



FUNDACJA INSPIRO

Brak ocen dla tego dostawcy

Barista PRO: Profesjonalne przygotowanie do pracy baristy.

Numer usługi 2025/10/03/172817/3055265

📍 Szczecin / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 36 h

📅 24.11.2025 do 27.11.2025

5 400,00 PLN brutto

5 400,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Grupą docelową szkolenia są małe i średnie przedsiębiorstwa, osoby zatrudnione lub planujące podjęcie pracy w kawiarniach, restauracjach, barach, pubach, hotelach oraz innych punktach gastronomicznych. Udział w szkoleniu mogą również wziąć osoby zainteresowane tematyką kawy i sztuki baristycznej, niezależnie od ich dotychczasowej ścieżki zawodowej. Szkolenie przeznaczone jest zarówno dla osób początkujących, jak i dla uczestników posiadających doświadczenie w branży gastronomicznej. Program został opracowany tak, aby umożliwić rozwój kompetencji zarówno osobom rozpoczynającym swoją przygodę z zawodem baristy, jak i tym, którzy chcą pogłębić i usystematyzować posiadaną wiedzę oraz umiejętności praktyczne.

Minimalna liczba uczestników

4

Maksymalna liczba uczestników

20

Data zakończenia rekrutacji

21-11-2025

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

36

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

Celem kursu jest kompleksowe przygotowanie uczestnika do pracy w zawodzie baristy na poziomie zaawansowanym. Uczestnik zdobędzie wiedzę z zakresu pochodzenia i obróbki kawy, zasad ekstrakcji espresso, teksturowania mleka oraz przygotowywania napojów kawowych i alternatywnych. Nabędzie umiejętności obsługi sprzętu baristycznego, podstaw sensoryki oraz przygotowania napojów na bazie matchy i mleka roślinnego.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posługuje się podstawową wiedzą na temat kaw	- omawia pochodzenie kawy i regiony jej upraw - wymienia gatunki kaw i omawia różnice między nimi - omawia i charakteryzuje mieszanki kaw - omawia sposób wypalania i przechowywania kaw - rozpoznaje ziarna Robusty i Arabiki - omawia wpływ kofeiny na człowieka	Test teoretyczny
Posługuje się podstawową wiedzą na temat ekspresu i młynka do kawy	- dobiera dzbanki o odpowiednim kształcie i wielkości - dobiera mleko, wskazując na co zwracać uwagę przy doborze mleka - omawia zasady spieniania mleka do różnych kaw - wskazuje parametry i techniki idealnie spienionego mleka - maluje na powierzchni kawy standardowe wzory typu: serce, rosseta, tulipan przy pomocy mleka lanego z dzbanka (Free pour latte art)	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Charakteryzuje sposoby przygotowywania mleka alternatywnego	- omawia zasady i technikę spieniania mleka alternatywnego (owsiane, migdałowe, kokosowe) oraz napojów roślinnych do poszczególnych rodzajów kaw.	Test teoretyczny
Wymienia i omawia Alternatywne metody parzenia kawy	- omawia znaczenie reakcji Maillarda w tworzeniu aromatu i głębi smaku. - omawia proces ekstrakcji kawy.	Test teoretyczny
Charakteryzuje sposoby i techniki ekstrakcji espresso.	- definiuje czym jest cupping - omawia parametry oceny jakościowej kawy, tj. aromat, smakowość, posmak, kwasowość, cielistość (body), balans, jednolitość, czystość, słodycz, ocena własna - nazywa walory aromatyczne i smakowe kaw - wskazuje różnice w kawie niedoparzonej i przeparzzonej	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posługuje się wiedzą na temat Matchy i jej przygotowywania.	- omawia historię, rodzaje i właściwości zdrowotne matchy - samodzielnie przygotowuje tradycyjną matchę ceremonialną - Samodzielnie przygotowuje matcha latte na ciepło i zimno, - omawia zasady przyrządzania matcha tonic i innych propozycji sezonowych	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

DZIEŃ 1

Wprowadzenie do świata kawy i segmentu specjalty

Uczestnik poznaje, czym jest kawa specjalty i czym różni się od kaw komercyjnych. Dowiaduje się, jak historia, region uprawy, odmiana botaniczna i metoda obróbki wpływają na profil smakowy. Uczy się rozpoznawać cechy zielonego ziarna i poznaje wpływ procesu palenia oraz przechowywania na jakość napoju.

