



REVO Spółka z
ograniczoną
odpowiedzialnością
★★★★★ 5,0 / 5
2 894 oceny

Barista z elementami barmaństwa – szkolenie

Numer usługi 2025/06/29/29869/2844776

📍 Olsztyn / stacjonarna
🏠 Usługa szkoleniowa
🕒 36 h
📅 30.08.2025 do 07.09.2025

5 000,00 PLN brutto
5 000,00 PLN netto
138,89 PLN brutto/h
138,89 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Osoby dorosłe, z wyłączeniem osób fizycznych prowadzących działalność gospodarczą, które chcą z własnej inicjatywy podnieść swoje kompetencje/kwalifikacje i spełniają jedno z poniższych kryteriów: a) mieszkają na terenie woj. warmińsko-mazurskiego (w rozumieniu Kodeksu Cywilnego), b) są zatrudnione na terenie woj. warmińsko-mazurskiego, c) pobierają naukę na terenie woj. warmińsko-mazurskiego.
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	8
Data zakończenia rekrutacji	29-08-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	36
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat VCC Akademia Edukacyjna

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestników do samodzielnego przygotowywania i podawania kawy oraz alkoholi i koktajli alkoholowych.

Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia pozwoli na samodzielne przygotowywanie różnych odmian kawy, w tym kaw mlecznych, z uwzględnieniem sztuki dekorowania - latte art oraz przygotowywanie koktajli klasycznych i autorskich mieszanek alkoholowych z wykorzystaniem różnych technik barmańskich i technik zdobień.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posługuje się podstawową wiedzą o kawie	Omawia podział kaw	Wywiad swobodny
	Charakteryzuje odmiany Arabica i Robusta	Wywiad swobodny
	Wymienia elementy kształtujące smak kawy	Wywiad swobodny
	Omawia zasadę działania i budowę ekspresu kolbowego	Wywiad swobodny
Przygotowuje kawy	Dopasowuje ustawienia młynka i mielenie ziaren do różnych metod parzenia kawy	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przygotowuje espresso i jego odmiany m.in. ristretto, doppio, lungo, americano	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Stosuje prawidłową technikę spieniania mleka	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wykonuje podstawowe wzory latte art m.in. serce, rozetka, tulipan	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Charakteryzuje główne grupy alkoholi	Wywiad swobodny
Posługuje się podstawową wiedzą o alkoholach i ich rodzajach	Omawia wybrane techniki barmańskie m.in. shake, stir, build, muddle	Wywiad swobodny
	Wymienia i omawia podstawowy sprzęt i akcesoria barmańskie	Wywiad swobodny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje i podaje mieszane napoje alkoholowe	Przygotowuje wybrane koktajle klasyczne m.in. Mojito, Caipirinha, Cuba Libre	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Stosuje poznane techniki barmańskie	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Tworzy autorskie kompozycje smakowe	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wykorzystuje techniki zdobienia: skórki cytrusowe, owoce, zioła, syropy	Obserwacja w warunkach symulowanych
Pracuje samodzielnie	Porównuje swoje umiejętności, wiedzę i osiągnięcia z wyznaczonymi celami, aby ocenić postępy	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Podejmuje działania z obszarami do poprawy	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

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, w lokalu zapewniony jest dostęp do bieżącej wody.

Szkolenie dostosowane do potrzeb osób niedosłyszących - zapewniona obecność tłumacza migowego przez cały okres trwania szkolenia.

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

Walidacja obejmuje każdego z uczestników. Walidacja przeprowadzana jest w formie stacjonarnej, na koniec szkolenia i trwa łącznie do 30 minut. Za spełnienie każdego z kryterium weryfikacji przyznawany jest 1 pkt., za niespełnienie kryterium uczestnik otrzymuje 0 pkt. Maksymalna ilość pkt do zdobycia to 17. Minimalny próg zaliczenia wynosi 12 pkt. Walidacja została opracowana przez Walidatora z odpowiednim doświadczeniem oraz zostanie przeprowadzona przez Walidatora tj. pana Łukasza Ziarko. Do przeprowadzenia walidacji wykorzystane zostaną metody: "wywiad swobodny" dla części teoretycznej oraz "obserwacja w warunkach symulowanych" dla części praktycznej.

