



PRIME ACADEMY
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

Brak ocen dla tego dostawcy

Szkolenie - Barista – kawa specjalty, sztuka parzenia i obsługi klienta

Numer usługi 2025/11/07/194983/3134851

📍 Gniezno / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 18 h

📅 15.02.2026 do 16.02.2026

5 000,00 PLN brutto

5 000,00 PLN netto

277,78 PLN brutto/h

277,78 PLN netto/h

161,11 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do: • baristów i pracowników kawiarni, • właścicieli lokali gastronomicznych, • pracowników restauracji i hoteli, • osób planujących rozpoczęcie pracy w branży kawowej, • pasjonatów kawy, którzy chcą rozwijać swoje umiejętności. Poziom szkolenia: podstawowo-zaawansowany
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	14-02-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	18
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

Szkolenie przygotowuje uczestników do samodzielnego i profesjonalnego wykonywania czynności baristy w kawiarniach specjalty z uwzględnieniem zasad zrównoważonego rozwoju, etycznego łańcucha dostaw i filozofii zero waste. Celem szkolenia jest rozwinięcie kompetencji zawodowych w zakresie przygotowywania kaw wysokiej jakości różnymi metodami parzenia, obsługi sprzętu kawowego, doskonalenia technik latte art oraz budowania pozytywnych doświadczeń klienta w duchu zielonej gastronomii

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia kawy typu specjalty i opisuje zasady ich etycznej produkcji i dystrybucji	Opisuje różnice między kawą przemysłową a specjalty	Test teoretyczny
	Wyjaśnia wpływ upraw, klimatu i metod obróbki na jakość i smak kawy	Test teoretyczny
	Wymienia zasady etycznego handlu i filozofii zero waste w gastronomii	Test teoretyczny
Charakteryzuje proces przygotowania espresso oraz techniki alternatywnego parzenia kawy Przygotowuje espresso zgodnie ze standardami SCA Analizuje profil sensoryczny kawy podczas degustacji cuppingowej	Wskazuje parametry parzenia espresso (temperatura, gramatura, czas ekstrakcji).	Test teoretyczny
	Wyjaśnia różnice sensoryczne między metodami parzenia	Test teoretyczny
	Kalibruje młynek i ustawia odpowiednią gramaturę kawy.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wykonuje ekstrakcję espresso z zachowaniem czasu i proporcji	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wypełnia formularz cuppingu według standardu SCA	Obserwacja w warunkach symulowanych
	dentyfikuje aromaty, kwasowość, słodycz i balans naparu.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Kalkuluje koszty napojów i planuje gospodarkę surowcami w duchu zero waste	Interpretuje wyniki degustacji i porównuje różne próbki.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Określa sposoby ograniczenia strat i ponownego wykorzystania produktów	Wywiad swobodny
Buduje pozytywne relacje z klientami w duchu kultury kawy specjalty i zrównoważonego rozwoju	Wskazuje praktyki ekologiczne w prowadzeniu kawiarni.	Wywiad swobodny
	Utrzymuje profesjonalną postawę podczas obsługi klienta	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Komunikuje informacje o pochodzeniu kawy i etycznym łańcuchu dostaw.	Obserwacja w warunkach symulowanych

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

Szkolenie łączy zajęcia teoretyczne i praktyczne w zakresie nowoczesnego rzemiosła baristycznego, kładąc nacisk na ekologiczne i etyczne aspekty łańcucha dostaw kawy oraz filozofię zero waste.

Pierwszy dzień obejmuje wprowadzenie do świata kawy specjalty, procesów produkcji, metod parzenia i technik espresso. Drugi dzień poświęcony jest praktycznym umiejętnościom parzenia metodami alternatywnymi, degustacji, latte art, ekonomii kawiarni i obsłudze klienta.

Zajęcia odbywają się w kameralnych grupach (do 12 osób), co zapewnia indywidualne podejście trenera i pełny dostęp do stanowisk pracy baristy.

Warunki techniczne:

Zajęcia realizowane są w profesjonalnej sali szkoleniowej z pełnym wyposażeniem baristycznym:

- ekspresy ciśnieniowe dwu- i jednogrupowe, młynki żarnowe, czajniki z regulacją temperatury, wagi baristyczne, dzbanki do spieniania mleka, zestawy filtracyjne, akcesoria do metod alternatywnych (Chemex, V60, AeroPress, French Press),
- zaplecze gastronomiczne z dostępem do wody i odpływu,
- przestrzeń degustacyjna i miejsce pracy dla każdego uczestnika.

Materiały dydaktyczne:

- Skrypt szkoleniowy „Kawa specjalty i zielona gastronomia” (80 stron),
- Koło smaków SCA,
- Receptury i tabele ekstrakcji,
- Formularze cuppingu i oceny sensorycznej,
- Certyfikat ukończenia szkolenia,
- Dostęp do platformy e-learningowej z materiałami uzupełniającymi.