- poznaje historię kawy oraz najważniejsze regiony i odmiany botaniczne,
- rozróżnia gatunki kawy i sposoby obróbki: sucha, mokra, honey,
- uczy się rozpoznawać jakość zielonego ziarna, jego budowę i aromat,
- dowiaduje się, jak kofeina działa na organizm i jak przechowywać ziarna,
- zapoznaje się z procesem wypalania i jego wpływem na smak kawy.

Sprzęt baristy – ekspres i młynek w praktyce

Uczestnik dowiaduje się, jak zbudowany jest ekspres ciśnieniowy i jak przebiega jego prawidłowa obsługa oraz konserwacja. Poznaje działanie młynka, uczy się kalibracji mielenia oraz rozumie wpływ stopnia zmielenia na jakość ekstrakcji.

- poznaje budowę ekspresu i zasady jego obsługi,

- uczy się kalibracji młynka oraz doboru grubości mielenia,
- dowiaduje się, jak dbać o sprzęt i zapewnić jego sprawne działanie.

Chemia i fizyka kawy – co wpływa na smak

Uczestnik dowiaduje się, jak ekstrakcja działa na poziomie molekularnym. Poznaje znaczenie jakości wody, temperatury, struktury cząsteczek i reakcji chemicznych takich jak Maillard, które wpływają na aromat i słodycz kawy.

- • poznaje proces ekstrakcji „od kuchni”,
- dowiaduje się, jak skład wody wpływa na smak,
- rozumie znaczenie reakcji Maillarda w tworzeniu aromatu i głębi smaku.

Sztuka espresso – technika, błędy i korekty

Uczestnik poznaje zasady ekstrakcji espresso, uczy się pracy z parametrami takimi jak czas, ciśnienie czy doza. Rozpoznaje błędy w zaparzeniu – takie jak niedoparzenie lub przepalenie – i uczy się je korygować. Ćwiczy przygotowanie klasycznych napojów na bazie espresso.

- • uczy się techniki ekstrakcji i pracy z parametrami,
- rozpoznaje cechy poprawnego i niepoprawnego espresso,
- przygotowuje americano, lungo, ristretto – ucząc się różnic w ich parzeniu.

DZIEŃ 2

Warsztat sensoryczny – budowanie świadomości smaku

Uczestnik bierze udział w cuppingu, ucząc się profesjonalnej metody degustacji i oceny jakości kawy. Rozwija zmysł smaku i aromatu, poznaje podstawowe nuty sensoryczne i uczy się odróżniać słodki, słony, kwaśny, gorzki i umami.

- • poznaje metodologię cuppingu i jego zastosowanie,
- degustuje kawy single-origin i analizuje ich cechy,
- ćwiczy identyfikację smaków i aromatów w kawie.

Profilowanie espresso (dialing in)

Uczestnik uczy się dostosowywać parametry parzenia do charakterystyki konkretnego ziarna. Ćwiczy analizę smaku i pracę z feedbackiem zmysłowym – aby świadomie korygować proces parzenia.

- • poznaje technikę „dialing in”,
- ćwiczy dopasowanie parametrów do różnych kaw,
- uczy się reagować na zmiany w profilu smakowym i konsystencji napoju.

Alternatywne metody parzenia kawy

Uczestnik poznaje i ćwiczy alternatywne metody parzenia, takie jak drip (V60), Chemex czy French Press. Dowiaduje się, jak dobrać metodę do rodzaju kawy i jak różnią się one pod względem ekstrakcji i smaku.

- • poznaje charakterystykę metod alternatywnych,
- ćwiczy praktycznie parzenie kaw różnymi technikami,
- rozumie różnice w strukturze i profilu smakowym naparu.

DZIEŃ 3

Praca z mlekiem i latte art – od podstaw do precyzji

Uczestnik uczy się prawidłowego spieniania mleka, doboru dzbanka i mleka (w tym roślinnego). Ćwiczy precyzyjne wylewanie mleka i tworzenie podstawowych wzorów latte art – od serca po rozety i tulipany.

