



Centrum
Szkoleniowe Omega
Łukasz Dybała
Brak ocen dla tego dostawcy

„Barista – stopień I”

Numer usługi 2025/07/17/50276/2884989

📍 Kraków / stacjonarna
🏠 Usługa szkoleniowa
🕒 16 h
📅 27.09.2025 do 28.09.2025

1 440,00 PLN brutto
1 440,00 PLN netto
90,00 PLN brutto/h
90,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Edukacja
Identyfikatory projektów	Nowy start w Małopolsce z EURESEM, Małopolski Pociąg do kariery, Regionalny Fundusz Szkoleniowy II, Kierunek - Rozwój
Grupa docelowa usługi	Szkolenie przeznaczone jest dla: • osób planujących rozpoczęcie pracy jako barista, • pracowników gastronomii i kawiarni, • pasjonatów kawy, którzy chcą poszerzyć swoją wiedzę i umiejętności. Nie są wymagane wcześniejsze kwalifikacje ani doświadczenie zawodowe.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	25-09-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	16
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Zdobycie podstawowej wiedzy o kawie i jej rodzajach.

Nabycie umiejętności obsługi profesjonalnego sprzętu baristycznego.

Rozwijanie kompetencji praktycznych w zakresie przygotowania espresso, cappuccino, latte oraz napojów alternatywnych.

Wprowadzenie do podstaw Latte Art.

Przekazanie zasad ergonomicznej i higienicznej pracy za barem.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
--------------------	----------------------	------------------

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
1. Wiedza Uczestnik po szkoleniu: Zna podstawowe gatunki kawy oraz proces ich obróbki (arabika, robusta, metody palenia). Rozumie wpływ parametrów parzenia na smak kawy (temperatura, ciśnienie, czas ekstrakcji). Zna zasady działania ekspresu ciśnieniowego oraz młynka. Rozumie podstawy higieny pracy oraz ergonomii stanowiska baristy.	Wiedza: Odpowiedzi ustne lub pisemne na pytania trenera. Rozpoznawanie i opisanie różnych rodzajów kawy. Omówienie etapów parzenia kawy i działania sprzętu.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
2. Umiejętności Uczestnik po szkoleniu: Samodzielnie obsługuje ekspres i młynek do kawy. Potrafi przygotować espresso zgodnie z wytycznymi. Spienia mleko i przygotowuje kawy mleczne (cappuccino, latte). Potrafi diagnozować i korygować podstawowe błędy w przygotowywaniu napojów. Stosuje zasady bezpiecznej i higienicznej pracy.	Umiejętności: Poprawne przygotowanie espresso oraz napojów mlecznych w trakcie ćwiczeń. Poprawne ustawienie młynka i dobór parametrów ekstrakcji. Prawidłowe spienianie mleka (ocena tekstury i temperatury). Umiejętność wyczyszczenia i serwisowania ekspresu po zakończonej pracy. Kompetencje społeczne: Aktywność w pracy zespołowej podczas ćwiczeń praktycznych.	Wywiad swobodny
3. Kompetencje społeczne Uczestnik po szkoleniu: Przestrzega zasad kultury pracy i etyki zawodowej. Potrafi przyjąć konstruktywną krytykę i zastosować wskazówki trenera. Współpracuje w zespole, dzieli się obowiązkami i wspiera innych.	Reagowanie na wskazówki prowadzącego. Wykazywanie zaangażowania i odpowiedzialności.	

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

Program szkolenia: Barista – stopień I

- Wprowadzenie do świata kawy – 1 godz.
- Proces produkcji kawy – 1 godz.
- Parametry parzenia kawy – 1 godz.
- Budowa i obsługa ekspresu ciśnieniowego – 1 godz.
- Przygotowanie espresso – praktyka – 3godz.
- Higiena i BHP stanowiska baristy – 1 godz.
- Spienianie mleka – teoria i praktyka – 2 godz.
- Napoje mleczne: cappuccino, latte – 2 godz.
- Latte Art – wprowadzenie – 2 godz.
- Typowe błędy i sposoby ich korygowania – 1 godz.
- Egzamin praktyczny – 1 godz.

1h = 45 min

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 11

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 11 Wprowadzenie do świata kawy	Mieszko Walasik	27-09-2025	09:00	09:45	00:45
2 z 11 Proces produkcji kawy	Mieszko Walasik	27-09-2025	09:45	10:30	00:45
3 z 11 Parametry parzenia kawy	Mieszko Walasik	27-09-2025	10:30	11:15	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 11 Budowa i obsługa ekspresu ciśnieniowego	Mieszko Walasik	27-09-2025	11:15	12:00	00:45
5 z 11 Przygotowanie espresso	Mieszko Walasik	27-09-2025	12:00	14:15	02:15
6 z 11 Higiena i BHP stanowiska baristy	Mieszko Walasik	27-09-2025	14:15	15:00	00:45
7 z 11 Spienianie mleka – teoria i praktyka	Mieszko Walasik	28-09-2025	09:00	10:30	01:30
8 z 11 Napoje mleczne: cappuccino, latte	Mieszko Walasik	28-09-2025	10:30	12:00	01:30
9 z 11 Latte Art – wprowadzenie	Mieszko Walasik	28-09-2025	12:00	13:30	01:30
10 z 11 Typowe błędy i sposoby ich korygowania	Mieszko Walasik	28-09-2025	13:30	14:15	00:45
11 z 11 Egzamin	Mieszko Walasik	28-09-2025	14:15	15:00	00:45

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 440,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 440,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	90,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	90,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Mieszko Walasik

Mieszko Walasik

Wykształcenie średnie – technik kucharz

Kurs barmański, kurs kelnerski, kurs baristyczny, kurs carvingu

Kurs pedagogiczny

Egzaminator ZSK – Serwis napojów mieszanych i alkoholi

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt szkoleniowy zawierający podsumowanie treści teoretycznych:

- historia i gatunki kawy,
- procesy obróbki i palenia,
- parametry ekstrakcji,
- obsługa sprzętu baristycznego,
- podstawy Latte Art i higiena pracy.

Schematy i checklisty:

- procedura parzenia espresso krok po kroku,
- instrukcja spieniania mleka,
- codzienna lista zadań baristy.

Notatnik lub karta pracy do własnych zapisków.

Adres

ul. harc. Stanisława Millana 16

30-610 Kraków

woj. małopolskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Łukasz Dybała



E-mail centrumszkolenioweomega@onet.pl

Telefon (+48) 515 793 680