Metody pracy:

Wykład interaktywny, pokaz trenerski, ćwiczenia praktyczne, analiza sensoryczna, praca w parach, mini-warsztaty z komunikacji z klientem

Dzień 1 – Podstawy pracy baristy i wprowadzenie do praktyki

Blok 1. Wprowadzenie do kawy specjalty i zrównoważonej gastronomii

- Historia kawy i koncepcja „trzeciej fali”.
- Regiony upraw i charakterystyka arabiki i robusty.

- Etyczny łańcuch dostaw, zrównoważony rozwój i filozofia zero waste.
- Wpływ terroir, metod obróbki i wypału na profil smakowy kawy.

Blok 2. Espresso – podstawa menu kawowego

- Parametry ekstrakcji: czas, temperatura, gramatura, ciśnienie.
- Regulacja młynka i technika tamperowania.
- Typowe błędy i problemy z ekstrakcją – przyczyny i rozwiązania.

Blok 3. Mleko i techniki spieniania

- Rodzaje mleka i alternatywy roślinne.
- Mikrostruktura, temperatura i tekstura mleka.
- Ćwiczenia praktyczne: technika spieniania i podstawy latte art (wzór „serce”).

Blok 4. Latte art – podstawy i kontrola pracy

- Utrwalanie techniki free pour.
- Praktyczne ćwiczenia: serce, tulipan, korekta błędów.

Dzień 2 – Zaawansowana praktyka, degustacja i walidacja

Blok 5. Metody alternatywne parzenia kawy

- Omówienie metod: V60, Chemex, AeroPress, French Press, Cold Brew.
- Różnice w recepturach, ekstrakcji i profilach smakowych.
- Praktyczne porównanie metod – praca w grupach.

Blok 6. Cupping – profesjonalna degustacja kawy

- Zasady cuppingu wg SCA, protokół i analiza aromatów.
- Ocena balansu, kwasowości, ciała i finiszu kawy.

Blok 7. Latte art – poziom średniozaawansowany

- Zaawansowane wzory: rosetta, tulipan, kombinacje wzorów.
- Indywidualna praca przy stanowisku baristy z korektą trenera.

Blok 8. Ekonomia kawiarni i zarządzanie w duchu zero waste

- Kalkulacja food cost, kontrola zapasów, minimalizacja strat.
- Tworzenie etycznego menu i wdrażanie zasad zrównoważonego rozwoju.

Blok 9. Walidacja

- **Test teoretyczny**
- **Obserwacja w warunkach symulowanych**
- **Wywiad swobodny**

Szkolenie realizowane jest w godzinach dydaktycznych, przerwy nie są wliczane w czas trwania szkolenia.

Liczba godzin Teoretycznych: 5

Liczba godzin Praktycznych: 13

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 14

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 14 Część teoretyczna: Wprowadzenie do kawy specjalty i zrównoważonej gastronomii – historia kawy, idea „trzeciej fali”, regiony upraw, etyczny łańcuch dostaw, filozofia zero waste w gastronomii	MARCIN DZIOŃEK	15-02-2026	08:00	08:45	00:45
2 z 14 Espresso – podstawa menu kawowego – parametry ekstrakcji, regulacja młynka, technika tamperowania, czynniki wpływające na smak	MARCIN DZIOŃEK	15-02-2026	08:45	10:15	01:30
3 z 14 Przerwa	MARCIN DZIOŃEK	15-02-2026	10:15	10:30	00:15
4 z 14 Część praktyczna: Diagnostyka i optymalizacja espresso – rozwiązywanie problemów z ekstrakcją, ćwiczenia praktyczne przy ekspresie.	MARCIN DZIOŃEK	15-02-2026	10:30	12:00	01:30
5 z 14 Przerwa	MARCIN DZIOŃEK	15-02-2026	12:00	13:00	01:00
6 z 14 Mleko i techniki spieniania – rodzaje mleka, alternatywy roślinne, technika mikros pianki, temperatura i tekstura	MARCIN DZIOŃEK	15-02-2026	13:00	14:30	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 14 Latte art – podstawy – wzory: serce, podstawy free pour, intensywne ćwiczenia praktyczne.	MARCIN DZIOŃEK	15-02-2026	14:30	16:00	01:30
8 z 14 Metody alternatywne parzenia kawy – V60, Chemex, AeroPress, French Press, Cold Brew; różnice sensoryczne i wpływ parametrów	MARCIN DZIOŃEK	16-02-2026	08:00	09:30	01:30
9 z 14 Cupping – profesjonalna degustacja – koło smaków SCA, protokół cuppingu, ocena jakości kawy.	MARCIN DZIOŃEK	16-02-2026	09:30	11:00	01:30
10 z 14 Przerwa	MARCIN DZIOŃEK	16-02-2026	11:00	11:15	00:15
11 z 14 Latte art – techniki zaawansowane – wzory rosetta, tulipan, kombinacje wzorów, korekta techniki.	MARCIN DZIOŃEK	16-02-2026	11:15	12:45	01:30
12 z 14 Przerwa	MARCIN DZIOŃEK	16-02-2026	12:45	13:45	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
13 z 14 Część teoretyczna: Ekonomia kawiarni i zarządzanie w duchu zero waste – kalkulacja kosztów napojów, food cost, zarządzanie zapasami, etyczne menu.	MARCIN DZIOŃEK	16-02-2026	13:45	15:15	01:30
14 z 14 Walidacja	-	16-02-2026	15:15	16:00	00:45

