



Barista – sztuka i technika: szkolenie z certyfikacją ICVC.

Numer usługi 2026/01/26/165231/3283459

5 952,96 PLN brutto

5 952,96 PLN netto

186,03 PLN brutto/h

186,03 PLN netto/h

ACTIVE PROFIT
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 5,0 / 5

1 126 ocen

📍 Siedlce / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 32 h

📅 20.02.2026 do 22.02.2026

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

18

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

32

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.
Nazwa Podmiotu certyfikującego	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.

Program

Zajęcia teoretyczne i praktyczne:

Dzień I – Artystyczne podejście do kawy i kreowanie doznań sensorycznych

- Poznanie szczegółowych informacji związanych z pochodzeniem kawy, jej odmian botanicznych i sposobów obróbki – wpływ różnych metod na finalny smak i styl kawy:
 - Szczegółowa analiza wpływu metod obróbki na: profil smakowy, aromat, kwasowość, słodycz i body.
 - Praca porównawcza na przykładach kaw o różnych profilach.
- Zasady ergonomii pracy w kawiarni:
 - Analiza układu stanowiska pracy.
 - Korekta ruchów baristy.
 - Ćwiczenia płynności i estetyki pracy w rytmie serwisu.
 - Powtarzalne sekwencje pracy „od młynka do filiżanki”.
- Techniki przygotowania espresso w zależności od rodzaju młynków:
 - Testy różnych ustawień mielenia.
 - Porównania ekstrakcji.

- Korekty parametrów.
 - Analiza wpływu precyzji mielenia na balans i teksturę napoju.
4. Doskonalenie dystrybucji i ubicia kawy:
- Praca na różnych narzędziach.
 - Wielokrotne powtórzenia.
 - Eliminowanie błędów.
 - Osiąganie powtarzalności espresso.

5. Sensoryka espresso jako forma sztuki

- Świadome degustacje.
- Opisywanie nut smakowych.
- Porównania espresso o różnych profilach.
- Ćwiczenie języka sensorycznego.

6. Mleko jako medium artystyczne:

- Praca z mlekiem krowim i roślinnym.
- Kontrola temperatury i tekstury.
- Korekta błędów.
- Świadome budowanie piany pod latte art.

Dzień II: Late Art i tworzenie doznań artystycznych w kawiarni i kontrola jakości

1. Latte art – sztuka malowania mlekiem: doskonalenie podstawowych wzorów (serce, rozetka, tulipan):

- Powtarzalność serca, rozetki i tulipana.
- Praca nad symetrią.
- Kontrola kontrastu.
- Stabilność wzoru.

2. Kreatywne projektowanie latte art:

- Próby wzorów niesymetrycznych.
- Praca z barwnikami.
- Techniki *laining* i *etching* w praktyce.
- Korekta estetyczna.

3. Projektowanie zaawansowanych kompozycji kawowych:

- Planowanie wzoru.
- Realizacja koncepcji wizualnej.
- Spójność wzoru z charakterem napoju.

4. Atmosfera kawiarni jako element sztuki:

- Analiza doświadczenia klienta.
- Wpływ stylu serwowania.
- Rola baristy w budowaniu emocji.

5. Budowa menu z naciskiem na estetykę i kreatywne nazwy napojów:

- Praca koncepcyjna.
- Spójność wizualna menu.
- Tworzenie unikalnych kompozycji kawowych.

6. Doskonalenie technik komunikacji i standaryzacja zachowań – barista jako artysta w relacji z klientem.

7. Procesy zachodzące w trakcie parzenia kawy i ich wpływ na profil smakowy.

8. Sensoryka kawy jako sztuka degustacji – rozpoznawanie niuansów smakowych, aromatów i ich wpływu na doświadczenie klienta.

9. Jakość wody i jej rola w ekstrakcji – dobór optymalnego systemu oczyszczania wody pod kątem estetyki smaku.

Dzień III: Precyzja sensoryczna, metody alternatywne i weryfikacja kompetencji:

1. Analiza stopnia i jakości zmielenia kawy – jak precyzja wpływa na balans sensoryczny napoju.

2. Budowa panelu sensorycznego dla baristy – wyostrenie percepcji smakowej i tekstury kawy.

3. Eksperymentalne podejście do metod alternatywnych – kreatywne eksplorowanie V60, Aeropress, wpływ temperatury i czasu na rezultat w filiżance.

4. Pogłębiona praca z metodami alternatywnymi

1. Świadome eksperymentowanie.
2. Analiza sensoryczna rezultatów.
3. Osiąganie powtarzalności efektów.

