

**Barista – sztuka i technika: szkolenie z certyfikacją ICVC.**

Numer usługi 2025/11/18/165231/3155546

5 400,00 PLN brutto

5 400,00 PLN netto

270,00 PLN brutto/h

270,00 PLN netto/h

ACTIVE PROFIT
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

★★★★★ 5,0 / 5

766 ocen

📍 Białystok / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 20 h

📅 13.12.2025 do 14.12.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Artystyczne
Grupa docelowa usługi	Grupę docelową usługi stanowią osoby indywidualne, które pragną pozyskać wiedzę teoretyczną i doświadczenie praktyczne z zakresu usług baristycznych. Szkolenie skierowane jest zarówno do początkujących, którzy chcą rozpocząć karierę w kawowym świecie, jak i do doświadczonych baristów pragnących poszerzyć swoje umiejętności. Udział w szkoleniu jest uzależniony od kolejności zgłoszeń przesłanych do organizatora. Decydujące znaczenie ma data i godzina wpływu kompletnego zgłoszenia do firmy szkoleniowej. Liczba miejsc jest ograniczona, a o przyjęciu uczestnika decyduje zachowanie kolejności zgłoszeń do momentu wyczerpania dostępnej puli miejsc. Organizator zastrzega sobie prawo do odmowy przyjęcia zgłoszenia w przypadku przekroczenia limitu uczestników.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	6
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	20
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

