



Zann Investments
Maciej Zarzecki

★★★★★ 5,0 / 5

23 oceny

Szkolenie Barista

Numer usługi 2025/08/13/5603/2938686

📍 Warszawa / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 21 h

📅 20.09.2025 do 21.09.2025

999,00 PLN brutto

999,00 PLN netto

47,57 PLN brutto/h

47,57 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Małopolski Pociąg do kariery
Grupa docelowa usługi	- dla osób pragnących rozpocząć pracę na stanowisku barista; - dla obecnych pracowników kawiarni, obiektów gastronomicznych - dla osób planujących otworzyć własną kawiarnię/cukiernię - dla osób indywidualnych Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu MP i/lub dla Uczestników Projektu NSE Usługa adresowana również dla Uczestników Projektu Kierunek – Rozwój
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	12-09-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	21
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 "Szkolenie Barista" przygotowuje do samodzielnej pracy na stanowisku baristy a także do samodzielnego przygotowywania napojów kawowych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik zna historię odkrycia kawy oraz rozróżnia gatunki i odmiany kawowca.	Uczestnik poprawnie odpowiada na pytania dotyczące historii kawy i metod jej obróbki. Potrafi wskazać różnice między Arabiką a Robustą.	Test teoretyczny
Zna parametry poprawnego espresso i rozumie proces ekstrakcji.	Uczestnik opisuje kolejne etapy przygotowania espresso.	Test teoretyczny
Uczestnik potrafi samodzielnie przygotować poprawne espresso.	Uczestnik przygotowuje espresso zgodne z wytycznymi (czas, objętość, crema).	Obserwacja w warunkach symulowanych
Zna proces spieniania mleka i podstawowe zasady przygotowania cappuccino.	Potrafi przygotować i zna różnice między cappuccino, latte, flat white itd.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik rozwija umiejętność latte art – wzory: serce, tulipan.	Wykonuje wzory „serce” i „tulipan” zgodnie z techniką nalewania mleka.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik zna podstawowe metody alternatywne (np. drip, Chemex, Aeropress).	Wymienia i opisuje zasady działania co najmniej dwóch metod alternatywnych. Potrafi wskazać, kiedy i dlaczego warto sięgnąć po daną metodę.	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

HISTORIA KAWY I PODSTAWOWE INFORMACJE - teoria

- historia odkrycia kawy
- wędrówka kawowca po świecie
- uprawa
- gatunki i odmiany
- rodzaje zbiorów
- rodzaje obróbek
- sztuka wypalania kawy

ORGANIZACJA MIEJSCA PRACY - teoria

- rozmieszczenie poszczególnych elementów baru
- odpowiednie zatowarowanie baru / zapobiegawczość
- znaczenie organizacji miejsca pracy

ESPRESSO - teoria

- historia espresso
- budowa młynka i ekspresu ciśnieniowego
- parametry poprawnego espresso
- przygotowanie espresso krok po kroku / błędy wykonania
- ekstrakcja - poprawna/ błędy ekstrakcji (degustacja)

ESPRESSO - praktyka

- ćwiczenie parzenia poprawnego espresso
- ustawianie młynka - zrozumienie istotności/ wpływ na smak

MLEKO - teoria

- skład mleka / charakterystyka
- rodzaje mleka / napoje roślinne
- proces spieniania mleka - demonstracja
- cappuccino - charakterystyka / demonstracja
- latte art - podstawowy wzór "serce"
- latte art - poprawne wykonanie / demonstracja

MLEKO - praktyka

- nauka poprawnego spieniania mleka
- przygotowywanie cappuccino z podstawowym wzorem latte art "serce"

LATTE ART - KONTYNUACJA

- cappuccino z wzorem serca - praktyka
- "tulipan" - demonstracja - praktyka

Dzień 2

KAWY CIĄG DALSZY

- przypomnienie wiadomości z dnia 1
- kawa speciality
- czym jest, jak odróżnić, gdzie kupić

KAWA CZARNA

- **CO MA WPŁYW NA SMAK (degustacja)**
- grubość i równość mielenia

- proporcja wody do kawy
- odpowiednie parametry wody (mineralizacja i chemia wody, temperatura)
- agitacja podczas parzenia
- czas parzenia

METODY ALTERNATYWNE

- czym są metody alternatywne
- demonstracja dostępnych metod

METODY ALTERNATYWNE - PRAKTYKA / PORÓWNANIE METOD

- Aeropress, Kalita Wave, Hario v60, Chemex, The Gabi Master A Coffee Dripper, Delter Coffee Press

CAPPUCCINO - PRAKTYKA

- serce, tulipan, rozeta - praktyka

1 godzina usługi odpowiada 1 godzinie dydaktycznej.

Przerwy wliczone są w czas trwania usługi.

Po zakończeniu szkolenia przeprowadzana jest walidacja.

Szkolenie skierowane jest do:

- osób bezrobotnych
- osób, które nie mają doświadczenia w pracy w gastronomii
- osób, które mają już doświadczenie w baristyce, ale chcą usystematyzować swoją wiedzę i podnieść kwalifikację
- uczestników, którzy mają ukończone 18 lat.

Warunki organizacyjne:

W grupie uczestniczy od 4 do 12 osób.

