



AWDIR KRYSTIAN
BAJOR

★★★★★ 4,9 / 5

2 439 ocen

Zielone umiejętności: Barista z elementami zrównoważonego rozwoju oraz z wykorzystaniem produktów ekologicznych

Numer usługi 2025/09/19/52663/3019239

📍 Katowice / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 20 h

📅 13.12.2025 do 14.12.2025

5 000,00 PLN brutto

5 000,00 PLN netto

250,00 PLN brutto/h

250,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	• Osób planujących rozpocząć karierę w danej branży i poszukujących praktycznych umiejętności oraz wiedzy. • Osób młodych, które są na etapie wyboru ścieżki zawodowej i chcą zdobyć kompetencje przydatne na rynku pracy. • Pasjonatów tematyki związanej ze szkoleniem, zainteresowanych poszerzaniem swojej wiedzy i umiejętności. • Osób z doświadczeniem, które chcą odświeżyć lub zaktualizować swoje kompetencje w oparciu o aktualne trendy i dobre praktyki.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	12-12-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	20
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 przygotowuje do samodzielnego stosowania zasad zrównoważonego rozwoju w pracy baristy, w tym wykorzystywania ekologicznych składników, technik i narzędzi, przygotowywania kawy w sposób zasobooszczędny oraz minimalizowania odpadów.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje ekologiczne narzędzia i materiały w pracy baristy	Uczestnik rozróżnia ekologiczne narzędzia barmańskie, ocenia ich wpływ na środowisko oraz klasyfikuje biodegradowalne i wielorazowe materiały.	Test teoretyczny
Charakteryzuje zasady niskoemisyjności i zasobooszczędności w pracy baristy	Uczestnik analizuje techniki minimalizacji zużycia energii, wody i materiałów oraz proponuje sposoby wdrażania tych zasad w barze.	Test teoretyczny
Projektuje ekologiczne napoje kawowe i edukuje klientów	Uczestnik opracowuje przepisy kaw na bazie ekologicznych składników, wykorzystuje techniki zero waste oraz przekazuje klientom wiedzę na temat zrównoważonego podejścia w przygotowaniu kawy.	Test teoretyczny
Ocenia zasady zrównoważonej organizacji stanowiska pracy baristy	Uczestnik analizuje procesy na stanowisku pracy pod kątem ich efektywności ekologicznej, proponuje strategie optymalizacji i ocenia skuteczność wprowadzonych zmian.	Test teoretyczny
Przygotowuje napoje kawowe z wykorzystaniem ekologicznych składników	Uczestnik organizuje stanowisko pracy, dobiera składniki ekologiczne, stosuje techniki zgodne z zasadami zrównoważonego rozwoju oraz ocenia estetykę i smak przygotowanych napoi.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Organizuje proces segregacji odpadów i zarządzania środowiskowego w miejscu pracy	Uczestnik planuje system segregacji odpadów, dobiera odpowiednie narzędzia i materiały oraz monitoruje skuteczność systemu w miejscu pracy.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Identyfikuje błędy w ekologicznej organizacji pracy	Uczestnik analizuje błędy w technikach organizacji pracy, proponuje rozwiązania oraz ocenia efekty wprowadzonych zmian pod kątem zrównoważonego rozwoju.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Formułuje strategie budowania zaufania i relacji z klientem	Uczestnik analizuje preferencje klientów, uzasadnia wybór ekologicznych technik przygotowania kaw oraz organizuje konsultacje, promując ekologiczne rozwiązania.	Wywiad swobodny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje korzyści ekologicznych metod w pracy baristy i inspiruje klientów	Uczestnik definiuje korzyści ekologicznych technik baristycznych, prezentuje zalety składników organicznych i napojów zero waste oraz edukuje klientów na temat ich znaczenia.	Wywiad swobodny

Kwalifikacje

Inne kwalifikacje

Uznane kwalifikacje

Pytanie 4. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kwalifikacji jest rozpoznawalny i uznawalny w danej branży/sektorze (czy certyfikat otrzymał pozytywne rekomendacje od co najmniej 5 pracodawców danej branży/sektorów lub związku branżowego, zrzeszającego pracodawców danej branży/sektorów)?

TAK

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Fundacja My Personality Skills
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Fundacja My Personality Skills
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

DZIEŃ 1: Fundamenty pracy baristy w zielonej gospodarce

10:00 – 10:30

Moduł I: Barista jako zawód przyszłości – wprowadzenie do pracy w zielonej gospodarce

- Rola baristy w kontekście zrównoważonego rozwoju, etyki i odpowiedzialnego biznesu w gastronomii.
- Ekspresy do kawy: typy, efektywność energetyczna, tryby czuwania, systemy smart do zarządzania zużyciem energii i wody.
- Odpowiedzialne źródła kawy: gatunki, pochodzenie, metody obróbki – omówienie certyfikatów **Fair Trade**, Organic, Rainforest Alliance, UTZ z naciskiem na ich realny wpływ, a nie tylko marketing.

