poziomie minimum 80%, oraz podejście do walidacji (oceny dokonuje niezależna osoba przeprowadzająca walidację).

Wszystko co niezbędne do odbycia szkolenia zapewnia organizator.

Adres

ul. Zakopiańska 13

80-142 Gdańsk

woj. pomorskie

Szkolenie odbywa się w formie stacjonarnej w profesjonalnym Centrum Szkoleniowym.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja

Kontakt



Aleksandra Jarawka

E-mail bur@europg.pl

Telefon (+48) 587 321 928