

**Barista - szkolenie**

Numer usługi 2025/10/22/10510/3096993

5 000,00 PLN brutto

5 000,00 PLN netto

200,00 PLN brutto/h

200,00 PLN netto/h

ZAKŁAD
DOSKONALENIA
ZAWODOWEGO W
KATOWICACH

★★★★★ 4,6 / 5

1 546 ocen

📍 Bielsko-Biała / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 25 h

📅 15.12.2025 do 18.12.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	- szkolenie adresowane jest do osób, które chcą pracować w charakterze baristy w barach, restauracjach, kawiarniach, hotelach i innych obiektach gastronomicznych
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	14-12-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	25
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

Kurs przygotowuje do pracy w zawodzie baristy. Uczestnik kursu pozna historię kawy, będzie umiał rozpoznać gatunki kakaowca, opanuje zasady i techniki parzenia espresso, opanuje metodę teksturowania mleka i techniki tworzenia podstawowych napoi na bazie espresso, zdobędzie umiejętności obsługi i konserwacji ekspresu ciśnieniowego.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia rodzaje ekspresów do parzenia kawy	- wskazuje rodzaje ekspresów do parzenia kawy	Test teoretyczny
Wymienia elementy ekspresu do parzenia kawy	- wymienia naczynia wykorzystywane w pracy baristy	Wywiad swobodny
	- opisuje sposoby obsługi, serwisowania oraz czyszczenia poszczególnych elementów ekspresu do parzenia kawy	Wywiad swobodny
Stosuje techniki parzenia i serwowania kaw oraz ich dekorowania	- wymienia rodzaje napojów kawowych	Wywiad swobodny
Efektywnie porozumiewa się z klientem oraz współpracuje w zespole	- sporządza kawy z dodatkami i potrafi je dekorować	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	- stosuje zasady profesjonalnej komunikacji z klientem	Obserwacja w warunkach symulowanych
	- umiejętnie współpracuje z innymi uczestnikami	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Kwalifikacje

Inne kwalifikacje

Uznane kwalifikacje

Pytanie 4. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kwalifikacji jest rozpoznawalny i uznawalny w danej branży/sektorze (czy certyfikat otrzymał pozytywne rekomendacje od co najmniej 5 pracodawców danej branży/sektorów lub związku branżowego, zrzeszającego pracodawców danej branży/sektorów)?

TAK

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Związek Zakładów Doskonalenia Zawodowego oddział w Warszawie-Krajowe Centrum Akredytacji(KCA)
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak

Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR Tak

Program

Budowa i obsługa ekspresu automatycznego - 2 h

Technika parzenia kaw klasycznych - 10 h

Kawy z dodatkami. Technika dekoracji i podawania kawy - 11 h

Czyszczenie ekspresu - 1 h

Zajęcia teoretyczne: 6h

Zajęcia praktyczne: 18h

Egzamin - 1 h

1 godzina zajęć = 45 min (godzina dydaktyczna).

Między drugą a trzecią godziną zajęć przewidziana jest przerwa trwająca 15 minut.

Przerwy nie wliczają się w czas trwania usługi.

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	5 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	200,00 PLN

Koszt osobogodziny netto	200,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	500,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	500,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	500,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	500,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Robert Dziacko

Wieloletni doświadczenie w pracy w gastronomii na stanowiskach kierowniczych, liczne szkolenia o tematyce barmańskiej, baristycznej, liczne tytuły i osiągnięcia ww. dziedzinie.

Od 2020 do nadal - wykładowca/instruktor na kursach baristycznych oraz barmańskich

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

- notatnik, długopis, skrypt

Każdy uczestnik usługi pracuje na własnym stanowisku przy użyciu zapewnionego przez wykonawcę ekspresu do kawy, oraz materiałów niezbędnych do przeprowadzenia zajęć. (m.in. artykuły spożywcze takie jak kawa, mleko; młynki, spieniacze do mleka, serwisy do kawy)

Informacje dodatkowe

Usługa zwolniona z podatku VAT na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 26A ustawy o podatku od towarów i usług.

Adres

ul. Dworkowa 5
43-300 Bielsko-Biała
woj. śląskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe

Kontakt



Marcin Macuda

E-mail bielsko@zdz.katowice.pl

Telefon (+48) 338 125 352