- Wprowadzenie do analizy cyklu życia kawy (LCA) – od uprawy, przez transport i przetwarzanie, po przygotowanie napoju i utylizację odpadów.
- Higiena i BHP na stanowisku pracy z uwzględnieniem minimalizacji środków chemicznych i segregacji odpadów zgodnie z Dyrektywą UE 2019/904.

10:30 – 11:45

Zajęcie praktyczne – Zielone Ziarna: sensoryka i odpowiedzialna konsumpcja

- Warsztaty sensoryczne: poznawanie ziaren z różnych regionów, wpływ pochodzenia i metody uprawy na smak, jakość i ślad węglowy.
- Krytyczna ocena certyfikowanych ziaren kawy – rozpoznawanie autentycznych oznaczeń i unikanie greenwashingu.
- Organizacja stanowiska z uwzględnieniem efektywnego wykorzystania energii, wody i surowców – np. precyzyjne dozowanie wody, optymalne ustawienia młynka.
- Wprowadzenie narzędzi cyfrowych do monitorowania zużycia surowców i energii.

11:45 – 13:15

Moduł II: Ekoparzenie – technika i praktyka w służbie jakości i zasobooszczędności

- Przygotowanie sprzętu i surowców z myślą o minimalizacji strat i oszczędności energii.
- Technika espresso, cappuccino, latte – ćwiczenia z uwzględnieniem efektywności zużycia kawy, wody i energii.
- Mielenie, tamperowanie, ekstrakcja i kontrola jakości z analizą wpływu każdego etapu na cykl życia produktu.
- Optymalizacja pracy ekspresu: tryby oszczędnościowe, harmonogram czyszczenia i konserwacji w duchu GOZ (gospodarki o obiegu zamkniętym).

13:15 – 13:30

Przerwa

13:30 – 15:15

Zajęcia praktyczne – Techniki pracy baristy

- Spienianie mleka z optymalnym zużyciem energii i wody, trening z napojami roślinnymi o niższym śladzie węglowym.
- Analiza wpływu różnych rodzajów mleka i zamienników na środowisko (LCA).
- Najczęstsze błędy baristów – z naciskiem na unikanie marnotrawstwa kawy, mleka i energii.
- Wdrożenie praktyk **zero waste** w codziennej pracy – ponowne wykorzystanie fusów kawowych (np. do kompostu lub jako surowiec wtórny).

15:15 – 15:30

Przerwa

15:30 – 17:30

Moduł III: Zielona obsługa klienta – komunikacja, świadomość i kultura kawy

- Doradztwo klientowi z uwzględnieniem świadomych, ekologicznych wyborów (np. wybór kawy od lokalnych palarni, napojów roślinnych, produktów z certyfikatami).
- Kultura picia kawy – edukowanie klientów w krótkich, angażujących formach (mini-prezentacje, tablice informacyjne).
- Wdrażanie narzędzi edukacyjnych w lokalu – etykiety, materiały informacyjne, QR kody z opisem pochodzenia kawy i jej śladu węglowego.
- Organizacja pracy i zarządzanie czasem w godzinach szczytu w sposób minimalizujący zużycie energii i surowców.

17:30 – 18:00

Podsumowanie dnia szkoleniowego

- Sesja pytań i odpowiedzi, omówienie wniosków z analizy LCA.
- Refleksja nad możliwościami wdrażania innowacji proekologicznych w pracy baristy i w całej kawiarni.
- Wyznaczenie indywidualnych celów w zakresie zielonych kompetencji do realizacji w kolejnych dniach szkolenia.

DZIEŃ 2: Praktyka i rozwój zielonych kompetencji baristycznych

10:00 – 11:45

Moduł IV: Zielona praktyka – praca na sprzęcie z myślą o środowisku

- Symulacja pracy w kawiarni z uwzględnieniem zarządzania zużyciem energii i wody.
- Praktyczne ćwiczenia optymalizacji zużycia surowców – precyzyjne odmierzanie kawy, mleka i wody, redukcja strat podczas przygotowania napojów.
- Wykorzystanie energooszczędnych trybów w ekspresach, młynek z czujnikiem czasu i wagi.
- Monitorowanie zużycia energii i wody za pomocą narzędzi cyfrowych; analiza danych w celu wprowadzenia poprawek.
- Myślenie systemowe – powiązanie codziennych decyzji w pracy baristy z wpływem na cały łańcuch dostaw (od plantacji po klienta).

