



REVO Spółka z
ograniczoną
odpowiedzialnością
★★★★★ 5,0 / 5
3 021 ocen

Przygotowywanie i podawanie kawy oraz napojów kawowych – szkolenie zakończone egzaminem ZSK

Numer usługi 2025/10/01/29869/3050703

5 400,00 PLN brutto
5 400,00 PLN netto
128,57 PLN brutto/h
128,57 PLN netto/h

📍 Mrągowo / stacjonarna
🏠 Usługa szkoleniowa
🕒 42 h
📅 13.12.2025 do 21.12.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Osoby dorosłe, z wyłączeniem osób fizycznych prowadzących działalność gospodarczą, które chcą z własnej inicjatywy podnieść swoje kompetencje/kwalifikacje i spełniają jedno z poniższych kryteriów: a) mieszkają na terenie woj. warmińsko-mazurskiego (w rozumieniu Kodeksu Cywilnego), b) są zatrudnione na terenie woj. warmińsko-mazurskiego, c) pobierają naukę na terenie woj. warmińsko-mazurskiego.
Minimalna liczba uczestników	6
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	12-12-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	42
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat VCC Akademia Edukacyjna

Cel

Cel edukacyjny

Szkolenie "Przygotowywanie i podawanie kawy oraz napojów kawowych" potwierdza przygotowanie uczestników do samodzielnego przygotowywania, prezentowania i podawania kawy oraz napojów kawowych gorących i zimnych na bazie gotowych receptur oraz na podstawie samodzielnie stworzonych kompozycji, posługując się specjalistycznym sprzętem, wiedzą z zakresu rodzajów ziarna i metod przygotowywania kaw. Uczestnik kalkuluje również cenę kaw i napojów kawowych. Szkolenie kończy się egzaminem zewnętrznym.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje ziarna kawy	Omawia historię i pochodzenie kawy	Test teoretyczny
	Charakteryzuje i rozróżnia gatunki kaw (m.in. arabikę i robustę) ze względu na budowę, zawartość kofeiny i kwasowość	Test teoretyczny
	Omawia etapy pozyskiwania ziarna kawowego i rozróżnia stopnie wypalenia kawy	Test teoretyczny
	Omawia grubość mielenia ziarna w zależności od metody parzenia kawy (immersyjna, przelewowa, ciśnieniowa)	Test teoretyczny
	Omawia sposoby przechowywania ziaren kawy i dodatków	Test teoretyczny
Charakteryzuje kawy i napoje kawowe	Omawia rodzaje kaw oraz napojów kawowych zimnych i gorących z dodatkami	Test teoretyczny
	Omawia dodatki do kawy (np. mleko krowie, napój roślinny, mleko skondensowane, śmietanka, cukier, posypki, czekolada, alkohol)	Test teoretyczny
	Omawia alternatywne metody parzenia kawy	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje sposoby przygotowania oraz podania kawy i napojów kawowych	Omawia urządzenia (ekspres ciśnieniowy kolbowy, ekspres przelewowy) i akcesoria do przygotowywania kawy (młynek żarnowy, odbijak do kawy, tamper, frenchpress, chemex, dripper, aeropress, kafetierkę)	Test teoretyczny
	Omawia przygotowanie ciśnieniowego ekspresu kolbowego do parzenia kawy	Test teoretyczny
	Omawia parametry espresso i czynniki wpływające na jakość espresso	Test teoretyczny
	Omawia zasady i technikę spieniania mleka oraz napojów roślinnych do poszczególnych rodzajów kaw	Test teoretyczny
	Omawia zasady i techniki sztuki latte art	Test teoretyczny
Kalkuluje cenę kawy i napoju kawowego	Przygotowuje kalkulację cenową dla wybranej kawy lub napoju kawowego	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przygotowuje recepturę i kalkulację cenową dla własnej kompozycji kawowej	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje sprzęt do parzenia kawy	Przygotowuje ekspres i młynek do pracy (sprawdza czystość grupy, dyszy do spieniania mleka, kontroluje wskaźniki temperatury i ciśnienia, czystość odbijaka i tampera)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Sprawdza ustawienie grubości mielenia ziarna	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przygotowuje sprzęt do alternatywnych metod sporządzania kaw (stan techniczny, czystość, kompletność wszystkich elementów)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przygotowuje naczynia i sprzęt do spieniania mleka	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przygotowuje naczynia do podania kawy i napojów kawowych	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Czyści i konserwuje ekspres kolbowy po zakończeniu pracy (stosuje środki do czyszczenia) grupy i kolby z filtrem	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Sprząta stanowisko pracy	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje kawy i napoje kawowe	Przygotowuje espresso, doppio, ristretto, lungo	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przygotowuje caffè americano	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przygotowuje cappuccino, caffè latte, caffè latte macchiato i latte macchiato z syropem, espresso macchiato, espresso con panna, caffè mocha	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przygotowuje kawę mrożoną, caffè affogato	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przygotowuje caffè crema	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przygotowuje irish coffee	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przygotowuje własną kompozycję kawową	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przygotowuje mleko (np. spienia) do określonego rodzaju napoju kawowego	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Dobiera dodatki do napojów kawowych	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Dekoruje napoje kawowe	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Dobiera naczynia do podania napoju kawowego	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Stosuje zasady dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i higienicznej (GHP)	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Serwuje kawy i napoje kawowe	Dobiera naczynia i akcesoria (np. słomki, łyżeczki, mieszadełka) do podania kawy i napojów kawowych	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przygotowuje kawę i napój kawowy do podania konsumentowi zgodnie z zasadami obsługi gości	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Prezentuje kawę lub napój kawowy konsumentowi	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Podaje kawę i napoje kawowe zgodnie z zasadami i technikami obsługi konsumentów (kolejność, kierunki i strony obsługi)	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

