



Anna Bera

Brak ocen dla tego dostawcy

Kompleksowe Szkolenie Barista plus Szkolenie Matcha.

Numer usługi 2025/10/29/191373/3114554

📍 Toruń / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 27 h

📅 23.03.2026 do 25.03.2026

3 600,00 PLN brutto

2 926,83 PLN netto

133,33 PLN brutto/h

108,40 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Kierunek - Rozwój
Grupa docelowa usługi	Grupą docelową są, osoby chcące rozpocząć pracę w gastronomii, kawiarniach, restauracjach, hotelach, handlowcy z branży i inne punkty gastronomiczne, jak i osoby zatrudnione w gastronomii w celu podniesienia kompetencji, również zapraszam osoby zainteresowane tematyką kawy i matcha. Program został opracowany tak, aby umożliwić rozwój kompetencji zarówno osobom początkującym jak i posiadającym doświadczenie, którzy chcą pogłębić i usystematyzować wiedzę i umiejętności praktyczne. Usługa adresowana również do uczestników "Kierunek-Rozwój"
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	19-03-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	27
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości TGLS Quality Alliance

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest kompleksowe przygotowanie uczestnika do pracy w zawodzie barista. Uczestnik zdobędzie wiedzę z zakresu odmian kaw, drogi od plantacji po filiżankę, ustawienie młynka, zasad prawidłowej ekstrakcji espresso, spienianie mleka i napojów roślinnych, przygotowanie napojów kawowych. Nauczy się przygotowywać kawę metodą alternatywną. Pozna historię matcha i nauczy się ją prawidłowo przygotowywać jak i napojów na bazie matchy. Nauczy się zasad dbania i konserwacji sprzętów kawowych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakterystyka ziarna kawy:	-omawia historię, pochodzenie, regiony kawy. -wymienia gatunki kaw i różnicę między nimi. -omawia etapy pozyskiwania ziarna kawy. -omawia sposób wypalenia i przechowywania kawy. -omawia różnice między jest specjalty kawa, a komercyjną.	Test teoretyczny
Charakterystyka napoi kawowych.	-omawia rodzaje kaw i napoi kawowych. -omawia alternatywne metody zaparzenia kawy.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą na temat ekspresu kolbowego, młynka do kawy, akcesoriów baristy. Potrafi przygotować kawę, napoje kawowe i kawę metodą zaparzania alternatywnego.	-omawia urządzenia i akcesoria do przygotowania kawy -potrafi przygotować odpowiednio stanowisko baristy -potrafi samodzielnie ustawić młynek. -przygotowuje poprawnie espresso, i inne kawy, napoje kawowe(americano, crema, doppio, cappuccino, flat white, latte macchiato, drip(V60). -wskazuje różnice w kawie niedoparzonej i przeparzzonej -dobiera odpowiedniej wielkości dzbanki do spieniania mleka. -potrafi dobrać odpowiednie mleko, rozumie znaczenie parametrów mleka, -omawia zasady i potrafi technikę spieniania mleka do różnych napoi kawowych. -omawia zasady i techniki spieniania napoi roślinnych (owsiane, kokosowe, migdałowe) -maluje na powierzchni kawy standardowe wzory latte art (serce, tulipan)	Obserwacja w warunkach rzeczywistych Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Potrafi przygotować alternatywną metodą kawę Drip(V60)	-omawia techniki i zasady przygotowania V60 -omawia proces ekstrakcji kawy -potrafi przygotować niezbędne akcesoria do przygotowania Drip -potrafi przygotować Drip -omawia parametry jakościowe kawy(aromaty, body, kwasowość, czystość smaku(ocena własna) -potrafi wymienić parametry oceniania smaku kawy	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Posługuje się wiedzą na temat Matcha i potrafi ją przygotować.	-omawia historię, rodzaj i właściwości zdrowotne matcha. -potrafi samodzielnie poprawnie przygotować matchę ceremonialną -potrafi przygotować napoje na bazie matcha, matcha latte, matcha truskawkowa, matcha na ciepło, matcha na zimno, -potrafi odpowiednio dobrać parametry matchy do napojów. -	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Potrafi odpowiednio serwować kawę, matchę, drip(V60)	-serwuje kawy, napoje kawowe, drip, matcha. -dobiera odpowiednie naczynie i akcesoria -potrafi zgodnie z zasadami i ekonomicznie zarządzać stanowiskiem baristy -potrafi sprawnie przygotować kawę, matchę, drip	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Potrafi dbać o sprzęt i wszystkie akcesoria baristy.	-potrafi dbać o stanowisko, by zachować je w czystości podczas pracy -poprawnie czyści ekspres i młynek do kawy -poprawnie czyści wszystkie akcesoria baristy, set matcha, drip.	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:

