Możliwość dofinansowania

Andrzej Strzelczyk

4,9 / 5

76 ocen

Roasting Foundation – poziom podstawowy

Numer usługi 2025/09/25/47701/3033907

Gliwice / stacjonarna

Usługa szkoleniowa

11 h

04.12.2025 do 04.12.2025

1 949,55 PLN brutto

1 585,00 PLN netto

177,23 PLN brutto/h

144,09 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	• Osoby rozpoczynające swoją przygodę z analizą sensoryczną w branży kawowej, które chcą zdobyć solidne podstawy teoretyczne i praktyczne. • Pracownicy palarni kawy odpowiedzialni za ocenę jakości kawy zielonej oraz wypalonej. • Bariści i osoby pracujące w kawiarniach, chcące rozwinąć umiejętności rozpoznawania smaków, aromatów i tekstury kawy. • Pracownicy działów jakości w firmach z branży spożywczej, odpowiedzialni za sensoryczną kontrolę produktów. • Osoby zainteresowane pracą jako sędzia lub oceniający w konkursach organizowanych przez Specialty Coffee Association (SCA) lub World Coffee Events. • Entuzjaści kawy oraz osoby chcące pogłębić swoją wiedzę na temat profesjonalnej oceny sensorycznej kawy.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	03-12-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	11
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego rozumienia i kontrolowania podstawowych procesów wypalania kawy oraz obsługi pieca do kawy w sposób bezpieczny i powtarzalny. Uczestnik poznaje etapy wypalania ziaren, uczy się analizować zmiany fizyczne zachodzące w kawie, kontrolować parametry wypalania oraz stosować narzędzia wspierające jakość i bezpieczeństwo w palarni.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia etapy wypalania kawy i ich wpływ na smak.	Wymienia poszczególne etapy wypalania (suszenie, żółknięcie, pierwszy crack, drugi crack, development).	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Charakteryzuje rodzaje pieców i sposoby przekazywania energii cieplnej.	Wskazuje różnice między piecami bębnowymi, konwekcyjnymi i hybrydowymi.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Obsługuje piec do kawy zgodnie z procedurami.	Wykonuje kontrolę temperatury, przepływu powietrza i ustawień bezpieczeństwa.	Analiza dowodów i deklaracji
Wypala kawę na trzy różne profile.	Prowadzi proces palenia zgodnie z zaplanowanym profilem jasnym, średnim i ciemnym.	Analiza dowodów i deklaracji
Stosuje zasady BHP i dba o bezpieczeństwo pracy w palarni.	Wskazuje zagrożenia w pracy z piecem (wysoka temperatura, pyły, wentylacja).	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Współpracuje w zespole podczas procesu wypalania.	Wykazuje gotowość do współdziałania w ramach grupy szkoleniowej.	Analiza dowodów i deklaracji

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. Wprowadzenie do wypalania kawy

- Cel i znaczenie procesu wypalania kawy.
- Terminologia i podstawowe definicje branżowe.
- Etapy wypalania kawy i ich wpływ na smak i aromat.

Moduł 2. Piec do kawy – budowa i działanie

- Rodzaje pieców do kawy i ich klasyfikacja.
- Sposoby przekazywania energii cieplnej w piecach.
- Obieg powietrza w układzie pieca i jego znaczenie.

Moduł 3. Proces wypalania kawy

- Zmiany fizyczne zachodzące w ziarnie w trakcie wypalania.
- Kluczowe parametry wypalania: moc, temperatura, ROR, czas development.
- Profile wypalania kawy – jasny, średni, ciemny.
- Procedura „temperature midway point” – cel i zastosowanie.

Moduł 4. Kontrola jakości i bezpieczeństwo w palarni

- Dobre praktyki wypalania (oznaczenia, raportowanie, protokoły BBP).
- Narzędzia kontroli jakości: wilgotnościomierz, kolorymetr.
- Zagrożenia w palarni kawy i procedury zapobiegawcze (BHP).
- Wpływ wypalania na profil sensoryczny kawy – teoria testu cuppingowego.

Moduł 5. Praktyka – wypalanie kawy

- Przygotowanie pieca i stanowiska pracy.
- Wypalanie kawy trzema metodami/profilami.
- Analiza kolorów i smaków w zależności od profilu.
- Podsumowanie wyników i wnioski z procesu.

Informacje dodatkowe:

- Po zrealizowanym szkoleniu uczestnik otrzyma certyfikat o ukończeniu usługi. Warunkiem uzyskania certyfikatu jest uczestnictwo w co najmniej 80% zajęć
- Usługa realizowana jest w godzinach dydaktycznych tj. za godzinę usługi szkoleniowej rozumie się 45 minut
- Fakt uczestnictwa w każdym dniu usługi rozwojowej musi zostać potwierdzony przez uczestnika własnoręcznym podpisem złożonym na udostępnionej przez organizatora liście obecności
- Walidacja wlicza się w czas trwania usługi
- W trakcie trwania usługi na prośbę uczestników możliwa jest przerwa, jednocześnie jej czas nie jest wliczony w czas trwania usługi. usługa jest wydłużona o czas zrealizowanych przerw.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 6

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 6 Wprowadzenie do wypalania kawy	Błażej Walczykiewicz	04-12-2025	09:00	10:00	01:00
2 z 6 Piec do kawy – budowa i działanie	Błażej Walczykiewicz	04-12-2025	10:00	11:30	01:30
3 z 6 Proces wypalania kawy	Błażej Walczykiewicz	04-12-2025	11:30	13:00	01:30
4 z 6 Kontrola jakości i bezpieczeństwo w palarni	Błażej Walczykiewicz	04-12-2025	13:00	14:30	01:30
5 z 6 Praktyka – wypalanie kawy	Błażej Walczykiewicz	04-12-2025	14:30	16:45	02:15
6 z 6 Walidacja	-	04-12-2025	16:45	17:15	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 949,55 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 585,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	177,23 PLN
Koszt osobogodziny netto	144,09 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1

1 z 1

Błażej Walczykiewicz

Autoryzowany trener Specialty Coffee Association (AST) w zakresie Sensory Skills, Green Coffee, Roasting, Brewing i Barista Skills, z ponad 15-letnim doświadczeniem w branży kawowej. W ostatnich latach aktywnie prowadzi szkolenia i konsultacje dla palarni kawy oraz firm gastronomicznych w ramach własnej działalności Coffee Support, wspierając rozwój kompetencji sensorycznych zarówno początkujących baristów, jak i specjalistów ds. jakości. Od 2020 roku współwłaściciel palarni kawy Kafar, gdzie na co dzień odpowiada za zarządzanie jakością i rozwój zespołu sprzedażowego. Jako licencjonowany Q-Arabica Grader od 2021 roku realizuje projekty z zakresu oceny jakości kawy na poziomie międzynarodowym, prowadząc audyty, szkolenia oraz sesje kalibracyjne w środowisku profesjonalnym.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Prezentacja multimedialna,

Notatnik i długopis

Dodatkowe materiały edukacyjne w wersji elektronicznej jak widzenia praktyczne do wykonania po szkoleniu.

Informacje dodatkowe

Podstawa zwolnienia: Rozporządzenie Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od

podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień: § 3 ust. 1 pkt 14

Adres

ul. Stanisława Dubois 34
44-100 Gliwice
woj. śląskie

Kontakt

Norbert Brodowski

E-mail norbertbrodowski1@gmail.com
Telefon (+48) 505 037 321