Obowiązuje lista obecności dla potwierdzenia obecności uczestnika.

Zaliczenie następuje gdy uczestnik uzyskał przynajmniej minimalną liczbę punktów w części teoretycznej, przynajmniej minimalną liczbę punktów w części praktycznej oraz był obecny w szkoleniu na poziomie minimum 80%.

Walidacja jest ustalana indywidualnie z Uczestnikiem usługi i odbędzie się w okresie od 14:15 do 18:15. Termin walidacji dostępny będzie u osoby nadzorującej usługę po stronie Dostawcy Usług.

Zajęcia teoretyczne: 7 godz.

Zajęcia praktyczne: 24 godz. 15 min.

Walidacja: 30 min.

Aby realizacja usługi pozwoliła na osiągnięcie celu konieczne jest wykonanie podczas szkolenia ćwiczeń wskazanych przez trenera.

PROGRAM

Dzień 1

1. Zapoznanie ze światem kawy

- Historia kawy - część teoretyczna
- Porównanie odmian Arabica i Robusta - część teoretyczna
- Podział kaw - część teoretyczna

2. Profil smakowy i aromatyczny kawy

- Elementy kształtujące smak kawy (warunki uprawy, wysokość, gleba, typ obróbki) - część teoretyczna
- Warsztat degustacyjny – rozpoznawanie smaków i aromatów - część praktyczna

3. Obsługa profesjonalnego ekspresu

- Zasada działania i budowa ekspresu kolbowego - część praktyczna
- Codzienna konserwacja oraz prawidłowe czyszczenie urządzenia - część praktyczna

Dzień 2

4. Ustawienia młynka i mielenie ziaren

- Dopasowanie mielenia do różnych metod parzenia - część praktyczna
- Precyzyjne dozowanie i równomierne rozprowadzenie zmielonej kawy - część praktyczna
- Jak ekstrakcja wpływa na smak – znaczenie czasu parzenia - część teoretyczna

5. Parzenie espresso i jego odmian

- Kluczowe zasady zaparzania klasycznego espresso - część teoretyczna
- Warianty: m.in. ristretto, doppio, lungo, americano – różnice w przygotowaniu i smaku - część praktyczna
- Identyfikacja i korekta błędów w procesie parzenia - część praktyczna

6. Technika spieniania mleka

- Prawidłowe napowietrzanie i struktura mleka - część praktyczna
- Tworzenie jedwabistej, gładkiej mikropianki - część praktyczna

Dzień 3

7. Podstawy sztuki latte art

- Omówienie metod dekorowania napojów mlecznych - część teoretyczna
- Ćwiczenia: podstawowe wzory, takie jak serce, rozetka i tulipan - część praktyczna

8. Podstawowa wiedza o alkoholach i ich rodzajach

- Charakterystyka głównych grup alkoholi (wódki, rumy, likiery itd.) - część teoretyczna
- Rozpoznawanie i zastosowanie alkoholi w koktajlach - część praktyczna

9. Wprowadzenie do sztuki mieszania napojów

- Techniki barmańskie: m.in. shake, stir, build, muddle - część praktyczna
- Zasady łączenia składników pod względem smaku i proporcji - część praktyczna

Dzień 4

10. Organizacja przestrzeni barmańskiej

- Przegląd sprzętu i akcesoriów (m.in. shaker, jigger, muddler, strainer) - część praktyczna
- Podstawowe składniki i dodatki na stanowisku pracy - część praktyczna

11. Przygotowanie koktajli klasycznych

- Warsztat praktyczny: m.in. Mojito, Caipirinha, Cuba Libre - część praktyczna
- Technika, smak i prezentacja - część praktyczna

12. Kreowanie własnych napojów i dekoracji

- Tworzenie autorskich kompozycji smakowych - część praktyczna
- Techniki zdobienia: skórki cytrusowe, owoce, zioła, syropy - część praktyczna