Uczestnik poznaje czym jest kawa premium, komercyjna i specjalty, czym one się różnią. Dowiaduje się jak historia, region uprawy, odmiana botaniczna i metoda obróbki wpływają na profil smakowy. Uczy się rozpoznawać cechu zielonego ziarna i poznaje wpływ procesu palenia oraz przechowywania na jakość napoju.

- poznaje historię kawy oraz najważniejsze regiony i odmiany botaniczne
- rozdziela 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 kawę
- zapoznaje się z procesem wypalania i jego wpływem na smak kawy

Sprzęt baristy- ekspres, młynek, akcesoria.

Uczestnik dowiaduje się, jak zbudowany jest ekspres ciśnieniowy i jak przebiega jego prawidłowa obsługa i konserwacja. Poznaje działanie młynka, i jak prawidłowo użytkować akcesoria baristy.

- poznaje budowę ekspresu i młynka, i zasady obsługi sprzętów
- poznaje zasady obsługi akcesoriów baristy

Ustawienie poprawne młynka, analiza espresso.

Uczestnik poznaje działanie młynka, uczy się kalibracji mielenia oraz rozumie wpływ stopnia zmielenia na jakość ekstrakcji, poznaje zasady ekstrakcji espresso, uczy się pracy z parametrami takimi jak czas, ciśnienie i doza. Rozpoznaje błędy w zaparzeniu, takie jak niedoparzone czy przepalone i uczy się je korygować.

- uczy się kalibracji młynka oraz doboru grubości mielenia
- poznaje proces ekstrakcji
- dowiaduje się, jak skład wody ma wpływ na smak
- uczy się techniki ekstrakcji i pracy z parametrami
- rozpoznaje cechy poprawnego i niepoprawnego espresso

Nauka spieniania mleka.

Uczestnik uczy się prawidłowego spieniania mleka, doboru dzbanka i właściwości mleka.

- uczy się techniki spieniania i tekstuowania mleka
- poznaje zasady doboru mleka, na co zwrócić uwagę
- dobiera odpowiednie dzbanki

Nauka latte art. Malowanie wzorów na kawie.

Uczestnik ćwiczy precyzyjne wylanie mleka i tworzenie podstawowych wzorów

-ćwiczy latte art: serce, tulipan

Prawidłowe sprzątanie stanowiska baristy, czyszczenie ekspresu i akcesoriów.

Uczestnik uczy się jak prawidłowo czyścić ekspres, młynek, stanowisko, akcesoria.

Dzień 2.

Alternatywne metody parzenia kawy-Wprowadzenie.

Uczestnik poznaje alternatywne metody parzenia kawy, różnicę w metodach, Dowiaduje się jak dobrać metodę do rodzaju kawy i jak różnią się one pod względem ekstrakcji i smaku.

Warsztat sensoryczny- budowanie świadomości smaku.

Uczestnik bierze udział w warsztatach sensorycznych. Rozwija zmysł smaku i aromatu, poznaje podstawowe nuty sensoryczne i uczy się jak odróżniać słodki, słony, kwaśny, gorzki i umami.

-ćwiczy identyfikację podstawowych 5 smaków

-ćwiczy aromaty występujące w kawie

-uczy się jak zbudowany mamy zmysł smaku i węchu

Alternatywna metoda parzenia kawy- praktyka.

Uczestnik poznaje i ćwiczy alternatywne metody parzenia kawy, takie jak drip(V60).

-ćwiczy praktyczne parzenie kaw różnymi metodami

-uczy się co wpływa na finalny smak kawy

-rozumie różnice w strukturze i profilu smakowym naparu

Praca z napojami roślinnymi i malowanie wzorów latte art.

