



Andrzej Strzelczyk

★★★★★ 4,9 / 5

87 ocen

Roasting Professional – poziom zaawansowany

Numer usługi 2025/09/25/47701/3034088

📍 Gliwice / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 42 h

📅 05.05.2026 do 08.05.2026

4 990,11 PLN brutto

4 057,00 PLN netto

118,81 PLN brutto/h

96,60 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	- 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.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	04-05-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	42
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego projektowania i doskonalenia profili palenia kawy na dowolnym piecu, z wykorzystaniem wiedzy naukowej, analizy chemicznej i sensorycznej, a także zasad zarządzania produkcją w palarni. Uczestnik opanowuje techniki minimalizacji strat, diagnozowania i eliminowania defektów, wdrażania rozwiązań organizacyjnych oraz skutecznej kontroli jakości w procesie wypalania kawy.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Opisuje procesy chemiczne i fizyczne w ziarnie kawy podczas wypalania.	Wymienia główne związki chemiczne i ich zmiany w trakcie palenia.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Charakteryzuje parametry wpływające na profil palenia.	Opisuje znaczenie modulacji profilu dla smaku końcowego.	Analiza dowodów i deklaracji
Projektuje profil palenia kawy zgodnie z założeniami sensorycznymi.	Dobiera parametry do oczekiwanego profilu smakowego	Analiza dowodów i deklaracji
Stosuje narzędzia kontroli jakości w palarni.	Prawidłowo używa wilgotnościomierza i kolorymetru.	Analiza dowodów i deklaracji
Diagnostuje i koryguje błędy w procesie palenia.	Analizuje wyniki sensoryczne i porównuje z profilem.	Analiza dowodów i deklaracji
Przestrzega zasad BHP i dobrej praktyki w palarni.	Stosuje procedury bezpieczeństwa przy pracy z piecem	Analiza dowodów i deklaracji
Współpracuje w zespole przy analizie i degustacji kawy.	Dzieli się obserwacjami i wnioskami z innymi uczestnikami.	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. Wpływ czynników na finalny smak kawy

- Kolor, development time, czas do first crack – jak parametry determinują profil sensoryczny.
- Zależności między intensywnością wypału a rozpuszczalnością i ekstrakcją.
- Studium porównawcze profili sensorycznych w odniesieniu do krzywych wypału.

Moduł 2. Chemia kawy – fundament naukowy

- Skład chemiczny Arabica i Canephora: węglowodany, białka, lipidy, alkaloidy, kwasy organiczne.
- Reakcje Maillarda, karmelizacja i piroliza – wpływ na powstawanie aromatów.
- Wpływ chemii kawy na późniejszą ekstrakcję w filiżance.

Moduł 3. Zmiany fizyczne i chemiczne w ziarnie podczas palenia

- Etapy: suszenie, żółknięcie, pierwszy i drugi crack, development.
- Transformacja gęstości, wilgotności, objętości ziarna.
- Powstawanie gazów i ich rola w procesie odgazowywania.

Moduł 4. Rola surowca i otoczenia

- Znaczenie wielkości i gęstości ziarna, wilgotności początkowej.
- Wpływ warunków przechowywania zielonej kawy.
- Rola jakości wody w procesie i jej przewodnictwo cieplne.

Moduł 5. Zaawansowane profilowanie wypału

- Planowanie profilu krok po kroku.
- Parametry startowe i końcowe – jak świadomie nimi zarządzać.
- Narzędzia do dokumentacji profili.

Moduł 6. Modulacja czasu development

- Jak długość development wpływa na smak (kwasowość, słodycz, gorycz).
- Analiza kolorów (Agtron) w odniesieniu do development time.
- Porównanie różnych metod modulacji i ich efektów.

Moduł 7. Defekty palenia – identyfikacja i eliminacja

- Klasyfikacja defektów wg SCA: tipping, scorching, baking, underdevelopment, overdevelopment.
- Przyczyny defektów i ich symptomy w smaku.
- Strategie minimalizacji i korekty procesu.

Moduł 8. Degustacje porównawcze

- Cupping kaw wypalonych z różnym development time.
- Porównanie profili sensorycznych jasnych, średnich i ciemnych wypałów.
- Dyskusja i interpretacja różnic w grupach.

Moduł 9. Sesje praktyczne – wypalanie kawy

- Ćwiczenia na różnych rodzajach kaw: różne pochodzenia, różne gęstości.
- Praca z różnymi prędkościami i mocą palenia.
- Analiza różnic w przebiegu profilu.

Moduł 10. Analiza sensoryczna próbek

- Ocena jakości próbek z poprzednich wypałów.
- Wpływ parametrów na body, balans i aromat.
- Triangulacja próbek – ćwiczenie praktyczne.

Moduł 11. Narzędzia kontroli jakości i raportowanie

- Kolorymetr, wilgotnościomierz, protokoły raportowe.
- Analiza danych z sesji palenia.
- Tworzenie dokumentacji dla powtarzalności.

Moduł 12. Zarządzanie procesem w palarni

- Koszty i wydajność produkcji.
- Planowanie mocy produkcyjnej i harmonogramów.

- Strategia zakupowa i gospodarka magazynowa.

Moduł 13. Powtórka i analiza błędów

- Analiza najczęstszych problemów uczestników.
- Studium przypadku: błędne profile i ich korekta.
- Dyskusja nad alternatywnymi rozwiązaniami.

Moduł 14. Sesje degustacyjne – utrwalenie wiedzy sensorycznej

- Degustacja kaw o zróżnicowanych profilach.
- Porównanie sensoryczne w kontekście defektów.
- Warsztat: kalibracja panelu degustacyjnego.

Moduł 15. Egzamin praktyczny

- Zadanie: zaprojektowanie i wypalenie kawy zgodnie z założonym profilem.
- Ocena: zgodność procesu, jakość sensoryczna, raport z wypału.

Moduł 16. Egzamin teoretyczny SCA

- Pytania testowe i opisowe.
- Sprawdzenie znajomości procesów chemicznych, defektów i zasad profilowania.
- Podsumowanie szkolenia i omówienie dalszych ścieżek rozwoju.

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: 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	4 990,11 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 057,00 PLN

Koszt osobogodziny brutto

118,81 PLN

Koszt osobogodziny netto

96,60 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Błażej Walczykiewicz

Autoryzowany trener Specjalty 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

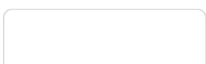
Adres

ul. Stanisława Dubois 34

44-100 Gliwice

woj. śląskie

Kontakt



Norbert Brodowski



E-mail norbertbrodowski1@gmail.com

Telefon (+48) 505 037 321