



AWDIR KRYSTIAN
BAJOR

★★★★★ 5,0 / 5

2 293 oceny

Zielone umiejętności: Barista z elementami zrównoważonego rozwoju oraz z wykorzystaniem produktów ekologicznych

Numer usługi 2025/07/10/52663/2870578

📍 Katowice / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 20 h

📅 25.10.2025 do 26.10.2025

5 000,00 PLN brutto

5 000,00 PLN netto

250,00 PLN brutto/h

250,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	• Osób planujących rozpocząć karierę w danej branży i poszukujących praktycznych umiejętności oraz wiedzy. • Osób młodych, które są na etapie wyboru ścieżki zawodowej i chcą zdobyć kompetencje przydatne na rynku pracy. • Pasjonatów tematyki związanej ze szkoleniem, zainteresowanych poszerzaniem swojej wiedzy i umiejętności. • Osób z doświadczeniem, które chcą odświeżyć lub zaktualizować swoje kompetencje w oparciu o aktualne trendy i dobre praktyki.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	24-10-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	20
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

Usługa przygotowuje do samodzielnego stosowania zasad zrównoważonego rozwoju w pracy baristy, w tym wykorzystywania ekologicznych składników, technik i narzędzi, przygotowywania kawy w sposób zasobooszczędny oraz minimalizowania odpadów.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje ekologiczne narzędzia i materiały w pracy baristy	Uczestnik rozróżnia ekologiczne narzędzia barmańskie, ocenia ich wpływ na środowisko oraz klasyfikuje biodegradowalne i wielorazowe materiały.	Test teoretyczny
Charakteryzuje zasady niskoemisyjności i zasobooszczędności w pracy baristy	Uczestnik analizuje techniki minimalizacji zużycia energii, wody i materiałów oraz proponuje sposoby wdrażania tych zasad w barze.	Test teoretyczny
Projektuje ekologiczne napoje kawowe i edukuje klientów	Uczestnik opracowuje przepisy kaw na bazie ekologicznych składników, wykorzystuje techniki zero waste oraz przekazuje klientom wiedzę na temat zrównoważonego podejścia w przygotowaniu kawy.	Test teoretyczny
Ocenia zasady zrównoważonej organizacji stanowiska pracy baristy	Uczestnik analizuje procesy na stanowisku pracy pod kątem ich efektywności ekologicznej, proponuje strategie optymalizacji i ocenia skuteczność wprowadzonych zmian.	Test teoretyczny
Przygotowuje napoje kawowe z wykorzystaniem ekologicznych składników	Uczestnik organizuje stanowisko pracy, dobiera składniki ekologiczne, stosuje techniki zgodne z zasadami zrównoważonego rozwoju oraz ocenia estetykę i smak przygotowanych napoi.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Organizuje proces segregacji odpadów i zarządzania środowiskowego w miejscu pracy	Uczestnik planuje system segregacji odpadów, dobiera odpowiednie narzędzia i materiały oraz monitoruje skuteczność systemu w miejscu pracy.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Identyfikuje błędy w ekologicznej organizacji pracy	Uczestnik analizuje błędy w technikach organizacji pracy, proponuje rozwiązania oraz ocenia efekty wprowadzonych zmian pod kątem zrównoważonego rozwoju.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Formułuje strategie budowania zaufania i relacji z klientem	Uczestnik analizuje preferencje klientów, uzasadnia wybór ekologicznych technik przygotowania kaw oraz organizuje konsultacje, promując ekologiczne rozwiązania.	Wywiad swobodny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje korzyści ekologicznych metod w pracy baristy i inspiruje klientów	Uczestnik definiuje korzyści ekologicznych technik baristycznych, prezentuje zalety składników organicznych i napojów zero waste oraz edukuje klientów na temat ich znaczenia.	Wywiad swobodny

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	Fundacja My Personality Skills
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Fundacja My Personality Skills
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

DZIEŃ 1: Fundamenty pracy baristy w zielonej gospodarce

10:00 – 10:30

Moduł I: Barista jako zawód przyszłości – wprowadzenie do pracy w zielonej gospodarce

- Rola baristy w kontekście zrównoważonego rozwoju, etyki i odpowiedzialnego biznesu w gastronomii.
- Ekspresy do kawy: typy, efektywność energetyczna, tryby czuwania, systemy smart do zarządzania zużyciem energii i wody.
- Odpowiedzialne źródła kawy: gatunki, pochodzenie, metody obróbki – omówienie certyfikatów **Fair Trade**, Organic, Rainforest Alliance, UTZ z naciskiem na ich realny wpływ, a nie tylko marketing.

