

ZAKŁAD
DOSKONALENIA
ZAWODOWEGO
KATOWICEZAKŁAD
DOSKONALENIA
ZAWODOWEGO W
KATOWICACH

★★★★★ 4,6 / 5

1 389 ocen

Barista - Certyfikowane szkolenie

Numer usługi 2025/07/03/10510/2855734

📍 Pyskowice / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 17 h

📅 04.09.2025 do 05.09.2025

4 998,00 PLN brutto

4 998,00 PLN netto

294,00 PLN brutto/h

294,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie adresowane jest do osób, które chcą pracować w charakterze baristy w barach, restauracjach, kawiarniach, hotelach i innych obiektach gastronomicznych oraz osób chcących poznać tajniki parzenia kawy dla własnych potrzeb oraz jak dobrze bawić się kawą w towarzystwie.
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	6
Data zakończenia rekrutacji	03-09-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	17
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

Kurs przygotowuje do pracy w zawodzie baristy. Uczestnik kursu pozna historię kawy, będzie umiał rozpoznać gatunki kakaowca, opanuje zasady i techniki parzenia espresso, opanuje metodę teksturowania mleka i techniki tworzenia podstawowych napoi na bazie espresso, zdobędzie umiejętności obsługi i konserwacji ekspresu ciśnieniowego.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozpoznaje podstawowe gatunki kawy oraz opisuje ich pochodzenie, sposoby obróbki i wpływ na smak	- identyfikuje przynajmniej 2 gatunki kawy (Arabika, Robusta), - wskazuje regiony pochodzenia oraz - opisuje różnice między obróbką „washed” i „natural”.	Test teoretyczny
Przygotowuje espresso zgodnie z zasadami prawidłowej ekstrakcji.	- ustawia parametry mielenia, - przygotowuje espresso mieszczące się w ustalonym czasie i zakresie wagowym, - ocenia smak zgodnie z podstawowymi kryteriami sensorycznymi.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje napoje czarne na bazie espresso zgodnie z przyjętymi recepturami	- rozróżnia ristretto, espresso i lungo na podstawie objętości naparu, parametrów ekstrakcji oraz profilu smakowego, - przygotowuje americano i long black zgodnie z zasadami i analizuje różnice w smaku wynikające z kolejności dodawania składników, - serwuje czarną kawę w sposób estetyczny i zgodny z zasadami profesjonalnej obsługi, dbając o czystość, odpowiednie naczynia i temperaturę podania	Obserwacja w warunkach symulowanych
Spienia mleko do odpowiedniej konsystencji oraz wykonuje podstawowy wzór latte art.	- teksturuje mleko parą wodną, uzyskując jednolitą mikropianę o odpowiedniej temperaturze i konsystencji, - dobiera odpowiedni dzbanek, typ mleka oraz kontroluje temperaturę w celu osiągnięcia optymalnych warunków do spieniania, - wykonuje podstawowe wzory latte art, - analizuje wpływ rodzaju mleka, jego temperatury i tekstury na profil smakowy napojów mlecznych na bazie espresso.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Organizuje stanowisko pracy zgodnie z zasadami ergonomii i higieny pracy baristy	- przygotowuje stanowisko do pracy zgodnie z zasadami czystości i organizacji - dba o regularne czyszczenie grupy, dyszy, ekspresu i młynka zgodnie z procedurami.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Inne kwalifikacje

Uznane kwalifikacje

Pytanie 4. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kwalifikacji jest rozpoznawalny i uznawalny w danej branży/sektorze (czy certyfikat otrzymał pozytywne rekomendacje od co najmniej 5 pracodawców danej branży/sektorów lub związku branżowego, zrzeszającego pracodawców danej branży/sektorów)?

TAK

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Związek Zakładów Doskonalenia Zawodowego oddział w Warszawie- Krajowe Centrum Akredytacji(KCA)
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Związek Zakładów Doskonalenia Zawodowego o/Warszawa - Krajowe Centrum Akredytacji (KCA).
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

I. „WSTĘP DO ŚWIATA KAWY” 2h

- Czym jest kawa? Krótka historia i pochodzenie
- Gatunki kawy: Arabica vs. Robusta – różnice w smaku, uprawie i cenie
- Procesy obróbki ziaren (washed, natural, honey)
- Wpływ terroir na profil sensoryczny kawy
- Jak czytać etykiety specjalty
- Jak przechowywać kawę, aby zachować jej świeżość

II. ESPRESSO & EKSTRAKCJA 4h w tym 3h zajęć praktycznych

- Kalibracja młynka – jak dobrać odpowiednią grubość mielenia
- Co to jest espresso i jak wygląda jego prawidłowa ekstrakcja
- Nadekstrakcja i podekstrakcja – jak je rozpoznać i jak ich unikać
- Ratio espresso – złote proporcje w filiżance
- Praktyczne ćwiczenia – przygotowanie espresso i analiza sensoryczna

III. CZARNE KAWY – PRACA NA BAZIE ESPRESSO 4h w tym 3h zajęć praktycznych

- Ristretto, espresso, lungo – różnice w objętości i smaku
- Americano vs. long black – praktyka i degustacja
- Serwis czarnej kawy – estetyka i jakość