11:45 – 13:15

Zajęcia praktyczne – Techniki pracy baristy – doskonalenie

- Powtórka i doskonalenie techniki: espresso, napoje mleczne, metody alternatywne (Chemex, Aeropress, drip).
- Analiza LCA alternatywnych metod parzenia – zużycie energii, wody, opakowań.
- Wybór metod o mniejszym śladzie środowiskowym w kontekście surowców i odpadów.
- Pokaz efektywnego czyszczenia sprzętu – minimalizacja zużycia wody i środków chemicznych.

13:15 – 13:30

Przerwa

13:30 – 15:15

Moduł V: Latte art i kreatywność – sztuka baristy a wpływ na środowisko

- Latte art: teoria i praktyka (serca, rozety, tulipany) z optymalnym wykorzystaniem mleka i napojów roślinnych.
- Trening z napojami roślinnymi – omówienie śladu węglowego i wodnego poszczególnych wariantów (soja, owies, migdał).
- Estetyka a minimalizm – jak tworzyć efektowne wzory bez marnowania mleka i kawy.
- Ponowne wykorzystanie mleka niewykorzystanego w treningu w sposób bezpieczny i zgodny z zasadami higieny.

15:15 – 15:30

Przerwa

15:30 – 17:00

Moduł VI: Barista 2.0 – nowoczesność, świadomość i rozwój w zielonej gospodarce

- Degustacja kaw specjalty, cupping, ocena sensoryczna z omówieniem pochodzenia ziaren i ich certyfikatów (Fair Trade, Organic, Rainforest Alliance, UTZ).
- Obsługa trudnych sytuacji (reklamacje, niestandardowe zamówienia) w duchu odpowiedzialnego i etycznego biznesu.
- Przegląd nowoczesnych trendów w kawie: technologie ograniczające marnotrawstwo, koncepcje zero waste, recykling fusów kawowych.
- Wykorzystanie aplikacji i narzędzi online do planowania zakupów, kontroli zapasów i minimalizacji odpadów.
- Możliwości rozwoju kariery w zielonych sektorach gastronomii i usług – przykłady firm i inicjatyw zrównoważonej branży kawowej.

17:00 – 18:00

Egzamin – Walidacja

Test teoretyczny, obserwacja w warunkach rzeczywistych, wywiad swobodny

Szkolenie kończy się walidacją przeprowadzoną przez osobę wyznaczoną do tego celu. Certyfikat zostanie wydany przez jednostkę uprawnioną do certyfikacji, tj. **Fundacja My Personality Skills**, co potwierdzi zdobycie wymaganych kwalifikacji.

Uwagi dotyczące realizacji szkolenia:

1. Usługa szkoleniowa będzie realizowana wg. przelicznika godzin dydaktycznych 1 godzina szkoleniowa = 45 min
 2. Przerwy nie są wliczone w czas usługi rozwojowej.
 3. Szkolenie prowadzi do nabycia kwalifikacji w zawodzie: "Barista z elementami zrównoważonego rozwoju."
 4. 50% czasu trwania usługi stanowią zajęcia praktyczne, co pozwala uczestnikom na zdobycie realnych umiejętności i doświadczenia w wykonywaniu zabiegów.
- godzin praktycznych: 10 godzin dydaktycznych,
 - godzin teoretycznych: 8 godzin dydaktycznych i 30 min
 - Egzamin - walidacja : 1 godzina dydaktyczna i 15 min

PRT:

3.3 - GOSPODAROWANIE ODPADAMI

3.6 - ZARZĄDZANIE ŚRODOWISKIEM

Warunki organizacyjne:

Na grupę szkoleniową przypada:

- 1 podwójny ekspres ciśnieniowy (profesjonalny, energooszczędny, z trybami oszczędzania energii i wody),
- 2 młynki do kawy (z precyzyjną regulacją mielenia, w tym co najmniej jeden z wbudowaną wagą lub timerem),
- pełny zestaw akcesoriów baristycznych: tampery, dzbanki do spieniania mleka, termometry, wagi, ubijaki, szczotki do czyszczenia, pojemniki na fusy, filiżanki, szklanki.
- materiały szkoleniowe: różne gatunki i rodzaje kawy, mleko oraz zamienniki roślinne, woda filtrowana, środki do czyszczenia urządzeń zgodne z zasadami ekologii.