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	277,78 PLN
Koszt osobogodziny netto	277,78 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 3



1 z 3

Michał Kowalski

Doświadczenie branżowe

Certyfikowany trener SCA (Specialty Coffee Association) z ponad 12-letnim doświadczeniem w branży kawowej. Właściciel palarni kawy specialty, specjalizujący się w doborze i paleniu ziaren oraz tworzeniu autorskich mieszanek. Finalista Mistrzostw Polski Baristów, wieloletni praktyk i pasjonat kultury kawy, aktywnie współpracujący z kawiarnianym środowiskiem zawodowym.

Doświadczenie w zakresie szkoleń i weryfikacji umiejętności

Od kilkunastu lat prowadzi szkolenia baristyczne dla początkujących i zaawansowanych, obejmujące m.in. techniki parzenia, sensorykę i latte art. Na swoim koncie ma ponad 200

przeprowadzonych szkoleń oraz liczne certyfikacje uczestników SCA. W pracy dydaktycznej łączy profesjonalizm z praktycznym podejściem, weryfikując umiejętności uczestników w oparciu o standardy międzynarodowe Specialty Coffee Association.



2 z 3

Anna Nowak

Doświadczenie branżowe

Ekspertka Latte Art z 8-letnim doświadczeniem jako head barista w kawiarniach segmentu premium. Mistrzyni Polski Latte Art 2023 oraz sędzia międzynarodowy World Latte Art Championship. Autorka podręcznika „Sztuka w filiżance”, poświęconego technikom spieniania mleka, estetyce serwisu i kompozycji artystycznej w kawie.

Doświadczenie w zakresie szkoleń i weryfikacji umiejętności

Specjalizuje się w szkoleniach z zakresu latte art i zaawansowanych technik baristycznych.

Prowadzi warsztaty praktyczne oraz egzaminy certyfikacyjne dla baristów w ramach programów SCA. W pracy trenerskiej kładzie nacisk na precyzję, estetykę i indywidualne podejście do uczestników. Jako sędzia międzynarodowy ocenia umiejętności baristów na światowych konkursach, co przekłada się na najwyższy poziom merytoryczny prowadzonych zajęć.



3 z 3

MARCIN DZIOŃEK

Marcin DzioŃek to doświadczony barista z kilkunasto letnią praktyką w Polsce i za granicą. Swoją karierę rozpoczął w Wielkiej Brytanii, pracując w jednej z największych sieci kawowych Costa Coffee, gdzie zdobywał doświadczenie jako barista, kierownik zmiany oraz asystent menadżera odpowiedzialny za otwarcie największej kawiarni Costa Drive Thru w północno-zachodniej Anglii. Po powrocie do Polski w 2019 roku otworzył Cud Cafe w Gnieźnie – pierwszą kawiarnię specjality w mieście, wyróżnioną m.in. w przewodniku Coffee Spots Poland, w National Geographic Traveler (jako miejsce warte odwiedzenia) oraz w magazynie K MAG (jako jedna z najlepszych kawiarni specjality w Polsce).

Od lat aktywnie rozwija kulturę kawową, łącząc wiedzę praktyczną z doświadczeniem zarządczym i głębokim zrozumieniem standardów jakości w branży HoReCa.

Doświadczenie szkoleniowe zdobywał już w Wielkiej Brytanii jako trener baristów w TRG Company w Manchesterze, prowadząc szkolenia dla pracowników restauracji sieciowych.

W Polsce współpracował m.in. z Cechową Szkołą Rzemieślniczą, prowadząc zajęcia zawodowe z zakresu baristyki. W ciągu ostatnich 5 lat zrealizował ponad 500 godzin przeprowadzonych szkoleń. Obecnie działa jako niezależny trener barista, szkoląc kawiarnie, restauracje i osoby prywatne z zakresu:

- technik parzenia kawy,
- pracy z espresso i mlekiem,
- obsługi klienta i organizacji pracy za barem,
- standaryzacji procesów

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały dydaktyczne:

- Skrypt szkoleniowy „Kawa specjalty i zielona gastronomia”
- Koło smaków SCA,
- Receptury i tabele ekstrakcji,

- Formularze cuppingu i oceny sensorycznej,
- Dostęp do platformy e-learningowej z materiałami uzupełniającymi.

Adres

ul. Liliowa 2c/29
62-200 Gniezno
woj. wielkopolskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



MATEUSZ GUMIENNY

E-mail mat.gumienny@gmail.com

Telefon (+48) 727 933 422