

**BARISTA KURS CERTYFIKOWANY**

Numer usługi 2026/02/23/121120/3354563

5 600,00 PLN brutto

5 600,00 PLN netto

155,56 PLN brutto/h

155,56 PLN netto/h

161,11 PLN cena rynkowa ⓘ

POLSKI INSTYTUT
TRENINGU
MENTALNEGO
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

545 ocen

📍 Rzeszów / stacjonarna

🏢 Usługa szkoleniowa

🕒 36 h

📅 13.04.2026 do 29.04.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Kierunek - Rozwój
Grupa docelowa usługi	<p>Kurs Barista przeznaczony jest zarówno dla osób, które dopiero chcą rozpocząć swoją przygodę z kawą jak i dla tych którzy chcą udoskonalić swój kawowy warsztat.</p> <p>Zapraszamy osoby zainteresowane zdobyciem umiejętności związanych z przygotowaniem wysokiej jakości napojów kawowych i chcące rozpocząć lub rozwijać swoją karierę w branży kawowej.</p>
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	13
Data zakończenia rekrutacji	12-04-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	36
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia Baristy jest przekazanie kompleksowej wiedzy i umiejętności z zakresu przygotowywania doskonałego espresso i napojów kawowych. Kurs skupia się na teorii, praktyce oraz sztuce baristycznej, umożliwiając uczestnikom zdobycie solidnych fundamentów do pracy w branży kawowej oraz rozwijanie pasji i kreatywności w tworzeniu unikalnych napojów.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji	
Wiedza o kawie (ziarnach, pochodzeniu, rodzaju kaw i napojów kawowych).	Charakteryzuje ziarna kawy	Test teoretyczny Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Charakteryzuje kawy i napoje kawowe	Test teoretyczny Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Charakteryzuje sposoby przygotowania oraz podania kawy i napojów kawowych	Test teoretyczny Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Kalkuluje cenę kawy i napoju kawowego	Test teoretyczny Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Przygotowywanie i podawanie kawy	Przygotowuje sprzęt do parzenia kawy	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Przygotowuje kawy i napoje kawowe	Test teoretyczny Obserwacja w warunkach symulowanych
Serwuje kawy i napoje kawowe		Test teoretyczny 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	Zofia Leś UNLIMITED
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Zofia Leś UNLIMITED

Program

Moduł 1 **Czy kawa to owoc ?**

- Uprawa kawowca
- Odmiany kawy
- Obróbka ziaren
- Różne stopnie palenia i ich zastosowanie

Moduł 2 **A jak to się robi?**

- Rodzaje młynków
- Ustawianie mielenia
- Urządzenia do parzenia, budowa ekspresu
- Mycie i konserwacja urządzeń

Moduł 3 **A z czym się to je?**

- Przygotowywanie naparu kawowego
- Rodzaje kaw serwowane w kawiarniach

Moduł 4 **Bicie piany to nie wszystko**

- nauka spieniania mleko

Moduł 5 **A jak zrobić serce?**

- Nauka wylewania wzorów latte na kawie

Moduł 6 **A można z syropem?**

- Dodatki smakowe do kawy
- Techniki dekoracyjne
- Obsługa klienta
- Organizacja pracy
- Kalkulacje

Kurs certyfikowany zakończony egzaminem

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	5 600,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	155,56 PLN
Koszt osobogodziny netto	155,56 PLN
W tym koszt walidacji brutto	900,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	900,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	900,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	900,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Marzena Gościmińska

Pasjonatka kawy i nieszablonowego cukiernictwa. Przedsiębiorca od 2006r prowadzi swoje kawiarnie, cukiernie i lodziarnie. Podróżuje po świecie w poszukiwaniu inspiracji i nowych smaków do tworzenia deserów i dań. Szkoła się pod okiem mistrzów cukiernictwa. Ale słodczy to nie jedyna pasja Marzeny. Od wielu lat interesuje się rozwojem osobistym i psychologią. Certyfikowana trenerka Radykalnego Wybaczenia, certyfikowana trenerka i nauczycielka Vedic Art.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe

Adres

Rzeszów

Rzeszów

woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



SYLWIA CHYŁEK

E-mail kontakt@pitm.edu.pl

Telefon (+48) 729 835 005