Uczestnik poznaje właściwości różnych napoi roślinnych (owsiane, sojowe, kokosowe) i uczy się technik ich spieniania. Dowiaduje się jak dobrać mleko do konkretnego napoju. Uczy się malowania latte art napojami roślinnymi.

-właściwości i zachowanie napoi roślinnych podczas spieniania

-techniki przygotowania mleka, owsianego, sojowego, kokosowego.

-ćwiczy latte art

Symulacja pracy w kawiarni. Przygotowanie kaw i napoi kawowych praktyka.

Uczestnik uczy się przygotowywać kawy na bazie espresso: doppio, americano, cappuccino, flat white, latte macchiato. Przygotowuje zestaw napojów, uczy się ergonomii pracy za barem. Uczy się prawidłowego serwisu w przypadku większej ilości różnych kaw.

-ćwiczenia praktyczne serwowania różnych kaw

-estetyczny i prawidłowy serwis

Podsumowanie i omówienie dwóch dni nauki. Korekty. Sprzątanie stanowiska.

Dzień 3.

Wprowadzenie do matcha.

Uczestnik poznaje historie matcha i różnicę między rodzajami(ceremonialna, kulinarna). Dowiaduje się jakie właściwości zdrowotne i jaki wpływ może mieć na przyszłość na rynku.

-historia i rodzaje matchy

-wpływ matchy na rynek konsumenta

Nauka prawidłowego przygotowania matcha.

Uczestnik uczy się przygotowywać matche w wersji tradycyjnej (ceremonialna)

- uczy się jak prawidłowo użytkować set matcha
- uczy się dobierać odpowiednie proporcje i parametry
- ćwiczy przygotowanie prawidłowej matcha

Ćwiczenia praktyczne, przygotowanie matcha na różne sposoby.

Uczestnik poznają kreatywne przepisy na napoje z matchy, uczy się jak dobierać składniki. Ćwiczy komponowanie smaków i tworzenia autorskich przepisów.

- przygotowywanie matchy na różne sposoby
- tworzenie autorskiej matchy z dodatkami
- uczy się estetycznego serwowania i balansu smaków

Najważniejsze zagadnienia, przypomnienia i omówienia każdego etapu szkolenia.

Test teoretyczny (a.b.c)

Test praktyczny

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 21

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 21 Wprowadzenie do świata kawy.	ANNA BERA	23-03-2026	09:00	09:45	00:45
2 z 21 Sprzęt baristy- ekspres, młynek, akcesoria.	ANNA BERA	23-03-2026	09:45	10:30	00:45
3 z 21 Ustawienie poprawne młynka, analiza espresso.	ANNA BERA	23-03-2026	10:30	12:00	01:30
4 z 21 Przerwa.	ANNA BERA	23-03-2026	12:30	13:00	00:30
5 z 21 Nauka spieniania mleka.	ANNA BERA	23-03-2026	13:00	14:30	01:30
6 z 21 Nauka latte art. Malowanie wzorów na kawie.	ANNA BERA	23-03-2026	14:30	16:30	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 21 Prawidłowe sprzątanie stanowiska baristy, czyszczenie ekspresu i akcesoriów.	ANNA BERA	23-03-2026	16:30	16:45	00:15
8 z 21 Alternatywne metody parzenia kawy-wprowadzenie.	ANNA BERA	24-03-2026	09:00	09:45	00:45
9 z 21 Warsztat sensoryczny-budowanie świadomości smaku.	ANNA BERA	24-03-2026	09:45	11:00	01:15
10 z 21 Alternatywna metoda parzenia kawy-praktyka.	ANNA BERA	24-03-2026	11:00	12:30	01:30
11 z 21 Przerwa	ANNA BERA	24-03-2026	12:30	13:00	00:30
12 z 21 Praca z napojami roślinnymi i malowanie wzorów latte art.	ANNA BERA	24-03-2026	13:00	14:30	01:30
13 z 21 Symulacja pracy w kawiarni. Przygotowanie kaw i napoi kawowych-praktyka.	ANNA BERA	24-03-2026	14:30	16:30	02:00
14 z 21 Podsumowanie i omówienie dwóch dni nauki.	ANNA BERA	24-03-2026	16:30	16:45	00:15
15 z 21 Wprowadzenie do matcha.	ANNA BERA	25-03-2026	09:00	10:00	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
16 z 21 Nauka prawidłowego przygotowania matcha.	ANNA BERA	25-03-2026	10:00	11:45	01:45
17 z 21 Ćwiczenia praktyczne przygotowania matcha na różne sposoby.	ANNA BERA	25-03-2026	11:45	13:15	01:30
18 z 21 Przerwa	ANNA BERA	25-03-2026	13:15	13:45	00:30
19 z 21 Najważniejsze zagadnienia, przypomnienia i omówienie każdego etapu szkolenia.	ANNA BERA	25-03-2026	13:45	14:45	01:00
20 z 21 Test teoretyczny.	-	25-03-2026	14:45	15:15	00:30
21 z 21 Egzamin praktyczny.	-	25-03-2026	15:15	16:45	01:30