- Wprowadzenie do analizy cyklu życia kawy (LCA) – od uprawy, przez transport i przetwarzanie, po przygotowanie napoju i utylizację odpadów.
- Higiena i BHP na stanowisku pracy z uwzględnieniem minimalizacji środków chemicznych i segregacji odpadów zgodnie z Dyrektywą UE 2019/904.

10:30 – 11:45

Zajęcie praktyczne – Zielone Ziarna: sensoryka i odpowiedzialna konsumpcja

- Warsztaty sensoryczne: poznawanie ziaren z różnych regionów, wpływ pochodzenia i metody uprawy na smak, jakość i ślad węglowy.
- Krytyczna ocena certyfikowanych ziaren kawy – rozpoznawanie autentycznych oznaczeń i unikanie greenwashingu.
- Organizacja stanowiska z uwzględnieniem efektywnego wykorzystania energii, wody i surowców – np. precyzyjne dozowanie wody, optymalne ustawienia młynka.
- Wprowadzenie narzędzi cyfrowych do monitorowania zużycia surowców i energii.

11:45 – 13:15

Moduł II: Ekoparzenie – technika i praktyka w służbie jakości i zasobooszczędności

- Przygotowanie sprzętu i surowców z myślą o minimalizacji strat i oszczędności energii.
- Technika espresso, cappuccino, latte – ćwiczenia z uwzględnieniem efektywności zużycia kawy, wody i energii.
- Mielenie, tamperowanie, ekstrakcja i kontrola jakości z analizą wpływu każdego etapu na cykl życia produktu.
- Optymalizacja pracy ekspresu: tryby oszczędnościowe, harmonogram czyszczenia i konserwacji w duchu GOZ (gospodarki o obiegu zamkniętym).

13:15 – 13:30

Przerwa

13:30 – 15:15

Zajęcia praktyczne – Techniki pracy baristy

- Spienianie mleka z optymalnym zużyciem energii i wody, trening z napojami roślinnymi o niższym śladzie węglowym.
- Analiza wpływu różnych rodzajów mleka i zamienników na środowisko (LCA).
- Najczęstsze błędy baristów – z naciskiem na unikanie marnotrawstwa kawy, mleka i energii.
- Wdrożenie praktyk **zero waste** w codziennej pracy – ponowne wykorzystanie fusów kawowych (np. do kompostu lub jako surowiec wtórny).

15:15 – 15:30

Przerwa

15:30 – 17:30

Moduł III: Zielona obsługa klienta – komunikacja, świadomość i kultura kawy

- Doradztwo klientowi z uwzględnieniem świadomych, ekologicznych wyborów (np. wybór kawy od lokalnych palarni, napojów roślinnych, produktów z certyfikatami).
- Kultura picia kawy – edukowanie klientów w krótkich, angażujących formach (mini-prezentacje, tablice informacyjne).
- Wdrażanie narzędzi edukacyjnych w lokalu – etykiety, materiały informacyjne, QR kody z opisem pochodzenia kawy i jej śladu węglowego.
- Organizacja pracy i zarządzanie czasem w godzinach szczytu w sposób minimalizujący zużycie energii i surowców.

17:30 – 18:00

Podsumowanie dnia szkoleniowego

- Sesja pytań i odpowiedzi, omówienie wniosków z analizy LCA.
- Refleksja nad możliwościami wdrażania innowacji proekologicznych w pracy baristy i w całej kawiarni.
- Wyznaczenie indywidualnych celów w zakresie zielonych kompetencji do realizacji w kolejnych dniach szkolenia.

DZIEŃ 2: Praktyka i rozwój zielonych kompetencji baristycznych

10:00 – 11:45

Moduł IV: Zielona praktyka – praca na sprzęcie z myślą o środowisku

- Symulacja pracy w kawiarni z uwzględnieniem zarządzania zużyciem energii i wody.
- Praktyczne ćwiczenia optymalizacji zużycia surowców – precyzyjne odmierzanie kawy, mleka i wody, redukcja strat podczas przygotowania napojów.
- Wykorzystanie energooszczędnych trybów w ekspresach, młynek z czujnikiem czasu i wagi.
- Monitorowanie zużycia energii i wody za pomocą narzędzi cyfrowych; analiza danych w celu wprowadzenia poprawek.
- Myślenie systemowe – powiązanie codziennych decyzji w pracy baristy z wpływem na cały łańcuch dostaw (od plantacji po klienta).

