



KURS TEA SOMMELIER. Kurs specjalistyczny poświęcony kulturze herbaty, technikom parzenia, degustacji i foodpairingu.

Numer usługi 2025/09/27/191735/3038797

1 353,00 PLN brutto
1 100,00 PLN netto
193,29 PLN brutto/h
157,14 PLN netto/h

"ASHANTI ATELIER"
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

21 ocen

📍 Łódź-Śródmieście / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 7 h

📅 23.01.2026 do 23.01.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Grupą docelową usługi są managerowie gastronomii, sommelierzy, bariści, pracownicy restauracji i hoteli, pasjonaci herbaty zainteresowani profesjonalną wiedzą i umiejętnościami oraz dla: • pracowników gastronomii i hotelarstwa (szczególnie segmentu premium) • baristów, sommelierów i obsługi kelnerskiej • pasjonatów herbaty na poziomie podstawowym i średniozaawansowanym • osób chcących rozwijać się w roli tea baristy lub promować świadomą kulturę herbacianą.
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	16
Data zakończenia rekrutacji	22-01-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	7
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 uczestników do samodzielnego rozpoznawania gatunków herbat, profesjonalnego parzenia i serwowania herbaty, a także doboru jej do potraw (foodpairingu) w gastronomii.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Opisuje historię i kulturę herbaty oraz wyjaśnia podstawowe etapy jej produkcji.	Wyjaśnia kolejne etapy produkcji różnych typów herbat (zbiór, obróbka, fermentacja, suszenie).	Wywiad swobodny
Identyfikuje podstawowe gatunki i style herbat (zielone, czarne, białe, oolong, pu-erh) na podstawie ich cech sensorycznych.	Wskazuje charakterystyczne aromaty, barwy i profile smakowe poszczególnych herbat.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Dobiera i stosuje właściwe techniki parzenia oraz sposoby serwowania naparów dla różnych rodzajów herbat.	Przygotowuje napar zgodnie z zasadami parzenia i prezentuje sposób jego prawidłowego podania.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Potrafi łączyć herbaty z potrawami (foodpairing).	Przygotowuje napar zgodnie z zasadami parzenia i prezentuje sposób jego prawidłowego podania.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

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

Usługa przygotowuje uczestników do samodzielnego rozpoznawania gatunków herbat, profesjonalnego parzenia i serwowania herbaty, a także doboru jej do potraw (foodpairingu) w gastronomii.

Grupą docelową usługi są managerowie gastronomii, sommelierzy, bariści, pracownicy restauracji i hoteli, pasjonaci herbaty zainteresowani profesjonalną wiedzą i umiejętnościami oraz dla:

- pracowników gastronomii i hotelarstwa (szczególnie segmentu premium)
- baristów, sommelierów i obsługi kelnerskiej
- pasjonatów herbaty na poziomie podstawowym i średniozaawansowanym
- osób chcących rozwijać się w roli tea baristy lub promować świadomą kulturę herbacianą.

Program szkolenia:

1. Wprowadzenie i klasyfikacja herbaty

- Historia i właściwości prozdrowotne
- 6 głównych typów herbat (biała, zielona, oolong, czarna, pu-erh, żółta)
- System oceny jakości herbaty (OP grading system)

2. Parzenie i sprzęt

- Temperatury i czasy parzenia (tabela)
- Najczęstsze błędy i jak ich unikać
- Przegląd sprzętu herbacianego
- Pokaz: metoda zachodnia vs gongfu

3. Degustacja i dopasowanie do menu

- Mini warsztat sensoryczny (kolor, zapach, smak)
- Ćwiczenie z 'aroma wheel' w parach
- Food pairing – jak dobrać herbaty do dań

4. Serwis i upselling

- Prezentacja herbaty gościowi
- Tworzenie herbacianej karty
- Umiejętność polecania premium
- Jak mówić o herbacie, by zachęcać do spróbowania

5. Herbaty specjalne + praktyka

- Degustacja i omówienie 2 herbat premium
- Sesja Q&A, podsumowanie, rozdanie materiałów

Walidacja efektów uczenia się zostanie przeprowadzona poprzez obserwację uczestnika w warunkach symulowanych oraz krótki wywiad swobodny. Podczas obserwacji uczestnik wykonuje zadanie praktyczne odzwierciedlające realne czynności omawiane na szkoleniu, a osoba walidująca ocenia je na podstawie listy kryteriów. Wywiad swobodny służy potwierdzeniu rozumienia zasad, procesów i decyzji podjętych podczas zadania. Wynik walidacji stanowi łączna ocena obu elementów.

informacje dodatkowe:

Każdy uczestnik ma indywidualne stanowisko.

