



Dolnośląskie  
Centrum Szkoleń i  
Tłumaczeń Lena  
Niciński

Brak ocen dla tego dostawcy

## Kelner-barista

Numer usługi 2026/01/22/173436/3277605

📍 Dzierżoniów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 30 h

📅 16.02.2026 do 24.04.2026

4 000,00 PLN brutto

4 000,00 PLN netto

133,33 PLN brutto/h

133,33 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

| Kategoria                       | Inne / Gastronomia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Grupa docelowa usługi           | <p>pracownicy: kawiarni, restauracji, barów, domów weselnych, sklepów specjalistycznych z kawą, kawiarenek mobilnych, firm eventowych itp.;</p> <p>- handlowcy w branży kawowej;</p> <p>- osoby prowadzące własną działalność gospodarczą w zakresie związanym z przygotowaniem i podawaniem kawy;</p> <p>Szkolenie odpowiednie jest dla osób na każdym poziomie zaawansowania. Skierowane jest zarówno do osób posiadających doświadczenie w pracy w punktach gastronomicznych jak i osób bez doświadczenia zawodowego w przedmiocie szkolenia zainteresowanych tematyką szkolenia i chcących uzyskać kwalifikacje w tym zakresie.</p> |
| Minimalna liczba uczestników    | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Maksymalna liczba uczestników   | 10                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Data zakończenia rekrutacji     | 13-02-2026                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Forma prowadzenia usługi        | stacjonarna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Liczba godzin usługi            | 30                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Podstawa uzyskania wpisu do BUR | Certyfikat ICVC - SURE (Standard Usług Rozwojowych w Edukacji): Norma zarządzania jakością w zakresie świadczenia usług rozwojowych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

# Cel

## Cel edukacyjny

Usługa „Kelner-barista” potwierdza przygotowanie do samodzielnego przygotowywania i podawania kawy oraz napojów kawowych na bazie gotowych receptur oraz na podstawie receptury do samodzielnie stworzonych kompozycji.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

| Efekty uczenia się                                                                                | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                                    | Metoda walidacji |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Charakteryzuje ziarna kawy                                                                        | omawia historię i pochodzenie kawy,                                                                                                                                                                     | Test teoretyczny |
|                                                                                                   | charakteryzuje i rozróżnia gatunki kaw (m.in. arabikę i robustę) ze względu na budowę, zawartość kofeiny i kwasowość,                                                                                   | Test teoretyczny |
| Charakteryzuje kawy i napoje kawowe                                                               | omawia grubość mielenia ziarna w zależności od metody parzenia kawy (immersyjna, przelewowa, ciśnieniowa),                                                                                              | Test teoretyczny |
|                                                                                                   | omawia etapy pozyskiwania ziarna kawowego i rozróżnia stopnie wypalenia kawy                                                                                                                            | Test teoretyczny |
|                                                                                                   | omawia rodzaje kaw oraz napojów kawowych zimnych i gorących z dodatkami,                                                                                                                                | Test teoretyczny |
|                                                                                                   | omawia dodatki do kawy (np. mleko krowie, napój roślinny, mleko skondensowane, śmietanka, cukier, posypki, czekolada                                                                                    | Test teoretyczny |
|                                                                                                   | omawia urządzenia (ekspres ciśnieniowy kolbowy, ekspres przelewowy) i akcesoria do przygotowywania kawy (młynek żarnowy, odbijak do kawy, tamper, frenchpress, chemex, dripper, aeropress, kafetierkę), | Test teoretyczny |
| Charakteryzuje sposoby przygotowania oraz podania kawy i napojów kawowych<br>Kryteria weryfikacji | omawia przygotowanie ciśnieniowego ekspresu kolbowego do parzenia kawy,                                                                                                                                 | Test teoretyczny |
|                                                                                                   | omawia parametry espresso i czynniki wpływające na jakość espresso,                                                                                                                                     | Test teoretyczny |
|                                                                                                   | przygotowuje espresso, doppio, ristretto, lungo,                                                                                                                                                        | Test teoretyczny |
|                                                                                                   | przygotowuje caffe americano,                                                                                                                                                                           | Test teoretyczny |
| Przygotowuje kawy i napoje kawowe                                                                 |                                                                                                                                                                                                         |                  |