11:45 – 13:15

Zajęcia praktyczne – Techniki pracy baristy – doskonalenie

- Powtórka i doskonalenie techniki: espresso, napoje mleczne, metody alternatywne (Chemex, Aeropress, drip).
- Analiza LCA alternatywnych metod parzenia – zużycie energii, wody, opakowań.
- Wybór metod o mniejszym śladzie środowiskowym w kontekście surowców i odpadów.
- Pokaz efektywnego czyszczenia sprzętu – minimalizacja zużycia wody i środków chemicznych.

13:15 – 13:30

Przerwa

13:30 – 15:15

Moduł V: Latte art i kreatywność – sztuka baristy a wpływ na środowisko

- Latte art: teoria i praktyka (serca, rozety, tulipany) z optymalnym wykorzystaniem mleka i napojów roślinnych.
- Trening z napojami roślinnymi – omówienie śladu węglowego i wodnego poszczególnych wariantów (soja, owies, migdał).
- Estetyka a minimalizm – jak tworzyć efektowne wzory bez marnowania mleka i kawy.
- Ponowne wykorzystanie mleka niewykorzystanego w treningu w sposób bezpieczny i zgodny z zasadami higieny.

15:15 – 15:30

Przerwa

15:30 – 17:30

Moduł VI: Barista 2.0 – nowoczesność, świadomość i rozwój w zielonej gospodarce

- Degustacja kaw specjalty, cupping, ocena sensoryczna z omówieniem pochodzenia ziaren i ich certyfikatów (Fair Trade, Organic, Rainforest Alliance, UTZ).
- Obsługa trudnych sytuacji (reklamacje, niestandardowe zamówienia) w duchu odpowiedzialnego i etycznego biznesu.
- Przegląd nowoczesnych trendów w kawie: technologie ograniczające marnotrawstwo, koncepcje zero waste, recykling fusów kawowych.
- Wykorzystanie aplikacji i narzędzi online do planowania zakupów, kontroli zapasów i minimalizacji odpadów.
- Możliwości rozwoju kariery w zielonych sektorach gastronomii i usług – przykłady firm i inicjatyw zrównoważonej branży kawowej.

17:30 – 18:00

Egzamin – Walidacja

Szkolenie kończy się walidacją przeprowadzoną przez osobę wyznaczoną do tego celu. Certyfikat zostanie wydany przez jednostkę uprawnioną do certyfikacji, tj. **Fundacja My Personality Skills**, co potwierdzi zdobycie wymaganych kwalifikacji.

Uwagi dotyczące realizacji szkolenia:

1. Elastyczność harmonogramu: Ze względu na indywidualne tempo pracy uczestników oraz różnice w czasie wykonywania poszczególnych zabiegów, możliwe są niewielkie modyfikacje w rozkładzie czasowym zajęć.
 2. Usługa szkoleniowa będzie realizowana wg. przelicznika godzin dydaktycznych 1 godzina szkoleniowa = 45 min
 3. Jednostki dydaktyczne: Szkolenie prowadzone jest w oparciu o jednostki dydaktyczne. Z tego powodu może wystąpić różnica między łączną liczbą godzin podaną w polu "Liczba godzin usługi" a czasem wykazanym w szczegółowym harmonogramie.
 4. Przerwy nie są wliczone w czas usługi rozwojowej.
 5. Szkolenie prowadzi do nabycia kwalifikacji w zawodzie: "Barista z elementami zrównoważonego rozwoju."
 6. 50% czasu trwania usługi stanowią zajęcia praktyczne, co pozwala uczestnikom na zdobycie realnych umiejętności i doświadczenia w wykonywaniu zabiegów.
- godzin praktycznych: 10 godzin dydaktycznych,
 - godzin teoretycznych: 10 godzin dydaktycznych.

PRT:

3.3 - GOSPODAROWANIE ODPADAMI

3.6 - ZARZĄDZANIE ŚRODOWISKIEM

Warunki organizacyjne:

Na grupę szkoleniową przypada:

- 1 podwójny ekspres ciśnieniowy (profesjonalny, energooszczędny, z trybami oszczędzania energii i wody),
- 2 młynki do kawy (z precyzyjną regulacją mielenia, w tym co najmniej jeden z wbudowaną wagą lub timerem),
- pełny zestaw akcesoriów baristycznych: tampery, dzbanki do spieniania mleka, termometry, wagi, ubijaki, szczotki do czyszczenia, pojemniki na fusy, filiżanki, szklanki.
- materiały szkoleniowe: różne gatunki i rodzaje kawy, mleko oraz zamienniki roślinne, woda filtrowana, środki do czyszczenia urządzeń zgodne z zasadami ekologii.