- • uczy się techniki spieniania i tekstuowania mleka,
- poznaje zasady doboru mleka i dzbanka do napoju,
- ćwiczy latte art: serce, rozeta, tulipan.

Praca z alternatywnymi mlekami roślinnymi

Uczestnik poznaje właściwości różnych mlek (owsiane, migdałowe, kokosowe) i uczy się technik ich spieniania. Dowiaduje się, jak dobierać mleko do konkretnego napoju.

- • właściwości i zachowanie mlek roślinnych podczas spieniania,

- techniki przygotowania mleka owsianego, migdałowego, kokosowego.

Wprowadzenie do matchy

Uczestnik poznaje historię matchy i różnice między rodzajami (ceremonialna, kulinarna). Dowiaduje się, jakie ma właściwości zdrowotne i jak prawidłowo ją przechowywać i przygotowywać.

- historia i rodzaje matchy,
- właściwości prozdrowotne i zasady przechowywania.

Praca z matchą – od tradycji do nowoczesności

Uczestnik uczy się przygotowywać matchę zarówno w wersji tradycyjnej (ceremonialnej), jak i nowoczesnej – jako matcha latte, na ciepło i na zimno. Poznaje kreatywne przepisy na napoje z matchy, takie jak tonic, lemoniady czy napoje sezonowe. Ćwiczy komponowanie smaków i tworzenie autorskich receptur dopasowanych do współczesnych trendów.

- historia i rodzaje matchy,
- właściwości prozdrowotne i zasady przechowywania.

Ćwiczenia praktyczne – kawy i matcha z mlekiem roślinnym

Uczestnik przygotowuje zestaw napojów – kawowych i herbacianych – z użyciem mlek roślinnych. Uczy się pracy w duchu nowoczesnych trendów i oczekiwań klientów kawiarni XXI wieku.

- przygotowanie kaw i matchy z mlekiem roślinnym,
- estetyczne podanie i balans smaków.

DZIEŃ 4

Utrwalenie wiedzy i egzaminy teoretyczne i praktyczne

Utrwalenie wiedzy odbywa się poprzez aktywny udział w egzaminach praktycznych oraz obserwację pracy innych uczestników. To czas na powtórzenie kluczowych zagadnień, doskonalenie umiejętności i uporządkowanie zdobytej wiedzy. W tym dniu realizowane są zarówno testy teoretyczne, jak i egzaminy praktyczne, które umożliwiają kompleksową ocenę poziomu opanowania materiału oraz gotowości do samodzielnej pracy w zawodzie.

- Egzaminy z wiedzy teoretycznej i praktycznej
- Testy teoretyczne
- Obserwacja w warunkach rzeczywistych - praca indywidualna i grupowa

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	150,00 PLN
---------------------------	------------

Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN
--------------------------	------------

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

Piotr Dziumienko

Trener z ponad 20-letnim doświadczeniem w branży HORECA, od 2004 roku aktywnie związany z sektorem kawowym. Specjalizuje się w szkoleniach baristycznych oraz kompleksowym przygotowaniu personelu gastronomicznego do pracy z kawą i sprzętem gastronomicznym. Przez lata współpracował z takimi markami jak Segafredo, Vergnano, Lavazza, MK Cafe oraz wieloma niezależnymi lokalami i sieciami gastronomicznymi w Polsce. Posiada szeroką wiedzę techniczną z zakresu obsługi i kalibracji ekspresów ciśnieniowych, młynków i pozostałych urządzeń wykorzystywanych w profesjonalnej pracy z kawą. Pierwszy certyfikat baristy zdobył w 2007 roku, kolejny w 2010, a ostatnie szkolenie certyfikujące ukończył w 2023 roku. Stale poszerza swoje kompetencje, śledząc trendy i nowinki technologiczne w branży. W ciągu dwóch dekad przeszkolił setki pracowników kawiarni, restauracji i hoteli, prowadząc zarówno szkolenia wstępne, jak i zaawansowane warsztaty dla doświadczonych baristów. Jego podejście łączy praktyczną wiedzę, umiejętności techniczne oraz nacisk na kulturę serwisu. Szkolenia prowadzi w sposób angażujący, dostosowany do realnych warunków pracy uczestników i specyfiki lokalu.

