



Warsztaty baristyczne z technikami latte art

Numer usługi 2025/08/25/14311/2958009

3 075,00 PLN brutto

2 500,00 PLN netto

192,19 PLN brutto/h

156,25 PLN netto/h

Hotele i

Gastronomia PLUS

Sp. z o.o.

★★★★★ 4,8 / 5

4 461 ocen

📍 Rzeszów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 20.04.2026 do 21.04.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Barmani, bariści, miłośnicy kawy i napojów kawowych. Osoby, które chcą opanować zaawansowane umiejętności przygotowywania kaw z unikalnymi wzorami latte art.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	19-04-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	16
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Ukończenie warsztatów przygotowuje do samodzielnego stosowania zaawansowanych technik latte art, umożliwiających tworzenie estetycznych i precyzyjnych wzorów na powierzchni kawy, dostosowanych do porcelany, w których jest podawana.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozpoznaje różne rodzaje napojów kawowych oraz ich składniki.	Rozróżnia napoje na bazie espresso, takie jak ristretto, lungo, oraz inne warianty przygotowania kawy.	Wywiad swobodny
	Podaje przykłady alternatyw mlecznych i ich zastosowanie w napojach kawowych (np. mleko migdałowe, sojowe, owsiane).	Wywiad swobodny
	Rozróżnia napoje kawowe pod względem ich intensywności smaku, mocy oraz ilości kofeiny w zależności od składników.	Wywiad swobodny
	Opowiada o różnych metodach parzenia kawy, takich jak espresso, parzenie przelewowe, aeropress, czy French press, i ich wpływie na smak napoju.	Wywiad swobodny
Demonstruje technikę spieniania mleka, dostosowując temperaturę i konsystencję pianki do tworzenia wzorów.	Prezentuje poprawną technikę spieniania mleka, używając odpowiedniego dyszy parowej i kontrolując ciśnienie pary.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Dostosowuje temperaturę mleka, utrzymując ją w optymalnym zakresie (65-70°C) dla uzyskania idealnej konsystencji pianki.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Tworzy podstawowe i zaawansowane wzory latte art, wykorzystując odpowiednią technikę nalewania mleka.	Rozróżnia rodzaje mleka i dostosowuje technikę spieniania w zależności od rodzaju (np. pełne, odtłuszczone, roślinne).	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Tworzy podstawowe wzory latte art, takie jak serce, liść i tulipan, przy użyciu odpowiedniej techniki nalewania spienionego mleka.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wykonuje bardziej zaawansowane wzory latte art, takie jak rosetta, serce z różyczką, czy inne skomplikowane kształty, z wykorzystaniem precyzyjnej techniki nalewania i manewrowania dzbankiem.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Stosuje odpowiednią technikę napełniania filiżanki, aby uzyskać gładką i równą powierzchnię mleka do dalszego formowania wzoru.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Dostosowuje technikę spieniania mleka i nalewania w zależności od typu filiżanki oraz wymagań estetycznych.	Dbą o estetykę finalnego wzoru, zapewniając, by był wyraźny, symetryczny i atrakcyjny wizualnie, zgodny z oczekiwaniami klienta.	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

W celu osiągnięcia zamierzonych celów uczestnik powinien aktywnie uczestniczyć przynajmniej w 80% zajęć.

Grupę odbiorców stanowią barmani, bariści, miłośnicy kawy i napojów kawowych; osoby, które chcą opanować zaawansowane umiejętności przygotowywania kaw z unikalnymi wzorami latte art.

Minimalna liczba uczestników, która powinna wziąć udział w usłudze to 5 osób.

Usługa jest realizowana w formie godzin zegarowych. Przerwa są wliczone w czas trwania usługi. Usługa jest rozpisana na 4 godziny zajęć teoretycznych i 12 godzin zajęć praktycznych.

Minimalne wyposażenie sali szkoleniowej to : rzutnik, ekran, flipchart, roll-up, odpowiednia ilość stołów i krzeseł w zależności od ilości uczestników oraz minimalne wyposażenie zaplecza gastronomicznego pozwalające przeprowadzić warsztaty baristyczne. W zależności od potrzeb szkolenia oraz ilości osób, trener będzie dzielił uczestników na grupy.

Dostawca usług posiada dokumentację potwierdzającą przebieg całego procesu walidacji. Za przeprowadzenie ww. procesu odpowiedzialny jest Paweł Iskrzycki. Walidator dokonuje walidacji za pomocą wywiadu swobodnego oraz obserwacji w warunkach symulowanych. Za pomocą wywiadu swobodnego poprzez zadawanie pytań kierunkowych sprawdza wiedzę nabytą podczas szkolenia. Przy użyciu metody obserwacji w warunkach symulowanych dokonuje walidacji umiejętności uczestników szkolenia poprzez zlecenie wykonania określonego zadania. Pod pojęciem walidacji kryją się wszystkie metody wskazane we wcześniejszej tabeli. Potwierdzeniem uzyskania kompetencji przez uczestników usługi jest certyfikat, natomiast przeprowadzenie procesu walidacji potwierdza protokół podpisany przez walidatora i trenera.

