



Kurs Baristyczny

Numer usługi 2025/06/09/181209/2802295

2 767,50 PLN brutto

2 250,00 PLN netto

184,50 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

EUROPEAN
PROJECTS GROUP
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 5,0 / 5

2 oceny

📍 Gdańsk / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 15 h

📅 21.01.2026 do 22.01.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Kursem mogą być zainteresowani:

- 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

4

Maksymalna liczba uczestników

15

Data zakończenia rekrutacji

09-01-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

15

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestników do samodzielnego przygotowywanie napojów kawowych w zawodzie barista. Uczestnicy zdobędą wiedzę z zakresu, m.in. definiowania gatunków kawy, rozróżniania techniki przygotowywania i parzenia kawy, obsługę sprzętu baristycznego, ale przede wszystkim przygotowywania napojów kawowych. Uczestnicy zdobędą umiejętności minimalizacji strat surowcowych, pełnego wykorzystania składników oraz ograniczenia.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Zdobycie kompetencji do zawodu barista.	Omawia historię i pochodzenie kawy,	Test teoretyczny
	Teoria - Zdobycie kompetencji do zawodu barista Omawia historię i pochodzenie kawy, Definiuje gatunki kawy (m.in. arabikę i robustę) ze względu na budowę, zawartość kofeiny i kwasowość,	Test teoretyczny
	Omawia techniki uprawy kawy oraz obróbki ziaren	Test teoretyczny
	Charakteryzuje zasadę 4M	Test teoretyczny
	Definiuje cechy idealnego espresso	Test teoretyczny
	Rozróżnia techniki przygotowania i parzenia kawy	Test teoretyczny
	Omawia zasady i technikę spieniania mleka	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Praktyczna wiedza z obsługi baristycznej	• Przygotowuje ekspres i młynek do pracy (sprawdza czystość grupy, dyszy do spieniania mleka, kontroluje wskaźniki temperatury i ciśnienia, czystość odbijaka i tampera), • sprawdza ustawienie grubości mielenia ziarna w młynku, • przygotowuje sprzęt do alternatywnych metod sporządzania kaw (stan techniczny, czystość, kompletność wszystkich elementów), • przygotowuje naczynia i sprzęt do spieniania mleka, • przygotowuje naczynia do podania kawy i napojów kawowych, • czyści i konserwuje ekspres po zakończeniu pracy (stosuje środki do czyszczenia), • sprząta stanowisko pracy.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przygotowuje wszystkie rodzaje kawy: • espresso, • latte macchiato, • cappuccino, • americano, • espresso con panna, • espresso macchiato, • mocha, • Irish coffee, • frappe, • kawa mrożona	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Przygotowuje spienione mleko	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?

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

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. Posiada doświadczenie i kwalifikacje zdobyte nie wcześniej niż 5 lat.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt – pełne kompendium

Warunki uczestnictwa

Osoby pełnoletnie

Informacje dodatkowe

Podane godziny są godzinami zegarowymi

Teoria 7,5 godziny

Praktyka 7,5 godziny

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.

Uczestnicy nie mają przydzielonych indywidualnych stanowisk. Wszystko niezbędne do odbycia szkolenia zapewnia dostawca usługi. W zależności od zadania uczestnicy wykonują na przydzielonych sprzęcie lub na współdzielonych urządzeniach.

Walidacja:

Egzamin teoretyczny pisemny w wersji papierowej

Egzamin praktyczny – obserwacja w warunkach symulowanych

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