Kwalifikacje	Przygotowywanie i podawanie kawy oraz napojów kawowych
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji	14004
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Fundacja VCC
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Fundacja VCC
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

Warunki organizacyjne:

Usługa szkoleniowa będzie realizowana w formie zajęć: teoretycznych (wykłady) oraz praktycznych (ćwiczenia). Aby realizacja usługi pozwoliła na osiągnięcie celu konieczne jest wykonanie podczas szkolenia ćwiczeń wskazanych przez Trenera.

Sala zapewnia odpowiednią ilość miejsc siedzących oraz umożliwia przeprowadzenie części praktycznej szkolenia. Sala wyposażona jest w sprzęt i akcesoria umożliwiające przeprowadzenie szkolenia oraz egzaminu, zapewniony jest dostęp do bieżącej wody. W zależności od ilości osób, trener może podzielić uczestników na grupy.

Weryfikacja obecności uczestników na szkoleniu nastąpi na podstawie list obecności.

Liczba godzin usługi przedstawiona jest w wymiarze godzin dydaktycznych, przerwy wliczają się do godzin usługi, egzamin wlicza się do godzin szkolenia. Szkolenie kończy się egzaminem zewnętrznym. Zdany egzamin nadaje kwalifikacje wolnorynkowe.

Egzamin składa się z dwóch etapów:

- Egzamin teoretyczny (test wiedzy) przeprowadzany jest przy pomocy Systemu Egzaminacyjnego, dostępnego on-line. Egzamin teoretyczny odbywa się w obecności Operatora Systemu Egzaminacyjnego.
- Egzamin praktyczny przeprowadza uprawniony Egzaminator VCC. Proces egzaminowania polega na wykonywaniu praktycznych zadań weryfikujących wszystkie wymagane dla kwalifikacji efekty uczenia się mające wymiar praktycznych umiejętności. Część praktyczną egzaminu ocenia Egzaminator VCC, który ocenia wykonywane przez uczestników zadania z wykorzystaniem opracowanego przez Fundację VCC arkusza oceny. W części praktycznej dopuszcza się zastosowanie następujących metod weryfikacji: obserwacja (w warunkach symulowanych); wywiad swobodny - rozmowa z komisją walidacyjną (rozmowa ma mieć każdorazowo charakter uzupełniający).

Komisja egzaminacyjna składa się minimum z dwóch członków, z których jeden pełni funkcję przewodniczącego komisji i ma decydujący głos.