- Grupa posiada w pełni **wyposażone stanowisko baristyczne**. Prowadzony jest rotacyjny system pracy – każda osoba wykonuje ćwiczenie samodzielnie pod okiem instruktora.

Wyposażenie stanowiska:

Ekspres ciśnieniowy 1-2 grupowy kolbowy

Młynek do kawy (z możliwością regulacji mielenia)

Waga elektroniczna

Spieniacz do mleka (dysza parowa w ekspresie)

Czajnik

Timer lub stoper

Dripper (np. V60), filtry papierowe

French Press / Chemex / Aeropress

Ściereczki (do grupy, dyszy, dzbanków – w różnych kolorach)

Naczynia i szkło:

- Filiżanki (espresso, cappuccino, latte)
- Dzbanks do spieniania mleka

Surowce i dodatki:

Świeżo palona kawa (różne profile – min. 2-3 rodzaje, również kawa specialty)

Mleko krowie (min. 3,2%) i mleka roślinne

Woda butelkowana (do testów i parzenia)

- Rzutnik/multimedia do części teoretycznej

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 15 Historia kawy i podstawowe informacje - teoria	Arkadiusz Oborski	20-09-2025	09:00	10:00	01:00
2 z 15 Organizacja miejsca pracy - teoria	Arkadiusz Oborski	20-09-2025	10:00	10:30	00:30
3 z 15 Espresso - teoria	Arkadiusz Oborski	20-09-2025	10:30	11:15	00:45
4 z 15 Espresso- praktyka	Arkadiusz Oborski	20-09-2025	11:15	13:15	02:00
5 z 15 Przerwa	Arkadiusz Oborski	20-09-2025	13:15	13:45	00:30
6 z 15 Mleko - teoria	Arkadiusz Oborski	20-09-2025	13:45	14:00	00:15
7 z 15 Mleko - praktyka	Arkadiusz Oborski	20-09-2025	14:00	16:00	02:00
8 z 15 Latte art	Arkadiusz Oborski	20-09-2025	16:00	17:00	01:00
9 z 15 Kawy ciąg dalszy - kawa speciality - teoria	Arkadiusz Oborski	21-09-2025	09:00	09:30	00:30
10 z 15 Kawa czarna - co ma wpływ na smak - praktyka	Arkadiusz Oborski	21-09-2025	09:30	12:30	03:00
11 z 15 Metody alternatywne	Arkadiusz Oborski	21-09-2025	12:30	13:30	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
12 z 15 Przerwa	Arkadiusz Oborski	21-09-2025	13:30	14:00	00:30
13 z 15 Metody alternatywne - porównanie metod	Arkadiusz Oborski	21-09-2025	14:00	15:00	01:00
14 z 15 Cappuccino - praktyka	Arkadiusz Oborski	21-09-2025	15:00	16:00	01:00
15 z 15 Walidacja	-	21-09-2025	16:00	17:00	01:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	999,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	999,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	47,57 PLN
Koszt osobogodziny netto	47,57 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Arkadiusz Oborski

Przygodę z kawą zaczynał w 2001 roku od pracy we włoskich kawiarniach, gdzie poznał kulturę picia i przygotowywania kawy we włoskim stylu. W 2007 i 2008 roku był finalistą Mistrzostw Polski Baristów. Po udanych mistrzostwach rozpoczął pracę jako trener w największych palarniach w Polsce. Przez kolejne lata był sędzią technicznym na Mistrzostwach Polski Baristów i przeszkolił tysiące baristów.

Specjalizacją Arka jest włoski styl espresso i cappuccino. Obecnie poza działalnością edukacyjną dostarcza do lokali swoją kawę, wyposaża je w ekspresy i wszystko, co jest niezbędne do przygotowania kawy na wysokim poziomie.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Certyfikat: Barista w języku polskim i angielskim. Na wniosek uczestnika szkolenia, wystawiamy certyfikat również w innych językach obcych.

Warunki uczestnictwa

Dla uczestników

projektu MP i/lub Projektu NSE warunkiem uczestnictwa jest również

przystąpienie do usługi egzaminacyjnej wewnętrznej

Informacje dodatkowe

Szkolenie w ramach „Małopolski Pociąg do Kariery”, EGZAMIN wewnętrzny WYMAGANY

Uczestnik szkolenia zobowiązany jest uczestniczyć w minimum 80 procentach zajęć. Frekwencja będzie dokumentowana na liście obecności opatrzonej podpisem uczestnika oraz potwierdzona podpisem trenera.

Szkolenie prowadzone jest z wykorzystaniem metod interaktywnych i aktywizujących uczestników, takich jak: praca w grupie oraz dyskusje. Każdy z uczestników wykonuje napoje kawowe bezmleczne i mleczne, pracuje z ekspresem ciśnieniowym oraz młynkiem. Kursanci uczestniczą w degustacjach.

Podstawa zwolnienia z VAT: Art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. a) Ustawa o podatku od towarów i usług

Adres

ul. Jagiellońska 58/128a

03-468 Warszawa

woj. mazowieckie

Sala wyposażona w rzutnik i ekran, toaleta dla kursantów.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja

Kontakt



Patrycja Olpeter

E-mail biuro@szkolabarmanow.pl

Telefon (+48) 505 052 231