5. 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: 18.
- Czas trwania zajęć teoretycznych: około 8 h - w zależności od umiejętności grupowych, reszta zajęć to praktyka - która będzie trwała około 23,5 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 stanowisk 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: 20

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 20 Dzień I: 1. Poznanie szczegółowych informacji związanych z pochodzeniem kawy, jej odmian botanicznych i sposobów obróbki	Krzysztof Rafałowski	20-02-2026	08:00	08:45	00:45
2 z 20 Dzień I: 2.Zasady ergonomii pracy w kawiarni	Krzysztof Rafałowski	20-02-2026	08:45	09:30	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 20 Dzień I: 3.Techniki przygotowania espresso w zależności od rodzaju młynków	Krzysztof Rafałowski	20-02-2026	09:30	11:45	02:15
4 z 20 Dzień I: 4. Doskonalenie dystrybucji i ubicia kawy	Krzysztof Rafałowski	20-02-2026	11:45	13:15	01:30
5 z 20 Dzień I: 5.Sensoryka espresso jako forma sztuki	Krzysztof Rafałowski	20-02-2026	13:15	14:45	01:30
6 z 20 Dzień I: 6. Mleko jako medium artystyczne	Krzysztof Rafałowski	20-02-2026	14:45	16:00	01:15
7 z 20 Dzień II: 1. Latte art – sztuka malowania mlekiem	Krzysztof Rafałowski	21-02-2026	08:00	09:30	01:30
8 z 20 Dzień II: 2. Kreatywne projektowanie latte art	Krzysztof Rafałowski	21-02-2026	09:30	11:00	01:30
9 z 20 Dzień II: 3. Projektowanie zaawansowanych kompozycji kawowych	Krzysztof Rafałowski	21-02-2026	11:00	12:30	01:30
10 z 20 Dzień II: 4. Atmosfera kawiarni jako element sztuki	Krzysztof Rafałowski	21-02-2026	12:30	13:15	00:45
11 z 20 Dzień II: 5. Budowa menu z naciskiem na estetykę i kreatywne nazwy napojów	Krzysztof Rafałowski	21-02-2026	13:15	13:45	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
12 z 20 Dzień II: 6. Doskonalenie technik komunikacji i standaryzacja zachowań – barista jako artysta w relacji z klientem.	Krzysztof Rafałowski	21-02-2026	13:45	14:15	00:30
13 z 20 Dzień II: 7. Procesy zachodzące w trakcie parzenia kawy i ich wpływ na profil smakowy	Krzysztof Rafałowski	21-02-2026	14:15	14:45	00:30
14 z 20 Dzień II: 8. Sensoryka kawy jako sztuka degustacji – rozpoznawanie niuansów smakowych, aromatów i ich wpływu na doświadczenie klienta.	Krzysztof Rafałowski	21-02-2026	14:45	15:30	00:45
15 z 20 Dzień II: 9. Jakość wody i jej rola w ekstrakcji – dobór optymalnego systemu oczyszczania wody pod kątem estetyki smaku.	Krzysztof Rafałowski	21-02-2026	15:30	16:00	00:30
16 z 20 Dzień III: 1. Analiza stopnia i jakości zmielenia kawy – jak precyzja wpływa na balans sensoryczny napoju.	Krzysztof Rafałowski	22-02-2026	08:00	09:30	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
17 z 20 Dzień III: 2. Budowa panelu sensorycznego dla baristy – wyostrenie percepcji smakowej i tekstury kawy.	Krzysztof Rafałowski	22-02-2026	09:30	11:00	01:30
18 z 20 Dzień III: 3. Eksperymentalne podejście do metod alternatywnych – kreatywne eksplorowanie V60, Aeropress, wpływ temperatury i czasu na rezultat w filiżance.	Krzysztof Rafałowski	22-02-2026	11:00	12:45	01:45
19 z 20 Dzień III: 4. Pogłębiona praca z metodami alternatywnymi	Krzysztof Rafałowski	22-02-2026	12:45	15:30	02:45
20 z 20 Dzień III: 5. Egzamin ICVC - 30 minut	-	22-02-2026	15:30	16:00	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 952,96 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 952,96 PLN
Koszt osobogodziny brutto	186,03 PLN
Koszt osobogodziny netto	186,03 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. Księdza Jerzego Popiełuszki 8

08-103 Siedlce

woj. mazowieckie

Zespół Szkół Ponadpodstawowych nr 3, im. Stanisława Staszica w Siedlcach

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Adrian Sadowski

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

Telefon (+48) 609 653 513