



Kurs Baristy

Numer usługi 2025/10/30/135129/3116318

999,00 PLN brutto

999,00 PLN netto

90,82 PLN brutto/h

90,82 PLN netto/h

KRAJOWE
CENTRUM
EDUKACYJNE
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

Brak ocen dla tego dostawcy

Usługa szkoleniowa

zdalna

11:00 h

01.01.2026 do 04.11.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Kurs skierowany jest do osób, które chcą rozwijać swoje umiejętności w zakresie przygotowywania kawy i obsługi klientów w kawiarniach. Jest dostępny zarówno dla klientów indywidualnych, jak i biznesowych (firmy kupujące dostęp dla swoich pracowników). Nie wymaga wcześniejszego przygotowania.
Minimalna liczba uczestników	20
Maksymalna liczba uczestników	1000
Data zakończenia rekrutacji	30-11-2025
Forma prowadzenia usługi	zdalna
Liczba godzin usługi	11
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 baristy jest przygotowanie uczestników do samodzielnego przygotowywania różnorodnych napojów kawowych oraz obsługi klientów w kawiarniach. Uczestnicy poznają techniki parzenia kawy, sposoby przygotowania

napojów na bazie kawy oraz zasady obsługi klienta. Po ukończeniu kursu będą w stanie efektywnie pracować w środowisku kawiarnianym.

<https://kursyszkolenia.online/kurs-baristy/>

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje różnorodne napoje kawowe	<ul style="list-style-type: none">* Wymienia techniki parzenia kawy* Opisuje proces przygotowania espresso i mlecznych napojów kawowych* Wykonuje różne metody parzenia	Test teoretyczny
Obsługuje klientów w kawiarniach	<ul style="list-style-type: none">* Rozpoznaje potrzeby klientów* Omawia zasady skutecznej komunikacji z klientami* Praktykuje sytuacje z życia codziennego w kawiarni	Prezentacja
Analizuje jakość kawy	<ul style="list-style-type: none">* Wykorzystuje metody oceny jakości ziaren kawy* Opisuje różnice między rodzajami kawy* Przygotowuje notatki z degustacji kawy	Test teoretyczny

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

Kurs Baristy to kompleksowy program e-learningowy w modelu self-paced, który pozwala uczestnikom na zdobycie wiedzy i umiejętności w zakresie parzenia kawy i obsługi klientów we własnym tempie.

Struktura kursu

Kurs składa się z 4 modułów tematycznych, które obejmują:

- 11 godzin materiałów wideo wysokiej jakości
- Prezentacje i materiały PDF do pobrania (5 materiałów dodatkowych: checklista, szablony)
- Testy sprawdzające
- Zadania praktyczne do wykonania
- Egzamin/test końcowy

Dostęp: bezterminowy - po zakupie kursu uczestnik ma nieograniczony dostęp do wszystkich materiałów.

PROGRAM SZCZEGÓŁOWY

Moduł 1: Wprowadzenie do kawy

- Historia kawy
- Proces produkcji kawy
- Rodzaje ziaren kawy

Moduł 2: Techniki parzenia kawy

- Espresso i jego rodzaje
- Metody parzenia kawy
- Przykłady napojów kawowych

Moduł 3: Obsługa klienta w kawiarni

- Komunikacja z klientem
- Rozpoznawanie potrzeb klientów
- Sytuacje trudne w obsłudze

Moduł 4: Analiza jakości kawy

- Ocena jakości ziaren
- Degustacja kawy
- Tworzenie notatek z degustacji

CZEGO NAUCZYSZ SIĘ NA KURSIE?

Po ukończeniu kursu baristy będziesz potrafić:

- **Przygotowywać:** różnorodne napoje kawowe i stosować różne techniki parzenia.
- **Obsługiwać:** klientów w kawiarniach, rozpoznając ich potrzeby oraz wykorzystując skuteczne metody komunikacji.
- **Analizować:** jakość kawy, korzystając z technik degustacji oraz oceny ziaren.

FORMA REALIZACJI

Kurs realizowany jest w formie **e-learningu asynchronicznego** (self-paced):

- Uczestnik ma dostęp do platformy e-learningowej 24/7
- Może realizować kurs we własnym tempie i czasie
- Może wielokrotnie wracać do materiałów
- Wszystkie materiały dostępne od razu po zakupie kursu

Typy materiałów

- **Wideo:** wysokiej jakości nagrania video z ekspertem, łącznie 20 godzin nagrań
- **Materiały PDF:** 4 ekskluzywne materiały do pobrania
- **Testy:** testy sprawdzające wiedzę po każdym module

- **Zadania praktyczne:** do wykonania

Egzamin końcowy

- Forma: test praktyczny
- Wymagany próg zaliczenia: 60% poprawnych odpowiedzi
- Liczba prób: nieograniczona
- Czas na egzamin: bez ograniczeń czasowych

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	999,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	999,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	90,82 PLN
Koszt osobogodziny netto	90,82 PLN

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały szkoleniowe

Materiały dostępne w ramach kursu

Uczestnicy mają dostęp do:

- **materiałów video:** wysokiej jakości nagrania z ekspertem, łącznie 20 godzin treści
- **materiałów do pobrania**
- **testów i zadań:** interaktywne testy sprawdzające wiedzę oraz zadania praktyczne do wykonania

Dostęp do materiałów: bezterminowy - materiały dostępne 24/7 na platformie e-learningowej przez cały czas po zakupie kursu.

Warunki uczestnictwa

Warunki uczestnictwa

Wymagania formalne

Warunkiem skorzystania z usługi jest:

- Zakup kursu (płatność jednorazowa lub ratalna)
- Rejestracja konta na platformie e-learningowej KCE
- Wypełnienie ankiety oceniającej usługę rozwojową

Wymagana aktywność

Model self-paced nie wymaga obecności o określonych godzinach ani frekwencji. Uczestnik:

- Może realizować kurs we własnym tempie
- Ma bezterminowy dostęp do wszystkich materiałów
- Może wielokrotnie wracać do lekcji
- Zdaje egzamin końcowy w dowolnym momencie po przejściu kursu

Warunki uzyskania certyfikatów: aby uzyskać Zaświadczenie MEN oraz Certyfikat KCE, uczestnik musi:

1. Przejść wszystkie moduły kursu
2. Zdać egzamin/test końcowy z wynikiem minimum 60%
3. Wypełnić formularz zamówienia certyfikatów

Certyfikaty w wersji elektronicznej wysyłane są na adres e-mail w ciągu 3 dni roboczych.

Warunki techniczne

Warunki techniczne

MINIMALNE WYMAGANIA TECHNICZNE

Kurs prowadzony jest na platformie e-learningowej Krajowego Centrum Edukacyjnego (własna platforma LMS oparta o Learndash, dostępna na domenie organizatora).

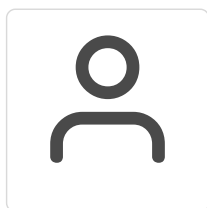
Wymagania

- **Urządzenie:** komputer, laptop, tablet lub smartfon z dostępem do internetu
- **Przeglądarka internetowa:** dowolna aktualna przeglądarka (Chrome, Firefox, Safari, Edge)
- **Połączenie internetowe:** stabilne łącze internetowe

Dostęp do platformy

- Link do platformy kursu zostanie przesłany na adres e-mail po zakupie
- Logowanie poprzez indywidualne konto użytkownika
- Dostęp 24/7 z dowolnego miejsca

Kontakt



Pamela Sawicka

E-mail kontakt@kursyszkolenia.online

Telefon (+48) 61 6427 010