Usługa realizowana w formie godzin dydaktycznych 45 min

Walidacja wliczona jest w czas trwania usługi

Przerwy nie są wliczone w czas trwania usługi

Przerwy mogą ulec przesunięciu, ze względu na tempo pracy kursantów.

Szkolenie realizowane w grupach dwu osobowych,

Fakt uczestnictwa w każdym dniu usługi rozwojowej musi zostać potwierdzony przez uczestnika własnoręcznym podpisem złożonym na udostępnionej przez organizatora liście obecności, wymagane jest min. 80% frekwencji czasu trwania usługi.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 6

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 6 Wprowadzenie i klasyfikacja herbaty	Mariusz Sieradzki	23-01-2026	10:00	11:00	01:00
2 z 6 Parzenie i sprzęt	Mariusz Sieradzki	23-01-2026	11:00	12:00	01:00
3 z 6 Degustacja i dopasowanie do menu	Mariusz Sieradzki	23-01-2026	12:00	13:00	01:00
4 z 6 Serwis i upselling	Mariusz Sieradzki	23-01-2026	13:00	14:00	01:00
5 z 6 Herbaty specjalne + praktyka	Mariusz Sieradzki	23-01-2026	14:00	15:00	01:00
6 z 6 Walidacja	-	23-01-2026	15:00	15:15	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 353,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 100,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	193,29 PLN
Koszt osobogodziny netto	157,14 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Mariusz Sieradzki

Certyfikowany Tea Sommelier zrzeszony w International Tea Academy, od wielu lat związany z segmentem fine dining, kulturą premium serwisu napojów oraz hotelarstwem pięciogwiazdkowym, gdzie odpowiadał za zarządzanie działami Food & Beverage. Swoje doświadczenie operacyjne łączy z głęboką pasją do herbaty, rozwijaną poprzez liczne szkolenia, degustacje i współpracę z ekspertami z Polski i zagranicy.

Specjalizuje się w edukacji w obszarze herbat wysokiej jakości, prowadzi warsztaty dla tea baristów, szkolenia dla kadry gastronomicznej oraz konsultacje dotyczące tworzenia kart napojów, standardów parzenia i serwisu herbaty. Jest aktywnym członkiem stowarzyszenia Zaparzaj, gdzie wspiera rozwój środowiska herbacianego, bierze udział w wydarzeniach branżowych oraz popularyzuje kulturę świadomego picia herbaty.

W ciągu ostatnich 5 lat intensywnie działa w branży gastronomicznej, regularnie podnosząc kwalifikacje zawodowe i rozwijając kompetencje sensoryczne, technologiczne i edukacyjne. Uczestniczy w licznych projektach szkoleniowych, degustacjach, masterclassach i inicjatywach rozwojowych związanych z kulturą herbaty. Dzięki połączeniu praktyki, pasji i doświadczenia zapewnia wysoki poziom merytoryczny oraz inspirujący charakter prowadzonych zajęć.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt szkolenia, certyfikat, zestawy herbat do degustacji, akcesoria do parzenia

Warunki uczestnictwa

Brak szczególnych wymagań – otwartość na degustację i pracę praktyczną.

Adres

ul. Henryka Sienkiewicza 82/84

90-318 Łódź-Śródmieście

woj. łódzkie

Nowoczesne sale szkoleniowe Ashanti Atelier w Łodzi.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Centrum Łodzi, łatwy dojazd środkami komunikacji miejskiej; parking; winda.

Kontakt



KATARZYNA MAJEWSKA

E-mail katarzyna.majewska@ashanti.pl

Telefon (+48) 693 693 116