Uczestnicy pracują na ekspresach na zmianę, w systemie rotacyjnym, tak aby każdy miał możliwość pełnego wykonania wszystkich etapów przygotowania napojów. Sala szkoleniowa jest wyposażona w stanowiska robocze umożliwiające równoległe wykonywanie innych zadań baristycznych w czasie oczekiwania na pracę przy ekspresie.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 15 Moduł I: Barista jako zawód przyszłości – wprowadzenie do pracy w zielonej gospodarce	Kuba Wardęga	25-10-2025	10:00	10:30	00:30
2 z 15 Zajęcie praktyczne - Zielone Ziarna: sensoryka i odpowiedzialna konsumpcja	Kuba Wardęga	25-10-2025	10:30	11:45	01:15
3 z 15 Moduł II: Ekoparzenie – technika i praktyka w służbie jakości i zasobooszczędności	Kuba Wardęga	25-10-2025	11:45	13:15	01:30
4 z 15 Przerwa	Kuba Wardęga	25-10-2025	13:15	13:30	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 15 Zajęcia praktyczne - Techniki pracy baristy	Kuba Wardęga	25-10-2025	13:30	15:15	01:45
6 z 15 Przerwa	Kuba Wardęga	25-10-2025	15:15	15:30	00:15
7 z 15 Moduł III: Zielona obsługa klienta – komunikacja, świadomość i kultura kawy	Kuba Wardęga	25-10-2025	15:30	17:30	02:00
8 z 15 Podsumowanie dnia szkoleniowego	Kuba Wardęga	25-10-2025	17:30	18:00	00:30
9 z 15 Moduł IV: Zielona praktyka – praca na sprzęcie z myślą o środowisku	Kuba Wardęga	26-10-2025	10:00	11:45	01:45
10 z 15 Zajęcia praktyczne - Techniki pracy baristy - doskonalenia	Kuba Wardęga	26-10-2025	11:45	13:15	01:30
11 z 15 Przerwa	Kuba Wardęga	26-10-2025	13:15	13:30	00:15
12 z 15 Moduł V: Latte art i kreatywność – sztuka baristy a wpływ na środowisko	Kuba Wardęga	26-10-2025	13:30	15:15	01:45
13 z 15 Przerwa	Kuba Wardęga	26-10-2025	15:15	15:30	00:15
14 z 15 Moduł VI: Barista 2.0 – nowoczesność, świadomość i rozwój w zielonej gospodarce	Kuba Wardęga	26-10-2025	15:30	17:30	02:00
15 z 15 Egzamin – Walidacja	-	26-10-2025	17:30	18:00	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	250,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	250,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	125,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	125,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	250,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	250,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Kuba Wardęga

Pan Kuba Wardęga to doświadczony barista, który od ponad pięciu lat nieustannie rozwija swoje umiejętności i poszerza wiedzę w branży kawowej. Pasjonat kawy, który z zaangażowaniem podchodzi do każdego etapu przygotowania idealnego napoju – od doboru ziaren, przez proces parzenia, aż po sztukę latte art. W ciągu ostatnich pięciu lat intensywnie doszkalał się, uczestnicząc w licznych kursach, warsztatach oraz targach branżowych, aby być na bieżąco z najnowszymi trendami i technikami baristycznymi. Jego profesjonalizm i pasja przekładają się na wyjątkową jakość serwowanej kawy i satysfakcję klientów. Dodatkowo, w 2023r ukończył szkolenie "Zielone umiejętności w gastronomii", podczas którego zdobył wiedzę na temat wdrażania zrównoważonych i ekologicznych praktyk w codziennej pracy baristy oraz prowadzeniu lokalu zgodnie z ideą odpowiedzialności środowiskowej. Kluczowe kwalifikacje i doświadczenie prowadzącego zostały zdobyte w ciągu ostatnich 5 lat.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy szkolenia otrzymają komplet profesjonalnych materiałów edukacyjnych, które obejmują zarówno materiały teoretyczne, jak i praktyczne. W skład zestawu wchodzi:

1. **Szczegółowe skrypty szkoleniowe** – zawierające wiedzę teoretyczną dotyczącą technik parzenia kawy.
2. **Materiały niezbędne do realizacji części praktycznej szkolenia** – umożliwiające przeprowadzenie ćwiczeń praktycznych pod okiem instruktora.
3. **Certyfikat ukończenia szkolenia** – potwierdzający zdobycie nowych kompetencji, który może być cennym dodatkiem do CV.

Dzięki temu uczestnicy będą mieli dostęp do kompleksowej wiedzy oraz narzędzi niezbędnych do samodzielnej pracy po zakończeniu szkolenia.

Adres

ul. Józefa Wolnego 4
40-857 Katowice
woj. śląskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Krystian Bajor

E-mail k.bajor@awdir.pl

Telefon (+48) 728 310 309