

**BARISTA STOPIEŃ II**

Numer usługi 2025/08/27/121120/2966473

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

📅 28.10.2025 do 29.10.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Regionalny Fundusz Szkoleniowy II, Zachodniopomorskie Bony Szkoleniowe, Kierunek - Rozwój, FELB.06.08-IZ.00-0083/24, Nowy start w Małopolsce z EURESEM
Grupa docelowa usługi	Kurs Barista przeznaczony jest zarówno dla osób, które dopiero chcą rozpocząć swoją przygodę z kawą jak i dla tych którzy chcą udoskonalić swój kawowy warsztat. Zapraszamy osoby zainteresowane zdobyciem umiejętności związanych z przygotowywaniem wysokiej jakości napojów kawowych i chcące rozpocząć lub rozwijać swoją karierę w branży kawowej.
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	27-10-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	18
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	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

Kurs certyfikowany zakończony egzaminem

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 Wybaczania, certyfikowana trenerka i nauczycielka Vedic Art.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe

Adres

ul. 3 Maja 10

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