PROGRAM

- Historia kawy i jej pochodzenie;
- Ziarno – uprawa, obróbka, przechowywanie;
- Produkcja ziaren kawy;
- Miejsce pracy baristy – sprzęt i niezbędne narzędzia i ich obsługa;
- Przygotowanie sprzętu do serwisu i stanowiska pracy;
- Podział i charakterystyka napojów kawowych;
- Przyrządzanie napojów kawowych – technika parzenia;
- Techniki spieniania mleka
- Techniki dekoracji kawy metodą latte art.
- Jabłko, rozeta, liść oraz inne popularne wzory
- Techniki prezentacji i sprzedaży
- Weryfikacja efektów uczenia się - walidacja

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 18

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 18 historia kawy i jej pochodzenie;	Bartosz Chmura	20-04-2026	09:00	10:45	01:45
2 z 18 Przerwa	Bartosz Chmura	20-04-2026	10:45	11:00	00:15
3 z 18 ziarno – uprawa, obróbka, przechowywanie;	Bartosz Chmura	20-04-2026	11:00	12:00	01:00
4 z 18 produkcja ziaren kawy;	Bartosz Chmura	20-04-2026	12:00	13:00	01:00
5 z 18 Przerwa	Bartosz Chmura	20-04-2026	13:00	13:30	00:30
6 z 18 miejsce pracy baristy – sprzęt i niezbędne narzędzia i ich obsługa;	Bartosz Chmura	20-04-2026	13:30	15:00	01:30
7 z 18 przygotowanie sprzętu do serwisu i stanowiska pracy;	Bartosz Chmura	20-04-2026	15:00	17:00	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 18 przyrządzanie napojów kawowych – technika parzenia;	Bartosz Chmura	21-04-2026	09:00	10:00	01:00
9 z 18 techniki spieniania mleka	Bartosz Chmura	21-04-2026	10:00	11:45	01:45
10 z 18 Przerwa	Bartosz Chmura	21-04-2026	11:45	12:00	00:15
11 z 18 techniki dekoracji kawy metodą latte art.	Bartosz Chmura	21-04-2026	12:00	13:00	01:00
12 z 18 jabłko, rozeta, liść oraz inne popularne wzory	Bartosz Chmura	21-04-2026	13:00	13:45	00:45
13 z 18 Przerwa	Bartosz Chmura	21-04-2026	13:45	14:15	00:30
14 z 18 techniki prezentacji i sprzedaży	Bartosz Chmura	21-04-2026	14:15	15:00	00:45
15 z 18 Egzamin wewnętrzny	Bartosz Chmura	21-04-2026	15:00	15:30	00:30
16 z 18 weryfikacja efektów uczenia	-	21-04-2026	15:30	16:00	00:30
17 z 18 podział i charakterystyka napojów kawowych;	Bartosz Chmura	21-04-2026	16:00	16:30	00:30
18 z 18 Weryfikacja efektów uczenia - walidacja	-	21-04-2026	16:30	17:00	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 075,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	192,19 PLN
Koszt osobogodziny netto	156,25 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Bartosz Chmura

Doświadczony praktyk i trener w obszarze szkoleń baristycznych.

Entuzjasta kreacji nowych niekonwencjonalnych połączeń smaków. Przekazywana wiedza poparta jest wieloletnią praktyką w danym zawodzie baristy. Ukończył Wyższą Szkołę Pedagogiczną w Rzeszowie, Studia Podyplomowe: Wyższa Szkoła Zarządzania i Bankowości w Krakowie.

Od 2007 roku zatrudniony J.J. Darboven Poland, Doradca Handlowy Gastronomia, zajmuje się tam prowadzeniem szkoleń baristycznych, kontrolą jakości i audytami, pozyskiwanie nowych oraz współpraca z istniejącymi klientami (kawiarnie, hotele, restauracje; gastronomia), przygotowywaniem prezentacji i ofert handlowych, reprezentowaniem firmy na podległym terenie oraz na różnych imprezach gastronomicznych, monitorowaniem rynku i działań konkurencji w celu rekomendowania zmian w produktach oraz strategii działań handlowych, przygotowywaniem i wdrażaniem działań marketingowych. Posiada duże doświadczenie z zakresu obsługi klienta w hotelarstwie i gastronomii co potwierdzają realizacje w następujących obiektach Hotel Witek **** 24h, Folwark CYZIÓWKA 16h, Dwór Dwikozy ***16h.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Po zakończonym szkoleniu uczestnicy otrzymają certyfikat oraz pliki dokumentów przygotowanych w dowolnym formacie, co umożliwi im utrwalenie wiedzy.

Warunki uczestnictwa

Dysponowanie podstawowym doświadczeniem w gastronomii.

Informacje dodatkowe

Jeśli szkolenie będzie dofinansowany w co najmniej w 70% ze środków publicznych, to usługa szkoleniowa będzie zwolniona z podatku VAT

Adres

ul. Rynek 13-14

35-064 Rzeszów

woj. podkarpackie

Hotel Amabasadorski

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Piotr Tabor

E-mail p.tabor@hoteleplus.pl

Telefon (+48) 519 147 105