Zajęcia teoretyczne: 9 godz. 15 min.

Zajęcia praktyczne: 18 godz. 15 min.

Egzamin teoretyczny: 20 min.

Egzamin praktyczny: 45 min. na każdego uczestnika (egzamin indywidualny)

PROGRAM

WIEDZA O KAWIE (ZIARNACH, POCHODZENIU, RODZAJU KAW I NAPOJÓW KAWOWYCH) - część teoretyczna

1. Wprowadzenie do zawodu baristy

2. Wiedza na temat ziaren kawy:

- Historia i pochodzenie kawy,
- Gatunki kaw - budowa, zawartość kofeiny i kwasowości,
- Etapy pozyskiwania ziarna kawowego i stopnie wypalenia kawy,
- Grubość mielenia ziarna w zależności od metody parzenia kawy (immersyjna, przelewowa, ciśnieniowa),
- Sposoby przechowywania ziaren kawy i dodatków.

3. Wiedza na temat kawy i napojów kawowych:

- Rodzaje kaw i napojów kawowych zimnych i gorących z dodatkami,
- Dodatki do kawy (np. mleko krowie, napój roślinny, mleko skondensowane, śmietanka, cukier, posypki, czekolada, alkohol),
- Alternatywne metody parzenia kawy.

4. Sposoby przygotowania oraz podania kawy i napojów kawowych:

- Urządzenia i akcesoria do przygotowywania kawy,
- Sposób przygotowania ciśnieniowego ekspresu kolbowego do parzenia kawy,
- Parametry espresso i czynniki wpływające na jakość espresso,
- Zasady i technika spieniania mleka oraz napojów roślinnych do poszczególnych rodzajów kaw,
- Zasady i techniki latte art.

PRZYGOTOWYWANIE I PODAWANIE KAWY - część praktyczna

1. Wykonywanie kalkulacji ceny kawy i napoju kawowego:

- Jak dokonać kalkulacji cenowej dla kawy lub napoju kawowego,
- Jak opracować recepturę i kalkulację cenową dla własnej kompozycji kawowej.

2. Odpowiednie przygotowanie sprzętu do parzenia kawy:

- Przygotowanie ekspresu i młynka do pracy,
- Ustawienie grubości mielenia ziarna,
- Przygotowanie sprzętu do alternatywnych metod sporządzania kawy,
- Przygotowanie naczyń i sprzętu do spieniania mleka,
- Przygotowanie naczyń do podania kawy i napojów kawowych,

- Czyszczenie i konserwacja ekspresu kolbowego po zakończeniu pracy,
- Sprzątanie stanowiska pracy.

3. Metody przygotowania kaw i napojów kawowych:

- Nauka przygotowywania: espresso, doppio, ristretto, lungo, caffè americano, cappuccino, café latte, café latte macchiato i latte macchiato z syropem, espresso macchiato, espresso con panna, caffè mocha, kawy mrożonej, caffè affogato, caffè crema, irish coffee,
- Przygotowanie własnej kompozycji kawowej,
- Jak przygotować mleko do określonego rodzaju napoju kawowego,
- Dodatki do napojów kawowych,
- Dekoracja napojów kawowych,
- Dobranie naczyń do podania napoju kawowego,
- Zasady dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i higienicznej (GHP).

4. Metody serwowania kaw i napojów kawowych:

- Naczynia i akcesoria do podania kawy i napojów kawowych,
- Jak przygotować kawę i napój kawowy do podania konsumentowi zgodnie z zasadami obsługi gości,
- Prezentacja kawy lub napoju kawowego konsumentowi,
- Podanie kawy lub napoju kawowego zgodnie z zasadami i technikami obsługi konsumentów (kolejność, kierunki i strony obsługi).

