



Barista kurs wraz z egzaminem nadającym kwalifikacje

Numer usługi 2026/01/22/161251/3275686

6 800,00 PLN brutto

6 800,00 PLN netto

100,00 PLN brutto/h

100,00 PLN netto/h

Open Bar Tomasz
Szczęsny

★★★★★ 4,9 / 5

354 oceny

📍 Łódź / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 68 h

📅 12.06.2026 do 21.06.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Kursiem kończącym się egzaminem mogą być zainteresowani:

- uczniowie i studenci oraz absolwenci kierunków związanych np. z gastronomią, a w szczególności w zawodach kelnera, barmana, baristy lub someliera;

- pracownicy: kawiarni, restauracji, barów, domów weselnych, sklepów specjalistycznych z kawą, kawiarenek mobilnych, firm eventowych itp.;

- handlowcy w branży kawowej;

- osoby prowadzące własną działalność gospodarczą w zakresie związanym z przygotowaniem i podawaniem kawy;

- osoby, które ukończyły kursy lub szkolenia z zakresu przygotowania i podawania kawy;

- osoby, które chciałyby przekwalifikować się. Osoba posiadająca kwalifikację samodzielnie przygotowuje i podaje kawę oraz napoje kawowe na bazie gotowych receptur oraz na podstawie receptury do samodzielnie stworzonych kompozycji. Przygotowuje napoje, posługując się wiedzą z zakresu rodzajów ziarna, metod przygotowywania kaw, komponowanych na ich bazie napojów kawowych gorących i zimnych. Posługuje się specjalistycznym sprzętem

Minimalna liczba uczestników

10

Maksymalna liczba uczestników

20

Data zakończenia rekrutacji

11-06-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Cel

Cel edukacyjny

Kurs "Brista" Przygotowywanie i podawanie kawy oraz napojów kawowych z egzaminem nadającym kwalifikację przygotowuje do samodzielnej pracy w zawodzie barmana w branży gastronomicznej w restauracjach, kawiarniach, pubach, barach i innych punktach gastronomicznych typu sale bankietowe, czy eventowe.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakterystyka Ziarna Kawy	<p>Omawia historię i pochodzenie kawy, charakteryzuje i rozróżnia gatunki kaw (m.in. arabikę i robustę) ze względu na budowę, zawartość kofeiny i kwasowość,</p> <p>omawia etapy pozyskiwania ziarna kawowego i rozróżnia stopnie wypalenia kawy,</p> <p>omawia grubość mielenia ziarna w zależności od metody parzenia kawy (immersyjna, przelewowa, ciśnieniowa),</p> <p>omawia sposoby przechowywania ziaren kawy i dodatków.</p>	Test teoretyczny
Charakteryzuje kawy i napoje kawowe	<p>omawia rodzaje kaw oraz napojów kawowych zimnych i gorących z dodatkami,</p> <p>omawia dodatki do kawy (np. mleko krowie, napój roślinny, mleko skondensowane, śmietanka, cukier, posypki, czekolada, alkohol),</p> <p>omawia alternatywne metody parzenia kawy.</p>	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Charakteryzuje sposoby przygotowywania oraz podania kawy i naborów kawowych</p> <p>Kalkulacja ceny kawy i napoju kawowego</p>	<p>omawia urządzenia (ekspres ciśnieniowy kolbowy, ekspres przelewowy) i akcesoria do przygotowywania kawy (młynek żarnowy, odbijak do kawy, tamper, frenchpress, chemex, dripper, aeropress, kafetierkę), omawia przygotowanie ciśnieniowego ekspresu kolbowego do parzenia kawy, omawia parametry espresso i czynniki wpływające na jakość espresso, omawia zasady i technikę spieniania mleka oraz napojów roślinnych do poszczególnych rodzajów kaw, omawia zasady i techniki sztuki latte art.</p> <p>przygotowuje kalkulację cenową dla wybranej kawy lub napoju kawowego, przygotowuje recepturę i kalkulację cenową dla własnej kompozycji kawowej.</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
<p>Przygotowuje sprzęt do parzenia kawy</p>	<p>przygotowuje ekspres i młynek do pracy (sprawdza czystość grupy, dyszy do spieniania mleka, kontroluje wskaźniki temperatury i ciśnienia, czystość odbijaka i tampera), sprawdza ustawienie grubości mielenia ziarna, przygotowuje sprzęt do alternatywnych metod sporządzania kaw (stan techniczny, czystość, kompletność wszystkich elementów), przygotowuje naczynia i sprzęt do spieniania mleka, przygotowuje naczynia do podania kawy i napojów kawowych, czyści i konserwuje ekspres kolbowy po zakończeniu pracy (stosuje środki do czyszczenia) grupy i kolby z filtrem, sprząta stanowisko pracy.</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje kawy i napoje kawowe	<p>przygotowuje espresso, doppio, ristretto, lungo, przygotowuje cafe americano, przygotowuje cappuccino, cafe latte, cafe latte macchiato i latte macchiato z syropem, espresso macchiato, espresso con panna, cafe mocha, przygotowuje kawę mrożoną, cafe affogato, przygotowuje cafe crema, przygotowuje irish coffee, przygotowuje własną kompozycję kawową, przygotowuje mleko (np. spienia) do określonego rodzaju napoju kawowego, dobiera dodatki do napojów kawowych, dekoruje napoje kawowe, dobiera naczynia do podania napoju kawowego, stosuje zasady dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i higienicznej (GHP).</p>	Obserwacja w warunkach symulowanych
Serwuje kawy i napoje kawowe	<p>dobiera naczynia i akcesoria (np. słomki, łyżeczki, mieszadełka) do podania kawy i napojów kawowych, przygotowuje kawę i napój kawowy do podania konsumentowi zgodnie z zasadami obsługi gości, prezentuje kawę lub napój kawowy konsumentowi, podaje kawę i napoje kawowe zgodnie z zasadami i technikami obsługi konsumentów (kolejność, kierunki i strony obsługi).</p>	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji

Kwalifikacje	Przygotowywanie i podawanie kawy oraz napojów kawowych
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji	14004
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Open Bar Tomasz Szczęsny
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Open Bar Tomasz Szczęsny

Program

Wiedza o Kawie - ziarna, pochodzenie, rodzaje kaw i napojów kawowych.

Przygotowanie oraz podawanie kawy i napojów kawowych:

-przygotowanie: espresso, doppio, ristretto, lungo,

-przygotowanie :caffe americano,

-przygotowanie :cappuccino, cafe latte, cafe latte macchiato i latte macchiato z syropem, espresso macchiato, espresso con panna, caffe mocha,

-przygotowanie :kawę mrożoną, caffe affogato,

-przygotowanie: caffe crema,

-przygotowanie: irish coffee,

-przygotowanie: własna kompozycja kawowa,

-przygotowanie mleka (np. spienia) do określonego rodzaju napoju kawowego,

-dobór dodatków do napojów kawowych,

-dekoracje napojów kawowych,

Program Kursu obejmuje 35h dydaktycznych

-dobieranie naczyń do podania napoju kawowego,

Zastosowanie zasady dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i higienicznej (GHP).

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	6 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	6 800,00 PLN

Koszt osobogodziny brutto	100,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	100,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	300,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	300,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	300,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	300,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Paweł Kaniecki

Wybrane Doświadczenie zawodowe:

-od 2008 roku związany z branżą kawową.

Twórca kawiarni "Miejsce Kawa i Zabawa" oraz palarni "Przemyskie Centrum Kawy".

Pracował przez 11 lat w renomowanych restauracjach i hotelach 4- i 5-gwiazdkowych we Wrocławiu, a także brał udział w Mistrzostwach Polski Barista i Latte Art.

Od 2020 roku dzieli się swoją wiedzą również jako Instruktor Zawodowy w Przemyskim Technikum Gastronomicznym, prowadząc przedmiot "Profesjonalne Parzenie Kawy".

Specjalizuję się w Latte Art i obsłudze klienta na najwyższym poziomie.

Na kursie pokażę, jak wielkie możliwości daje branża kawowa oraz jak ważny jest szacunek do produktu – od zielonego ziarna po filiżankę espresso.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Informacje o materiałach dla uczestników usługi:

Uczestnicy otrzymają skrypty w formie materiałów szkoleniowych.

Uczestnicy otrzymają wszelkie materiały szkoleniowe do części teoretycznej oraz praktycznej. Materiały do części teoretycznej - skrypt, notes, długopis. Materiały do wykonywania zajęć praktycznych tj. urządzenia i narzędzia (szklanki, mieszadła oraz niezbędne wyposażenie baru) oraz materiały zużywalne niezbędne do realizacji szkolenia. Uczestnicy otrzymają wszelkie materiały niezbędne do przeprowadzenia certyfikacji zarówno do części teoretycznej jak i praktycznej egzaminu.

Adres

Łódź

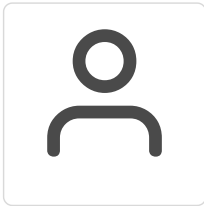
Łódź

woj. łódzkie

Pierwszy blok tematyczny pierwszego dnia zajęć tj. 26.08.2025r w godzinach 9.00-11.15 będzie odbywać się w sali szkoleniowej pod adresem Kościuszki 5 w Przemyślu (sala przystosowana do wykładów wyposażona w urządzenia multimedialne.

Pozostałe zajęcia będą się odbywały w sali szkoleniowej przystosowanej do charakteru szkolenia tj. wyposażonej w sprzęt baristyczny niezbędny do przeprowadzenia kursu.

Kontakt



Katarzyna Szczęsna

E-mail kursy@kursybarmanskie.pl

Telefon (+48) 506 617 312