| Efekty uczenia się           | Kryteria weryfikacji                                                                                   | Metoda walidacji             |
|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Serwuje kawy i napoje kawowe | . dobiera naczynia i akcesoria (np. słomki, łyżeczki, mieszadełka) do podania kawy i napojów kawowych, | Analiza dowodów i deklaracji |
|                              | przygotowuje kawę i napój kawowy do podania konsumentowi zgodnie z zasadami obsługi gości,             | Analiza dowodów i deklaracji |

## Kwalifikacje

### Inne kwalifikacje

#### Uznane kwalifikacje

Pytanie 1. Czy wydany dokument jest potwierdzeniem uzyskania kwalifikacji w zawodzie?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument został wydany przez organy władz publicznych lub samorządów zawodowych na podstawie ustawy lub rozporządzenia?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza uprawnienia do wykonywania zawodu na danym stanowisku (tzw. uprawnienia stanowiskowe) i jest wydawany po przeprowadzeniu walidacji?

TAK

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

Pytanie 5. Czy dokument jest certyfikatem, dla którego wypracowano system walidacji i certyfikowania efektów uczenia się na poziomie międzynarodowym?

TAK

#### Informacje

|                                                            |                                                                                                |
|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów</b> | uprawnionych do wydawania dokumentów potwierdzających uzyskanie kwalifikacji, w tym w zawodzie |
| <b>Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację</b>               | ICVC                                                                                           |
| <b>Nazwa Podmiotu certyfikującego</b>                      | ICVC                                                                                           |

# Program

• Przygotowanie sali konsumenckiej • Organizacja i technika pracy • Podawanie potraw i napojów • Obsługa przyjęć okolicznościowych • Interakcje międzyludzkie • Zawód i warsztat pracy baristy 19 • Kultura picia kawy • Historia kawy • Gatunki, odmiany kawy i sposoby ich rozróżniania • Metody zbioru, proces produkcji: obróbka, proces palenia, parzenie • Techniki przygotowania kawy • Metody parzenia kawy • Sztukę spieniania mleka • Nalewanie i wykańczanie kawy oraz napojów mlecznych wraz z techniką latte art. • Profesjonalne użytkowanie i konserwacja sprzętu • Obsługa klienta w kawiarni

# 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 | 4 000,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto  | 4 000,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto                 | 133,33 PLN   |
| Koszt osobogodziny netto                  | 133,33 PLN   |
| W tym koszt walidacji brutto              | 0,00 PLN     |
| W tym koszt walidacji netto               | 0,00 PLN     |
| W tym koszt certyfikowania brutto         | 306,81 PLN   |
| W tym koszt certyfikowania netto          | 306,81 PLN   |

# Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy szkolenia otrzymają materiały piśmiennicze (teczka, zeszyt, długopis) oraz kopie materiałów omawianych na kursie / skrypt.

## Adres

ul. Wrocławska 8  
58-200 Dzierżoniów  
woj. dolnośląskie

Szkolenia realizowane są w Dzierżoniowie przy ul. Wrocławskiej 8 (centrum miasta, w pobliżu przystanki autobusowej). Obiekt składa się z 2 sal szkoleniowo-doradczych z wyposażeniem (laptopy, rzutniki multimedialne, tablice suchościeralne, hol z wygodnymi kanapami, serwisem kawowym, gdzie uczestnicy szkoleń mogą odpocząć podczas przerw. W całym obiekcie jest bezprzewodowy Internet.

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

## Kontakt



**Lena Niciński**

**E-mail** szkoleniaddz@gmail.com

**Telefon** (+48) 502 070 674