Możliwość dofinansowania

"ASHANTI ATELIER" SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ

Brak ocen dla tego dostawcy

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
225,50 PLN brutto/h
183,33 PLN netto/h

Łódź-Śródmieście / stacjonarna
Usługa szkoleniowa
6 h
17.10.2025 do 17.10.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	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	10-10-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	6
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

Szkolenie 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
Zna historię i kulturę herbaty oraz procesy jej produkcji.	Udział w części teoretycznej, odpowiedzi na pytania prowadzącego.	Wywiad swobodny
Rozróżnia podstawowe gatunki i style herbat (zielona, czarna, biała, oolong, pu-erh).	Test sensoryczny podczas degustacji herbat.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Rozróżnia podstawowe gatunki i style herbat (zielona, czarna, biała, oolong, pu-erh). Potrafi prawidłowo zaparzyć i podać różne rodzaje herbat.	Ćwiczenia praktyczne – parzenie i serwowanie naparów.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Potrafi łączyć herbaty z potrawami (foodpairing).	Przygotowanie propozycji łączenia herbat z daniami podczas zajęć.	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

1. Historia i kultura herbaty.

2. Procesy produkcji herbaty.

3. Gatunki i style herbat: zielona, czarna, biała, oolong, pu-erh.

4. Techniki parzenia i serwowania herbaty.

5. Degustacja profesjonalna – analiza smaku i aromatu.

6. Foodpairing – łączenie herbat z potrawami.

7. Praktyczne ćwiczenia w parzeniu i degustacji.

8.Walidacja

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

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	1 353,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 100,00 PLN

Koszt osobogodziny brutto	225,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	183,33 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1

1 z 1

Mariusz Sieradzki

Mariusz Sieradzki – Certyfikowany Tea Sommelier zrzeszony w International Tea Academy. Od lat związany z segmentem fine dining i hotelarstwem pięciogwiazdkowym, gdzie pełni funkcje zarządcze w działach Food & Beverage. Łączy operacyjne doświadczenie z pasją do herbaty jako trener tea baristów i promotor kultury świadomego picia herbaty w Polsce. Aktywnie działa w stowarzyszeniu Zaparzaj, wspierając rozwój środowiska herbacianego. Ostatnie 5 lat aktywnie działa w branży gastronomicznej, na bieżąco podnosząc swoje kompetencje i umiejętności.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

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