Usługa szkoleniowa ma na celu przygotowanie uczestników do pracy jako barista poprzez nabycie wszystkich niezbędnych umiejętności, w tym doskonalenie technik parzenia kawy i tworzenia latte art., rozwijanie umiejętności oceny sensorycznej kawy, a także prawidłowego identyfikowania i rozwiązywania dylematów związanych z działalnością w zakresie usług baristycznych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik szkolenia przedstawia historię kawy.	Wymienia odmiany botaniczne, odróżnia kawy ze względu na jej pochodzenie, rozróżnia sposoby obróbki czy wypalenia.	Test teoretyczny
Uczestnik szkolenia charakteryzuje zasady właściwej organizacji i ergonomii pracy w kawiarni.	Opisuje zasady właściwej organizacji pracy w kawiarni, definiuje kluczowe aspekty ergonomii stanowisk pracy, wymienia standardy dotyczące utrzymania porządku i efektywności, oraz wyjaśnia metody zapewniania komfortu i bezpieczeństwa pracowników.	Test teoretyczny
Uczestnik szkolenia opisuje różnice w przygotowaniu espresso w zależności od rodzaju i jakości zastosowanych młynków do kawy.	Definiuje wpływ rodzaju i jakości zastosowanych młynków do kawy na smak i konsystencję napoju, wymienia kluczowe parametry młynków oraz wyjaśnia, jak te parametry przekładają się na końcowy efekt espresso.	Test teoretyczny
Uczestnik szkolenia definiuje techniki dystrybucji i ubicia kawy z zastosowaniem akcesoriów ułatwiających kontrolę jakości i powtarzalności przygotowywania espresso.	Definiuje techniki dystrybucji i ubicia kawy, opisuje zastosowanie akcesoriów ułatwiających kontrolę jakości i powtarzalności przygotowywania espresso, definiuje ich funkcje oraz wyjaśnia, jak te techniki wpływają na smak i konsystencję napoju.	Test teoretyczny
Uczestnik szkolenia opisuje atrybuty sensoryki espresso.	Uczestnik określa jakość poszczególnych atrybutów sensorycznych espresso.	Test teoretyczny
Uczestnik szkolenia opisuje proces spieniania mleka oraz wskazuje różnice między technikami stosowanymi dla mleka krowiego i roślinnego.	Uczestnik szkolenia wyjaśnia zasady kontroli jakości spienionego mleka oraz czynniki wpływające na jego teksturę i smak.	Test teoretyczny
Uczestnik szkolenia opisuje podstawowe wzory latte art oraz zasady ich tworzenia.	Uczestnik szkolenia charakteryzuje techniki stosowane przy tworzeniu latte art.	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik szkolenia definiuje techniki, takie jak: wzory niesymetryczne, wzory uzupełniane barwnikami, wzory malowane techniką „laining” i „etching”. Uczestnik szkolenia obsługuje klienta w kawiarni.	Charakteryzuje techniki latte art, opisuje wzory niesymetryczne, wzory uzupełniane barwnikami oraz wzory malowane techniką „laining” i „etching”, identyfikuje ich zastosowanie i wyjaśnia różnice między nimi. Opisuje menu, atmosferę w kawiarni, stosuje techniki komunikacji i standaryzacji przy realizacji zamówień oraz dokonuje analizy zachowań w kontakcie z gośćmi kawiarni.	Test teoretyczny Test teoretyczny
Uczestnik szkolenia charakteryzuje etapy ekstrakcji kawy, %TDS, % ekstrakcji.	Definiuje etapy ekstrakcji kawy, definiując %TDS oraz % ekstrakcji, opisuje ich znaczenie i wpływ na smak i jakość napoju, oraz wyjaśnia, jak kontrolować te parametry podczas procesu ekstrakcji.	Test teoretyczny
Uczestnik szkolenia dokonuje analizy wykresu kontroli jakości kawy.	Dokonuje analizy wykresu kontroli jakości kawy, identyfikuje zmiany w parametrach jakościowych, takich jak temperatura parzenia, czas ekstrakcji, i proporcje składników, oraz interpretuje te zmiany pod kątem wpływu na smak i teksturę napoju.	Test teoretyczny
Uczestnik szkolenia definiuje etapy analizy jakości wody.	Charakteryzuje jakość wody i jej wpływ na procesy ekstrakcji oraz poszczególne atrybuty sensoryczne kawy.	Test teoretyczny
Uczestnik szkolenia charakteryzuje sposoby filtracji wody. Uczestnik szkolenia opisuje kryteria oceny stopnia i jakości zmielenia kawy.	Dobiera odpowiedni system oczyszczania wody w zależności od jej jakości. Uczestnik szkolenia wyjaśnia zależność między stopniem zmielenia kawy a metodą jej przygotowania oraz rodzajem młynka.	Test teoretyczny Test teoretyczny
Uczestnik szkolenia charakteryzuje panel sensoryczny osób odpowiedzialnych za badanie jakości w kawie.	Definiuje panel sensoryczny, w procesie oceny i zapewnienia jakości kawy.	Test teoretyczny
Uczestnik szkolenia charakteryzuje podstawowe cechy sensoryczne kawy, takie jak cierpkość, body, słodycz oraz tekstura.	Uczestnik szkolenia wyjaśnia znaczenie poszczególnych cech sensorycznych w ocenie jakości kawy.	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik szkolenia definiuje pozytywne i negatywne cechy kawy.	Buduje opisy atrybuty kawy: body, tekstura, kwasowość.	Test teoretyczny
Uczestnik szkolenia charakteryzuje podstawowe aromaty i smaki występujące w kawie.	Uczestnik szkolenia rozróżnia aromaty i smaki kawy oraz wyjaśnia ich znaczenie w ocenie sensorycznej	Test teoretyczny

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	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa Podmiotu certyfikującego	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

Zajęcia teoretyczne i praktyczne:

Dzień I – Artystyczne podejście do kawy i kreowanie doznań sensorycznych

1. Poznanie szczegółowych informacji związanych z pochodzeniem kawy, jej odmian botanicznych i sposobów obróbki – wpływ różnych metod na finalny smak i styl kawy.
2. Zasady ergonomii pracy w kawiarni – optymalizacja ruchów, techniki pracy sprzyjające płynnej i estetycznej obsłudze klientów.
3. Techniki przygotowania espresso w zależności od rodzaju młynków – wpływ precyzyjnego mielenia na balans smaku i strukturę napoju.
4. Doskonalenie dystrybucji i ubicia kawy – wykorzystanie narzędzi do kreowania powtarzalnego, doskonałego espresso.