Uczestnicy pracują na ekspresach na zmianę, w systemie rotacyjnym, tak aby każdy miał możliwość pełnego wykonania wszystkich etapów przygotowania napojów. Sala szkoleniowa jest wyposażona w stanowiska robocze umożliwiające równoległe wykonywanie innych zadań baristycznych w czasie oczekiwania na pracę przy ekspresie.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 15 Moduł I: Barista jako zawód przyszłości – wprowadzenie do pracy w zielonej gospodarce	Łukasz Ziarnko	13-12-2025	10:00	10:30	00:30
2 z 15 Zajęcie praktyczne - Zielone Ziarna: sensoryka i odpowiedzialna konsumpcja	Łukasz Ziarnko	13-12-2025	10:30	11:45	01:15
3 z 15 Moduł II: Ekoparzenie – technika i praktyka w służbie jakości i zasobooszczędności	Łukasz Ziarnko	13-12-2025	11:45	13:15	01:30
4 z 15 Przerwa	Łukasz Ziarnko	13-12-2025	13:15	13:30	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 15 Zajęcia praktyczne - Techniki pracy baristy	Łukasz Ziarnko	13-12-2025	13:30	15:15	01:45
6 z 15 Przerwa	Łukasz Ziarnko	13-12-2025	15:15	15:30	00:15
7 z 15 Moduł III: Zielona obsługa klienta – komunikacja, świadomość i kultura kawy	Łukasz Ziarnko	13-12-2025	15:30	17:30	02:00
8 z 15 Podsumowanie dnia szkoleniowego	Łukasz Ziarnko	13-12-2025	17:30	18:00	00:30
9 z 15 Moduł IV: Zielona praktyka – praca na sprzęcie z myślą o środowisku	Łukasz Ziarnko	14-12-2025	10:00	11:45	01:45
10 z 15 Zajęcia praktyczne - Techniki pracy baristy - doskonalenia	Łukasz Ziarnko	14-12-2025	11:45	13:15	01:30
11 z 15 Przerwa	Łukasz Ziarnko	14-12-2025	13:15	13:30	00:15
12 z 15 Moduł V: Latte art i kreatywność – sztuka baristy a wpływ na środowisko	Łukasz Ziarnko	14-12-2025	13:30	15:15	01:45
13 z 15 Przerwa	Łukasz Ziarnko	14-12-2025	15:15	15:30	00:15
14 z 15 Moduł VI: Barista 2.0 – nowoczesność, świadomość i rozwój w zielonej gospodarce	Łukasz Ziarnko	14-12-2025	15:30	17:00	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
15 z 15 Egzamin – Walidacja - Test teoretyczny, obserwacja w warunkach rzeczywistych, wywiad swobodny	-	14-12-2025	17:00	18:00	01:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	250,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	250,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	125,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	125,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	250,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	250,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Łukasz Ziarnko

Od 2014 r. jest właścicielem i trenerem w Coffee4fun Olsztyńskiej Szkole Baristów – jedynej szkoły dla Baristów na Warmii i Mazurach. Autor programu szkoleniowego Barista Primo. Posiada wieloletnie doświadczenie w pracy baristy oraz barmana Swoją szeroką wiedzę i umiejętności zdobywał m.in. pracując jako Bar Manager w 4 i 5 gwiazdkowych hotelach. Certyfikowany Barista Professional Speciality Coffee Association Rekordzista Guinnessa w parzeniu cappuccino na czas z

2015 roku

Wykładowca baristyki na Uniwersytecie Warmińsko - Mazurskim, Wyższej Szkole Gospodarki w Bydgoszczy oraz Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie Od 2014 roku przeszkolił blisko 800 osób. Jego kursanci pracują z powodzeniem w renomowanych kawiarniach oraz restauracjach.

W 2022 roku ukończył szkolenie „Zielone umiejętności w gastronomii – zrównoważone zarządzanie zasobami i gospodarka obiegu zamkniętego (GOZ)”, w ramach którego zgłębiał zagadnienia dotyczące ograniczania zużycia energii i wody, odpowiedzialnego gospodarowania odpadami, segregacji surowców wtórnych oraz wdrażania ekologicznych praktyk w branży gastronomicznej. Wiedzę tę z powodzeniem wykorzystuje w praktyce szkoleniowej, promując świadome, zrównoważone podejście do pracy w gastronomii. Kluczowe kwalifikacje i doświadczenie prowadzącego zostały zdobyte w ciągu ostatnich 5 lat. Trener stale podnosi swoje kwalifikacje, zdobywając nowe umiejętności.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy szkolenia otrzymają komplet profesjonalnych materiałów edukacyjnych, w skład zestawu wchodzi:

1. **Szczegółowe skrypty szkoleniowe** – zawierające wiedzę teoretyczną dotyczącą technik parzenia kawy.
2. **Certyfikat ukończenia szkolenia** – potwierdzający zdobycie nowych kompetencji, który może być cennym dodatkiem do CV.

Warunki uczestnictwa

Brak

Informacje dodatkowe

W przypadku dofinansowania usługi szkoleniowej na poziomie conajmniej 70% jest zwolniona z podatku VAT.

Podstawa: art. 43 ust.1 pkt 29 lit.c ustawy o VAT oraz §3 ust. 1 pkt 14 rozporządzenie Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (Dz. U. z 2015, poz. 736)

Adres

ul. Józefa Wolnego 4
40-857 Katowice
woj. śląskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Krystian Bajor



E-mail k.bajor@awdir.pl

Telefon (+48) 728 310 309