Walidacja

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 31

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 31 Zapoznanie ze światem kawy - część teoretyczna	Bianka Pietrzyk	30-08-2025	08:00	09:30	01:30
2 z 31 Przerwa	Bianka Pietrzyk	30-08-2025	09:30	09:45	00:15
3 z 31 Elementy kształtujące smak kawy - część teoretyczna	Bianka Pietrzyk	30-08-2025	09:45	10:30	00:45
4 z 31 Warsztat degustacyjny – rozpoznawanie smaków i aromatów - część praktyczna	Bianka Pietrzyk	30-08-2025	10:30	11:15	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 31 Obsługa profesjonalnego ekspresu - część praktyczna	Bianka Pietrzyk	30-08-2025	11:15	12:00	00:45
6 z 31 Przerwa	Bianka Pietrzyk	30-08-2025	12:00	12:30	00:30
7 z 31 Obsługa profesjonalnego ekspresu - część praktyczna - c.d.	Bianka Pietrzyk	30-08-2025	12:30	14:45	02:15
8 z 31 Dopasowanie mielenia do różnych metod parzenia - część praktyczna	Bianka Pietrzyk	31-08-2025	08:00	08:45	00:45
9 z 31 Precyzyjne dozowanie i równomierne rozprowadzenie zmielonej kawy - część praktyczna	Bianka Pietrzyk	31-08-2025	08:45	09:30	00:45
10 z 31 Przerwa	Bianka Pietrzyk	31-08-2025	09:30	09:45	00:15
11 z 31 Jak ekstrakcja wpływa na smak – znaczenie czasu parzenia - część teoretyczna	Bianka Pietrzyk	31-08-2025	09:45	10:30	00:45
12 z 31 Kluczowe zasady zaparzania klasycznego espresso - część teoretyczna	Bianka Pietrzyk	31-08-2025	10:30	11:15	00:45
13 z 31 Warianty: m.in. ristretto, doppio, lungo, americano – różnice w przygotowaniu i smaku - część praktyczna	Bianka Pietrzyk	31-08-2025	11:15	12:00	00:45
14 z 31 Przerwa	Bianka Pietrzyk	31-08-2025	12:00	12:30	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
15 z 31 Warianty: m.in. ristretto, doppio, lungo, americano – różnice w przygotowaniu i smaku - część praktyczna - c.d.	Bianka Pietrzyk	31-08-2025	12:30	13:15	00:45
16 z 31 Identyfikacja i korekta błędów w procesie parzenia - część praktyczna	Bianka Pietrzyk	31-08-2025	13:15	13:45	00:30
17 z 31 Technika spieniania mleka - część praktyczna	Bianka Pietrzyk	31-08-2025	13:45	14:45	01:00
18 z 31 Omówienie metod dekorowania napojów mlecznych - część teoretyczna	Bianka Pietrzyk	06-09-2025	08:00	08:45	00:45
19 z 31 Ćwiczenia: podstawowe wzory, takie jak serce, rozetka i tulipan - część praktyczna	Bianka Pietrzyk	06-09-2025	08:45	09:30	00:45
20 z 31 Przerwa	Bianka Pietrzyk	06-09-2025	09:30	09:45	00:15
21 z 31 Ćwiczenia: podstawowe wzory, takie jak serce, rozetka i tulipan - część praktyczna - c.d.	Bianka Pietrzyk	06-09-2025	09:45	10:30	00:45
22 z 31 Charakterystyka głównych grup alkoholi - część teoretyczna	Bianka Pietrzyk	06-09-2025	10:30	11:15	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
23 z 31 Rozpoznawanie i zastosowanie alkoholi w koktajlach - część praktyczna	Bianka Pietrzyk	06-09-2025	11:15	12:00	00:45
24 z 31 Przerwa	Bianka Pietrzyk	06-09-2025	12:00	12:30	00:30
25 z 31 Wprowadzenie do sztuki mieszania napojów - część praktyczna	Bianka Pietrzyk	06-09-2025	12:30	14:45	02:15
26 z 31 Organizacja przestrzeni barmańskiej - część praktyczna	Bianka Pietrzyk	07-09-2025	08:00	09:30	01:30
27 z 31 Przerwa	Bianka Pietrzyk	07-09-2025	09:30	09:45	00:15
28 z 31 Przygotowanie koktajli klasycznych - część praktyczna	Bianka Pietrzyk	07-09-2025	09:45	12:00	02:15
29 z 31 Przerwa	Bianka Pietrzyk	07-09-2025	12:00	12:30	00:30
30 z 31 Kreowanie własnych napojów i dekoracji - część praktyczna	Bianka Pietrzyk	07-09-2025	12:30	14:15	01:45
31 z 31 Walidacja	-	07-09-2025	14:15	14:45	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 000,00 PLN