5. **Sensoryka espresso jako forma sztuki** – nauka określania nut smakowych, ich balansu i harmonii w filiżance.
6. **Mleko jako medium artystyczne** – techniki spieniania mleka krowiego i roślinnego, kontrola tekstury i jakości piany.
7. **Latte art – sztuka malowania mlekiem**: doskonalenie podstawowych wzorów (serce, rozetka, tulipan).
8. **Kreatywne projektowanie latte art** – wzory niesymetryczne, wykorzystanie barwników, techniki „laining” i „etching”.
9. Projektowanie zaawansowanych kompozycji kawowych – artystyczne podejście do układania wzoru zgodnie z koncepcją wizualną.

Dzień II – Tworzenie doznań artystycznych w kawiarni i kontrola jakości

1. **Atmosfera kawiarni jako element sztuki** – wpływ otoczenia, stylu serwowania i kontaktu z klientem na odbiór napoju.
2. Budowa menu z naciskiem na estetykę, kreatywne nazwy napojów oraz unikalne kompozycje.
3. Doskonalenie technik komunikacji i standaryzacja zachowań – barista jako artysta w relacji z klientem.
4. Procesy zachodzące w trakcie parzenia kawy i ich wpływ na profil smakowy.
5. **Sensoryka kawy jako sztuka degustacji** – rozpoznawanie niuansów smakowych, aromatów i ich wpływu na doświadczenie klienta.
6. Jakość wody i jej rola w ekstrakcji – dobór optymalnego systemu oczyszczania wody pod kątem estetyki smaku.
7. Analiza stopnia i jakości zmielenia kawy – jak precyzja wpływa na balans sensoryczny napoju.
8. **Budowa panelu sensorycznego dla baristy** – wyostrzenie percepcji smakowej i tekstury kawy.
9. **Eksperymentalne podejście do metod alternatywnych** – kreatywne eksplorowanie V60, Aeropress, wpływ temperatury i czasu na rezultat w filiżance.
10. **Egzamin ICVC - 30 minut.**

WARUNKI ORGANIZACYJNE:

- Szkolenie realizowane jest w godzinach dydaktycznych, tj.: 1h= 45 minut.
- Materiały potrzebne do realizacji zajęć praktycznych zapewnia organizator.
- Maksymalna ilość osób w grupie: 6.
- Czas trwania zajęć teoretycznych: około 5 h - w zależności od umiejętności grupowych, reszta zajęć to praktyka - która będzie trwała około 14,5 h, podczas której uczestnik zrealizuje pełen zakres praktyczny usługi rozwojowej .
- W ramach szkolenia przewidziano ćwiczenia grupowe i indywidualne.
- Zajęcia praktyczne: Uczestnicy wykonują pracę grupową. Przewidziano do 4 stanowiska pracy, każde z nich obejmuje: ekspres gastronomiczny dwugrupowy, młynek do kawy żarnowy, dripper V60 oraz aeropress. Dodatkowo stosowane będą różne ziarna kawy do oceny sensorycznej: stopień palenia, region pochodzenia, gatunek.
- Podczas szkolenia uczestnicy będą korzystać z zapewnionych produktów spożywczych niezbędnych do zajęć praktycznych, takich jak różne gatunki kawy, mleko (krowie i roślinne), syropy smakowe oraz dodatki dekoracyjne, które pozwolą na eksplorowanie artystycznego podejścia do baristyki.
- Szkolenie prowadzone będzie metodą wykładową podczas zajęć teoretycznych, a część praktyczna przewiduje zarówno pracę indywidualną, jak i zespołową. Uczestnicy będą samodzielnie przygotowywać espresso i kawy mleczne, doskonaląc techniki latte art oraz eksperymentując z metodami alternatywnymi parzenia. Opracują np.: receptury kawowych kompozycji, stworzą kreatywne menu, a także przećwiczą standardy obsługi klienta w kawiarni poprzez symulacje i odgrywanie ról.
- Szkolenie kończy się uzyskaniem Certyfikatu ICVC/BAR 20020.37 Barista, potwierdza wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne osób pracujących w kawiarniach, barach, pubach, restauracjach, jak również w innych punktach gastronomicznych.
- Certyfikat ICVC/BAR 20020.37 jest wydawany osobom, które zdały Egzamin ICVC weryfikujący ich kwalifikacje do wykonywania zawodu Barista.
- Egzamin składa się z testu teoretycznego jednokrotnego wyboru, który odbywa się online poprzez platformę egzaminacyjną znajdującą się pod adresem <https://egzaminy.icvc.eu/login>. Uczestnicy będą wykonywać test na telefonach komórkowych.
- Koszt egzaminu zawarty jest w cenie szkolenia.
- Usługa kończy się również uzyskaniem Zaświadczenia o ukończeniu udziału w usłudze rozwojowej Szkolenie: Barista – sztuka i technika: szkolenie z certyfikacją ICVC.
- Uczestnik szkolenia zobowiązany jest do zachowania frekwencji na poziomie co najmniej 80% czasu trwania usługi. Obecność uczestników będzie każdorazowo odnotowywana na liście obecności prowadzonej w każdym dniu szkolenia.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 21