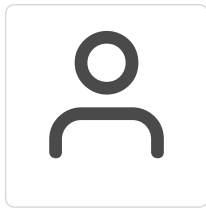
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 600,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 926,83 PLN
Koszt osobogodziny brutto	133,33 PLN
Koszt osobogodziny netto	108,40 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

ANNA BERA

Specjalistka z wieloletnim doświadczeniem w branży HoReCa. Karierę rozpoczęła jako barista, gdzie odkryła pasję do kawy i precyzję, 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 Barista (wielokrotna finalistka TOP 5 w Polsce), Cup Testers, Niemieckie Mistrzostwa Cup Testers. Rywalizacja na wysokim poziomie ukształtowała jej podejście do doskonałości, powtarzalności i pracy pod presją. Doświadczenie operacyjne i menadżerskie zdobywała w znanych sieciach kawiarni połączonych z restauracjami, gdzie odpowiadała za szkolenie zespołów, wdrażanie standardów jakości, rozwój marek, optymalizację procesów i zarządzanie budżetem. Posiada również praktykę i wiedzę we wdrażaniu systemów sprzedażowych, marketingowych w Polsce i Niemczech. Prowadzi różnego rodzaju eventy, cuppingi oraz wydarzenia branżowe. Łączy wiedzę technologiczną, menadżerską i edukacyjną, opartą na latach praktyki, wspierając rozwój menadżerów, baristów na różnych etapach kariery. Współpracując z renomowanymi palarniami kawy, 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 do efektywnego udziału w zajęciach teoretycznych i praktycznych.

Szkolenie odbywa się na wysokiej jakości kawy segmentu specjalty, wypalanej przez Mistrza Polski Roasters.

Na szkoleniu będą prezentowane różne ziarna, by uczestnik jak najlepiej poznał różnice w kawie.

Na szkoleniu będą prezentowane i próbowane dwa rodzaje Matchy. Ceremonialna i Kulinarna.

Uczestnicy otrzymują materiały w wersji elektronicznej po ukończonym szkoleniu, w celu utrwalenia i zachowania niezbędnej wiedzy.

Warunki uczestnictwa

"Usługa rozwojowa adresowana również dla uczestników projektu-"Kierunek-Rozwój"

W szkoleniu mogą uczestniczyć osoby, które pragną pozyskać wiedzę teoretyczną i doświadczenie praktyczne z zakresu usług baristycznych. Szkolenie skierowane jest zarówno dla osób początkujących, jak i dla doświadczonych baristów pragnących poszerzyć swoje umiejętności.

Informacje dodatkowe

W czasie szkolenia przewiduje się również krótkie przerwy, których harmonogram nie uwzględnia, i jedna lunchowa.

Lunch zapewniony przez organizatora szkolenia.

Zawarto umowę z WUP w Toruniu w ramach projektu "Kierunek-Rozwój"

Adres

ul. Żeglarska 10/14

87-100 Toruń

woj. kujawsko-pomorskie

Sala szkoleniowa wyposażona w ekspres ciśnieniowy, wszystkie niezbędne akcesoria baristy, projektor multimedialny.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



ANNA BERA

E-mail anna-bera@o2.pl

Telefon (+48) 517 873 686