Dzień 4 – Egzamin VCC

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	5 400,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 400,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	128,57 PLN
Koszt osobogodziny netto	128,57 PLN
W tym koszt walidacji brutto	1 800,00 PLN

W tym koszt walidacji netto	1 800,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	1 800,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	1 800,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Łukasz Ziarko

Gastronomia: barista, barman, sommelier

Od 2014 r. jest właścicielem i trenerem w Coffee4fun Olsztyńskiej Szkole Baristów – jedynej szkoły dla Baristów na Warmii i Mazurach. Posiada wieloletnie doświadczenie w pracy barmana, baristy i sommeliera. Swoją szeroką wiedzę i bogate doświadczenie zdobywał między innymi pracując jako Bar Manager w Grand Hotel Tiffi, Head Bartender w Restauracji Przysań, w Apartamentach & Pub Smętek oraz Restauracji Janus. Od 2015 roku realizuje zajęcia z baristyki jako specjalista-praktyk dla Studentów Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego

Odbyte kursy i szkolenia:

Kurs Barista Skills Professional - 2022

Kurs Sommelier WSET2" - Wineria Wine Academy - Warszawa

„Kurs Sommelierski ENO 1 „ – Collegium Vini - Kraków

"Akademia Espresso Primulator" - kurs Latte Art – "Poznańska Akademia Barmanów" – Poznań

„Warsztaty jałowcowe" - "Poznańska Akademia Barmanów"- Poznań

Kurs Barmański II Stopnia "Barman Mixer" – Stowarzyszenie Polskich Barmanów SPB - Jastrzębia Góra

Warsztaty piwowarskie - Browar Lech - Poznań

Kurs Working Flair "Bar Action" - Piła

Kurs "Master of Mixology" Marie Brizard - Olsztyn

"Basic Barista" Akademia Kawy i Herbaty J.J Darboven Poland - Rumia

Kurs Barmański I Stopnia "Poznańska Akademia Barmanów " Ełk

Technik hotelarz

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy uczestnik otrzymuje skrypt szkoleniowy.

Warunki uczestnictwa

Warunkiem skorzystania z usługi rozwojowej jest zapis na szkolenie za pośrednictwem Bazy Usług Rozwojowych.

Informacje dodatkowe

Na zakończenie szkolenia przewidziany jest certyfikowany egzamin zewnętrzny. Egzamin teoretyczny (test wiedzy) – 20 min. oraz Egzamin praktyczny – po 45 min. na każdego uczestnika (egzamin indywidualny).

Dokument potwierdzający nadanie kwalifikacji: Certyfikat kwalifikacji wolnorynkowej

Usługa rozwojowa nie jest świadczona przez podmiot pełniący funkcję Operatora lub Partnera Operatora w danym projekcie PSF lub w którymkolwiek Regionalnym Programie lub FERS albo przez podmiot powiązany z Operatorem lub Partnerem kapitałowo lub osobowo.

Cena usługi nie obejmuje kosztów niezwiązanych bezpośrednio z usługą rozwojową, w szczególności kosztów środków trwałych przekazywanych Uczestnikom/-czkom projektu, kosztów dojazdu i zakwaterowania.

Podstawa zwolnienia z VAT: par. 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.

Adres

ul. Mrongowiusza 65
11-700 Mrągowo
woj. warmińsko-mazurskie

Sala z dostępem do: bieżącej wody, środków czystości, składników i dodatków (minimum dwa gatunki kaw, mleko oraz napoje roślinne, śmietanka 30% i 36%, bita śmietanka), dodatków do napojów kawowych pozwalających na wykonanie kaw wskazanych w kwalifikacji (syropy, przyprawy, substancje słodzące, whisky, lody konsumpcyjne, lód) oraz sprzętu, naczyń i akcesoriów: ekspres ciśnieniowy kolbowy z dyszą spieniającą, ekspres przelewowy, młynek żarnowy, odbijak do kawy, tamper, wybrane urządzenie do alternatywnych metod przygotowywania kawy, w tym: kawiarka, chemex, frenchpress, shaker lub blender, naczynia i akcesoria niezbędne do prezentacji i podania kaw i napojów kawowych wymienionych w efektach uczenia się.

Sala wyposażona w niezbędny sprzęt i akcesoria do przeprowadzenia szkolenia oraz egzaminu.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Joanna Dolata

E-mail j.dolata@revoszkolenia.pl

Telefon (+48) 517 989 089