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 21 Dzień I: 1. Poznanie szczegółowych informacji związanych z pochodzeniem kawy, jej odmian botanicznych i sposobów obróbki – wpływ różnych metod na finalny smak i styl kawy.	Krzysztof Rafałowski	13-12-2025	08:00	08:45	00:45
2 z 21 Dzień I: 2. Zasady ergonomii pracy w kawiarni – optymalizacja ruchów, techniki pracy sprzyjające płynnej i estetycznej obsłudze klientów.	Krzysztof Rafałowski	13-12-2025	08:45	09:30	00:45
3 z 21 Dzień I: 3. Techniki przygotowania espresso w zależności od rodzaju młynków – wpływ precyzyjnego mielenia na balans smaku i strukturę napoju.	Krzysztof Rafałowski	13-12-2025	09:30	10:15	00:45
4 z 21 Dzień I: 4. Doskonalenie dystrybucji i ubicia kawy – wykorzystanie narzędzi do kreowania powtarzalnego, doskonałego espresso.	Krzysztof Rafałowski	13-12-2025	10:15	11:00	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 21 Dzień I: 5. Sensoryka espresso jako forma sztuki – nauka określania nut smakowych, ich balansu i harmonii w filiżance.	Krzysztof Rafałowski	13-12-2025	11:00	11:30	00:30
6 z 21 Dzień I: przerwa	Krzysztof Rafałowski	13-12-2025	11:30	11:45	00:15
7 z 21 Dzień I: 6. Mleko jako medium artystyczne – techniki spieniania mleka krowiego i roślinnego, kontrola tekstury i jakości piany.	Krzysztof Rafałowski	13-12-2025	11:45	12:30	00:45
8 z 21 Dzień I: 7. Latte art – sztuka malowania mlekiem: doskonalenie podstawowych wzorów (serce, rozetka, tulipan).	Krzysztof Rafałowski	13-12-2025	12:30	13:15	00:45
9 z 21 Dzień I: 8. Kreatywne projektowanie latte art – wzory niesymetryczne, wykorzystanie barwników, techniki „laining” i „etching”.	Krzysztof Rafałowski	13-12-2025	13:15	14:00	00:45
10 z 21 Dzień I: 9. Projektowanie zaawansowanych kompozycji kawowych – artystyczne podejście do układania wzoru zgodnie z koncepcją wizualną.	Krzysztof Rafałowski	13-12-2025	14:00	15:30	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
11 z 21 Dzień II: 1. Atmosfera kawiarni jako element sztuki – wpływ otoczenia, stylu serwowania i kontaktu z klientem na odbiór napoju.	Krzysztof Rafałowski	14-12-2025	08:00	08:45	00:45
12 z 21 Dzień II: 2. Budowa menu z naciskiem na estetykę, kreatywne nazwy napojów oraz unikalne kompozycje.	Krzysztof Rafałowski	14-12-2025	08:45	09:30	00:45
13 z 21 Dzień II: 3. Doskonalenie technik komunikacji i standaryzacja zachowań – barista jako artysta w relacji z klientem.	Krzysztof Rafałowski	14-12-2025	09:30	10:15	00:45
14 z 21 Dzień II: 4. Procesy zachodzące w trakcie parzenia kawy i ich wpływ na profil smakowy.	Krzysztof Rafałowski	14-12-2025	10:15	11:00	00:45
15 z 21 Dzień II: 5. Sensoryka kawy jako sztuka degustacji – rozpoznawanie niuansów smakowych, aromatów i ich wpływu na doświadczenie klienta.	Krzysztof Rafałowski	14-12-2025	11:00	11:30	00:30
16 z 21 Dzień II: Przerwa.	Krzysztof Rafałowski	14-12-2025	11:30	11:45	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
17 z 21 Dzień II: 6. Jakość wody i jej rola w ekstrakcji – dobór optymalnego systemu oczyszczania wody pod kątem estetyki smaku.	Krzysztof Rafałowski	14-12-2025	11:45	12:30	00:45
18 z 21 Dzień II: 7. Analiza stopnia i jakości zmielenia kawy – jak precyzja wpływa na balans sensoryczny napoju.	Krzysztof Rafałowski	14-12-2025	12:30	13:15	00:45
19 z 21 Dzień II: 8. Budowa panelu sensorycznego dla baristy – wyostrzenie percepcji smakowej i tekstury kawy.	Krzysztof Rafałowski	14-12-2025	13:15	14:00	00:45
20 z 21 Dzień II: 9. Eksperymentalne podejście do metod alternatywnych – kreatywne eksplorowanie V60, Aeropress, wpływ temperatury i czasu na rezultat w filiżance.	Krzysztof Rafałowski	14-12-2025	14:00	15:00	01:00
21 z 21 Dzień II: 10. Egzamin ICVC	-	14-12-2025	15:00	15:30	00:30