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	138,89 PLN
Koszt osobogodziny netto	138,89 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Bianka Pietrzyk

Specjalizacja: Szkoleniowiec, Barman, Manager gastronomii

W latach 2006-2007 ukończyła w specjalistyczne kursy barmańskie I i II stopnia Stowarzyszenia Polskich Barmanów i uzyskała tytuł zawodowy BARMANA – MIXERA.

Bogatą wiedzę i doświadczenie zdobywała pracując m.in. w Hotelu SPA dr Irena Eris Wzgórza Dylewskie, Hotelu Platinum w Ostródzie, Hotelu Manor w Olsztynie, Hotelu Dyplomata w Olsztynie oraz w Hotelu Masuria Worliny.

Od 2008 roku do chwili obecnej prowadzi szkolenia baristyczne, barmańskie, sommeliarskie, kelnerskie i inne, m.in.: manager gastronomii, zarządzanie hotelem/restauracją, standardy profesjonalnej obsługi w restauracji, savoir vivre w hotelarstwie i gastronomii czy obsługa systemów gastronomicznych.

Przeprowadziła kilka tysięcy godzin szkoleniowych dla szkół, Zakładów Doskonalenia Zawodowego, stowarzyszeń, firm prywatnych (hotelu, ośrodków wczasowych, restauracji), biur projektowych i Urzędów Pracy.

Od 2012 roku prowadzi własną firmę „Perfect Management” świadczącą pełen zakres usług dla lokali gastronomicznych i hoteli.

Ukończyła liczne kursy m.in. Szkolenie Sommelier (2019), Heineken Star Server (2013), Finlandia Finishing School Master of Vodka (2012), Manager gastronomii (2008), Seminarium nt. Kawy (2007), De Kuyper Drink Master (2007) oraz studia podyplomowe m.in. w zakresie Kształcenia Pedagogicznego (2017) nadające uprawnienia pedagogiczne oraz Organizacja i Zarządzanie w Turystyce, Hotelarstwie i Gastronomii (2024).

Wykształcenie: wyższe

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Wszystkie niezbędne materiały (skrypt), akcesoria i produkty do przeprowadzenia szkolenia zapewnia organizator.

Warunki uczestnictwa

Warunkiem skorzystania z usługi rozwojowej jest zapis na szkolenie za pośrednictwem Bazy Usług Rozwojowych.

Informacje dodatkowe

Warunkiem uzyskania zaświadczenia jest ocena weryfikacji efektów uczenia się- uczestnik zaliczył/nie zaliczył.

W czasie szkolenia przewiduje się również krótkie przerwy według potrzeb uczestnika.

W cenę usługi nie są wliczone koszty noclegów i wyżywienia. Liczba godzin usług przedstawiona jest wymiarze godzin dydaktycznych. Przerwy wliczają się do godzin usługi.

Szkolenie dostosowane do potrzeb osób niedosłyszących - zapewniona obecność tłumacza migowego.

Usługa rozwojowa nie jest świadczona przez podmiot pełniący funkcję Operatora lub Partnera Operatora w danym projekcie PSF lub w którymkolwiek Regionalnym Programie lub FERS albo przez podmiot powiązany z Operatorem lub Partnerem kapitałowo lub osobowo.

Cena usługi nie obejmuje kosztów niezwiązanych bezpośrednio z usługą rozwojową, w szczególności kosztów środków trwałych przekazywanych Uczestnikom/-czkom projektu, kosztów dojazdu i zakwaterowania.

Adres

ul. Okopowa 15
10-075 Olsztyn
woj. warmińsko-mazurskie

Lokal wyposażony w niezbędny sprzęt i akcesoria do przeprowadzenia szkolenia.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Szkolenie dostosowane do potrzeb osób niedosłyszących - zapewniona obecność tłumacza migowego.

Kontakt



Agnieszka Huk

E-mail biuro@revoszkolenia.pl

Telefon (+48) 517 989 089