

**BARISTA STOPIEŃ I**

Numer usługi 2025/08/27/121120/2966467

**3 100,00 PLN** brutto

3 100,00 PLN netto

172,22 PLN brutto/h

172,22 PLN netto/h

POLSKI INSTYTUT  
TRENINGU  
MENTALNEGO  
SPÓŁKA Z  
OGRAŃCZONĄ  
ODPOWIEDZIALNOŚ  
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

517 ocen

📍 Rzeszów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 18 h

📅 14.10.2025 do 15.10.2025

## Informacje podstawowe

|                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Kategoria</b>                       | Inne / Gastronomia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Identyfikatory projektów</b>        | Regionalny Fundusz Szkoleniowy II, Kierunek - Rozwój, Małopolski Pociąg do kariery, Nowy start w Małopolsce z EURESEM, Akademia HR                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Grupa docelowa usługi</b>           | <p>Kurs <b>Barista</b> przeznaczony jest zarówno dla osób, które dopiero chcą rozpocząć swoją przygodę z kawą jak i dla tych którzy chcą udoskonalić swój kawowy warsztat.</p> <p>Zapraszamy osoby zainteresowane zdobyciem umiejętności związanych z przygotowywaniem wysokiej jakości napojów kawowych i chcące rozpocząć lub rozwijać swoją karierę w branży kawowej.</p> |
| <b>Minimalna liczba uczestników</b>    | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Maksymalna liczba uczestników</b>   | 20                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Data zakończenia rekrutacji</b>     | 13-10-2025                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Forma prowadzenia usługi</b>        | stacjonarna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Liczba godzin usługi</b>            | 18                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b> | Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

# Cel

## Cel edukacyjny

Celem szkolenia Baristy jest przekazanie kompleksowej wiedzy i umiejętności z zakresu przygotowywania doskonałego espresso i napojów kawowych. Kurs skupia się na teorii, praktyce oraz sztuce baristycznej, umożliwiając uczestnikom zdobycie solidnych fundamentów do pracy w branży kawowej oraz rozwijanie pasji i kreatywności w tworzeniu unikalnych napojów.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

| Efekty uczenia się                                                      | Kryteria weryfikacji                                                      | Metoda walidacji                    |
|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Wiedza o kawie (ziarnach, pochodzeniu, rodzaju kaw i napojów kawowych). | Charakteryzuje ziarna kawy                                                | Test teoretyczny                    |
|                                                                         |                                                                           | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                         | Charakteryzuje kawy i napoje kawowe                                       | Test teoretyczny                    |
|                                                                         |                                                                           | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                         | Charakteryzuje sposoby przygotowania oraz podania kawy i napojów kawowych | Test teoretyczny                    |
|                                                                         |                                                                           | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Przygotowywanie i podawanie kawy                                        | Kalkuluje cenę kawy i napoju kawowego                                     | Test teoretyczny                    |
|                                                                         |                                                                           | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                         | Przygotowuje sprzęt do parzenia kawy                                      | Test teoretyczny                    |
|                                                                         |                                                                           | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                         | Przygotowuje kawy i napoje kawowe                                         | Test teoretyczny                    |
|                                                                         |                                                                           | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                         | Serwuje kawy i napoje kawowe                                              | Test teoretyczny                    |
|                                                                         |                                                                           | 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

### Moduł 1 Czy kawa to owoc ?

- Uprawa kawowca
- Odmiany kawy
- Obróbka ziaren
- Różne stopnie palenia i ich zastosowanie

### Moduł 2 A jak to się robi?

- Rodzaje młynków
- Ustawianie mielenia
- Urządzenia do parzenia, budowa ekspresu
- Mycie i konserwacja urządzeń

### Moduł 3 A z czym się to je?

- Przygotowywanie naparu kawowego
- Rodzaje kaw serwowane w kawiarniach

### Moduł 4 Bicie piany to nie wszystko

- nauka spieniania mleko

### Moduł 5 A jak zrobić serce?

- Nauka wylewania wzorów latte na kawie

### Moduł 6 A można z syropem?

- Dodatki smakowe do kawy
- Techniki dekoracyjne
- Obsługa klienta
- Organizacja pracy
- Kalkulacje

# Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

| Przedmiot / temat zajęć | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|-------------------------|------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| Brak wyników.           |            |                       |                     |                     |               |

# Cennik

## Cennik

| Rodzaj ceny                               | Cena         |
|-------------------------------------------|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto | 3 100,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto  | 3 100,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto                 | 172,22 PLN   |
| Koszt osobogodziny netto                  | 172,22 PLN   |

# Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

## Marzena Gościmińska

Pasjonatka kawy i nieszablonowego cukiernictwa. Przedsiębiorca od 2006r prowadzi swoje kawiarnie, cukiernie i lodziarnie. Podróżuje po świecie w poszukiwaniu inspiracji i nowych smaków do tworzenia deserów i dań. Szkoliła się pod okiem mistrzów cukiernictwa. Ale słodczyce to nie jedyna pasja Marzeny. Od wielu lat interesuje się rozwojem osobistym i psychologią. Certyfikowana trenerka Radykalnego Wybaczenia, certyfikowana trenerka i nauczycielka Vedic Art.

# Informacje dodatkowe

## Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe

## Informacje dodatkowe

### Zmiana adresu realizacji usługi

Uprzejmie informujemy, że adres realizacji szkolenia został zaktualizowany.

Nowy adres szkolenia:

**3 maja 10, 35-030 Rzeszów**

Pozostałe informacje dotyczące terminu, programu i zakresu usługi pozostają bez zmian.

## Adres

ul. 3 Maja 32/5

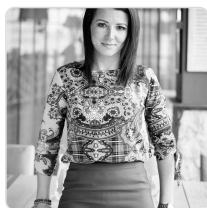
35-030 Rzeszów

woj. podkarpackie

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

## Kontakt



**Sylwia Ason**

**E-mail** sylwia.ason@gmail.com

**Telefon** (+48) 729 835 005