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	270,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	270,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	85,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	85,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	85,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	85,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Krzysztof Rafałowski

Od 2014 roku pracuje w olsztyńskiej kawiarni, gdzie po krótkim czasie został Head Baristą. W 2017 roku zdał egzamin SCAE Barista Skills Intermediate. Od 2018 roku przeprowadził około 1000 godzin szkoleń z szerokiego zakresu tematyki kawowej, obejmujących różne poziomy zaawansowania. W latach 2016-2019 przeprowadził kilkadziesiąt szkoleń dla nowych pracowników kawiarni. Od 2018 roku prowadzi szkolenia baristyczne dla osób prywatnych i firm. Trener posiada doświadczenie zawodowe oraz kwalifikacje merytoryczne nabyte w okresie nie wcześniejszym niż 5 lat przed rozpoczęciem szkolenia.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnik szkolenia otrzyma na szkoleniu niezbędne materiały do wykonywania ćwiczeń praktycznych, notatnik, długopis do robienia notatek, przemyśleń oraz materiał merytoryczny.

Warunki uczestnictwa

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

Uczestnik szkolenia zobowiązany jest do zachowania frekwencji na poziomie co najmniej 80% czasu trwania usługi. Obecność uczestników będzie każdorazowo odnotowywana na liście obecności prowadzonej w każdym dniu szkolenia.

Informacje dodatkowe

Usługa podlega zwolnieniu z podatku od towarów i usług na podstawie §3 pkt 1,14 rozporządzenia Ministra Finansów z 20 grudnia 2013 roku w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (t. jedn. Dz. U. z 2020 r., po. 1983.).

Szkolenie kończy się uzyskaniem Certyfikatu ICVC/BAR 20020.37 Barista, potwierdza wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne osób pracujących w kawiarniach, barach, pubach, restauracjach, jak również w innych punktach gastronomicznych.

Certyfikat ICVC/BAR 20020.37 jest wydawany osobom, które zdały Egzamin ICVC weryfikujący ich kwalifikacje do wykonywania zawodu Barista.

Usługa kończy się również uzyskaniem Zaświadczenia o ukończeniu udziału w usłudze rozwojowej Szkolenie: Barista – sztuka i technika: szkolenie z certyfikacją ICVC.

Adres

ul. Zwycięstwa 28

15-703 Białystok

woj. podlaskie

1) Zespół Szkół nr 16 w Białymstoku

ul. Zwycięstwa 28

15-703 Białystok

SALA NR c07

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Adrian Sadowski

E-mail adrian.m.sadowski@gmail.com

Telefon (+48) 609 653 513