IV. TEKSTUROWANIE MLEKA & LATTE ART 4h w tym 3h zajęć praktycznych

- Wprowadzenie do teksturowania mleka – jak uzyskać idealną mikropianę
- Dobór dzbanków, znaczenie temperatury i rodzaju mleka
- Podstawy latte art – serce, rozetka, tulipan (ćwiczenia indywidualne)
- Rola mleka w balansie smakowym kaw mlecznych

V. ORGANIZACJA PRACY & HIGIENA 2h

- Ergonomia pracy za barem – oszczędność ruchu, organizacja stanowiska
- Higiena sprzętu – codzienne czyszczenie ekspresu i młynka
- BHP pracy z gorącą wodą, parą i elektrycznością
- Rola czystości w jakości serwisu i smaku napoju

VI. WALIDACJA 1h

- Szkolenie obejmuje 17 godzin edukacyjnych, w tym 9h zajęć praktycznych, każda godzina szkolenia obejmuje 45 minut.
- Szkolenie prowadzone metodą warsztatową
- Zajęcia odbywają się w profesjonalnym showroom'ie firmy Polmarkus wyposażonej w odpowiedni sprzęt i urządzenia
- Przerwy nie są wliczone w czas trwania usługi
- Walidacja jest wliczona w czas trwania usługi

Walidację oraz certyfikację przeprowadza Związek Zakładów Doskonalenia Zawodowego oddział w Warszawie - Krajowe Centrum Akredytacji(KCA) W BUR

Na mocy Decyzji Ministra Rozwoju i Technologii z dnia 15 marca 2023 r. KCA uzyskało status Instytucji Certyfikującej dla kwalifikacji wolnorynkowej funkcjonującej w ZSK „Obsługa klienta i sprzedaż w punkcie handlowym – sprzedawca”

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 10

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 10 WSTĘP DO ŚWIATA KAWY	Joanna Szataniak	04-09-2025	08:00	09:30	01:30
2 z 10 ORGANIZACJA PRACY & HIGIENA	Joanna Szataniak	04-09-2025	09:30	11:00	01:30
3 z 10 Przerwa	Joanna Szataniak	04-09-2025	11:00	11:15	00:15
4 z 10 ESPRESSO & EKSTRAKcja	Joanna Szataniak	04-09-2025	11:15	13:30	02:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 10 PRACA NA BAZIE ESPRESSO	Joanna Szataniak	04-09-2025	13:30	14:15	00:45
6 z 10 PRACA NA BAZIE ESPRESSO	Joanna Szataniak	05-09-2025	08:00	09:30	01:30
7 z 10 TEKSTUROWANI E MLEKA & LATTE ART	Joanna Szataniak	05-09-2025	09:30	11:00	01:30
8 z 10 Przerwa	Joanna Szataniak	05-09-2025	11:00	11:15	00:15
9 z 10 TEKSTUROWANI E MLEKA & LATTE ART	Joanna Szataniak	05-09-2025	11:15	14:15	03:00
10 z 10 Walidacja	-	05-09-2025	15:00	15:45	00:45

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 998,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 998,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	294,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	294,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	500,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	500,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	100,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	100,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Joanna Szataniak

Od 5 lat czynny Certyfikowany barista Specialty Coffee Association (SCA), z ponad 21-letnim doświadczeniem zawodowym w branży kawowej. Na co dzień prowadzi szkolenia baristyczne na różnych poziomach zaawansowania, zarówno dla osób rozpoczynających swoją przygodę z kawą, jak i dla profesjonalistów doskonalących swoje umiejętności. Współpracuje z renomowanymi polskimi i włoskimi palarniami, dzieląc się wiedzą, pasją i praktyką.

Zajmuje się także kompleksowym doradztwem przy otwieraniu kawiarni i restauracji – pomaga dobrać odpowiedni sprzęt, zoptymalizować procesy parzenia kawy, szkolić personel i tworzyć unikalne doświadczenia kawowe dla gości.

Jako certyfikowany sędzia kawowy bierze udział w ocenie zawodników podczas konkursów branżowych, dzieląc się swoim doświadczeniem i wyczuciem sensorycznym. Uczestnik - finalista na Mistrzostwach Polski Baristów – zarówno w klasycznej kategorii, jak i w Coffee in Good Spirits.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały opracowane przez wykładowców - skrypt, notes, długopis

Warunki uczestnictwa

1. ukończone 18 lat
2. preferowane zdolności manualne, wyobraźnia

Informacje dodatkowe

Informujemy, że w Zakład Doskonalenia Zawodowego w Katowicach jest zwolniony z podatku VAT, w związku z tym koszt szkolenia netto i brutto jest identyczny (zwolniona z podatku VAT na podstawie art. 43, ust. 1, pkt. 26, lit. a) Ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług).

Jednostka lekcyjna 45 min. Przerwy nie wliczane są do czasu trwania usługi.

Koszty walidacji wliczono w koszt usługi.

Adres

ul. kard. Stefana Wyszyńskiego 62
44-120 Pyskowice
woj. śląskie

Zajęcia odbywają się w profesjonalnym showroom'ie firmy Polmarkus.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Justyna Kielar-Sopala

E-mail pyskowice@zdz.katowice.pl

Telefon (+48) 697 818 702