www.serwis.cafe



2 z 2

Anna Bera

Specjalistka z wieloletnim doświadczeniem w branży kawowej i gastronomicznej. Karierę rozpoczęła jako baristka, gdzie odkryła pasję do kawy i precyzji, jakiej wymaga jej przygotowanie. Umiejętności rozwijała pod okiem doświadczonych trenerów, a następnie w praktyce – uczestnicząc w prestiżowych zawodach krajowych i międzynarodowych, takich jak Mistrzostwa Polski Baristów, Brewers Cup czy Cup Tasters. Rywalizacja na wysokim poziomie ukształtowała jej podejście do jakości, powtarzalności i pracy pod presją. Doświadczenie operacyjne zdobywała jako menedżer sieci kawiarni i restauracji (Cukiernie i Kawiarnie Sowa, Kaiser Patisserie, Artisan), gdzie odpowiadała za szkolenie zespołów, wdrażanie standardów jakości, rozwój marek, optymalizację procesów i zarządzanie budżetem. Posiada także praktykę we wdrażaniu systemów sprzedażowych i marketingowych w Polsce i Niemczech. Po latach pracy w strukturach zarządczych wróciła do pracy z kawą specjalty, współpracując ze Story Coffee Roasters w Berlinie i prowadząc szkolenia, cuppingi oraz wydarzenia branżowe. Łączy wiedzę technologiczną, menedżerską i edukacyjną, wspierając rozwój baristów na różnych etapach kariery. Współpracuje z renomowanymi palarniami i stale rozwija się w obszarze sensoryki, jakości i innowacji w sektorze kawowym.

www.annabera.pl

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy szkolenia otrzymają komplet materiałów niezbędnych do efektywnego udziału w zajęciach teoretycznych i praktycznych. W ramach części teoretycznej zapewnione zostaną: skrypt szkoleniowy, notes oraz długopis.

Do dyspozycji uczestników podczas zajęć praktycznych będą wszystkie niezbędne urządzenia i narzędzia, takie jak filiżanki, szklanki, mieszadła, dzbanki oraz inne elementy wyposażenia wymagane do realizacji ćwiczeń. Zapewnione zostaną również materiały zużywalne, niezbędne do prawidłowego przeprowadzenia szkolenia.

Warunki uczestnictwa

W szkoleniu mogą uczestniczyć osoby, które pragną pozyskać wiedzę teoretyczną i doświadczenie praktyczne z zakresu rozszerzonych usług baristycznych. Szkolenie skierowane jest zarówno do początkujących, którzy chcą rozpocząć karierę w kawowym świecie, jak i do doświadczonych baristów pragnących poszerzyć swoje umiejętności.

Informacje dodatkowe

Weryfikacja obecności uczestników na szkoleniu nastąpi na podstawie list obecności.

W czasie szkolenia przewiduje się również krótkie przerwy, których harmonogram nie uwzględnia. Przerwy będą dostosowane do tempa pracy uczestników

W cenę usługi wliczone są przekąski, w tym ciastka, woda, kawa oraz herbata, dostępne dla uczestników przez cały czas trwania szkolenia.

Adres

ul. Kosynierów 10
70-786 Szczecin
woj. zachodniopomorskie

Szkolenie odbywa się w profesjonalnie przygotowanej przestrzeni, dostosowanej do potrzeb programu. Lokalizacja – siedziba firmy Serwis Cafe – zapewniana jest przez trenerów i wyposażona w ekran projekcyjny, rzutnik oraz system do prezentacji materiałów wizualnych. Sala posiada dostęp do bieżącej wody i zaplecze socjalne. Integralną częścią przestrzeni są ekspresy kolbowe i młynki do kawy, wykorzystywane w trakcie praktycznych ćwiczeń – uczestnicy uczą się obsługi sprzętu, kalibracji młynków i przygotowania napojów. Na potrzeby zajęć przygotowywane są również indywidualne zestawy szkoleniowe dopasowane do tematyki modułu. Wejście do lokalu znajduje się bezpośrednio od ulicy, co ułatwia dostęp bez konieczności dodatkowych wskazówek.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- zestawy sensoryczne, materiały do oceny jakości, narzędzia do analizy smaku i aromatu.

Kontakt

Joanna Dziumienko

E-mail joannadziumienko@gmail.com



Telefon (+48) 606 702 626