



## Szkolenie Barista

Numer usługi 2026/02/25/5603/3360944

999,00 PLN brutto

999,00 PLN netto

47,57 PLN brutto/h

47,57 PLN netto/h

161,11 PLN cena rynkowa ⓘ

Zann Investments  
Maciej Zarzecki

★★★★★ 4,8 / 5

43 oceny

📍 Poznań / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 21 h

📅 16.05.2026 do 17.05.2026

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Identyfikatory projektów</b>	Małopolski Pociąg do kariery, Zachodniopomorskie Bony Szkoleniowe
<b>Grupa docelowa usługi</b>	<p>Przeznaczone dla:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>osób pragnących rozpocząć pracę na stanowisku barista,</li> <li>obecnych pracowników kawiarni, obiektów gastronomicznych,</li> <li>osób planujących otworzyć własną kawiarnię/cukiernię, dla osób indywidualnych.</li> </ul> <p>Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu MP i/lub dla Uczestników Projektu NSE</p> <p>Usługa adresowana również dla Uczestników Projektu Kierunek - Rozwój</p> <p>Usługa adresowana również dla Uczestników Projektu <b>Kierunek – Rozwój</b> a także dla Uczestników Projektu <b>"Małopolski pociąg do kariery - sezon 1"</b> oraz dla Uczestników Projektu "Nowy start w Małopolsce z EURESem".</p> <p>Usługa rozwojowa adresowana również dla Uczestników projektu <b>Zachodniopomorskie Bony Szkoleniowe</b></p>
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	4
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	12
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	15-05-2026
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	21

# Cel

## Cel edukacyjny

Usługa "Szkolenie Barista" przygotowuje do samodzielnej pracy na stanowisku baristy a także do samodzielnego przygotowywania napojów kawowych.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Uczestnik zna historię odkrycia kawy oraz rozróżnia gatunki i odmiany kawowca.</p> <p>Zna parametry poprawnego espresso i rozumie proces ekstrakcji.</p>	<p>Uczestnik poprawnie odpowiada na pytania dotyczące historii kawy i metod jej obróbki.</p> <p>Potrafi wskazać różnice między Arabiką a Robustą.</p> <p>Uczestnik opisuje kolejne etapy przygotowania espresso.</p>	<p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p> <p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p>
<p>Uczestnik potrafi samodzielnie przygotować poprawne espresso.</p> <p>Zna proces spieniania mleka i podstawowe zasady przygotowania cappuccino.</p>	<p>Uczestnik opisuje przygotowanie espresso zgodne z wytycznymi (czas, objętość, crema).</p> <p>Potrafi opisać przygotowanie i zna różnice między cappuccino, latte, flat white itd.</p>	<p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p> <p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p>
<p>Uczestnik rozwija umiejętność latte art – wzory: serce, tulipan.</p>	<p>Opisuje metody wykonania wzorów „serce” i „tulipan” zgodnie z techniką nalewania mleka.</p>	<p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p>
<p>Uczestnik zna podstawowe metody alternatywne (np. drip, Chemex, Aeropress).</p>	<p>Wymienia i opisuje zasady działania co najmniej dwóch metod alternatywnych.</p> <p>Potrafi wskazać, kiedy i dlaczego warto sięgnąć po daną metodę.</p>	<p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p>

# Kwalifikacje

## Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

## Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji i zgodnie z zaplanowanymi metodami walidacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

# Program

## **HISTORIA KAWY I PODSTAWOWE INFORMACJE - teoria**

- historia odkrycia kawy
- wędrówka kawowca po świecie
- uprawa
- gatunki i odmiany
- rodzaje zbiorów
- rodzaje obróbek
- sztuka wypalania kawy

## **ORGANIZACJA MIEJSCA PRACY - teoria**

- rozmieszczenie poszczególnych elementów baru
- odpowiednie zatowarowanie baru / zapobiegawczość
- znaczenie organizacji miejsca pracy

## **ESPRESSO - teoria**

- historia espresso
- budowa młynka i ekspresu ciśnieniowego
- parametry poprawnego espresso
- przygotowanie espresso krok po kroku / błędy wykonania
- ekstrakcja - poprawna/ błędy ekstrakcji (degustacja)

## **ESPRESSO - praktyka**

- ćwiczenie parzenia poprawnego espresso
- ustawianie młynka - zrozumienie istotności/ wpływ na smak

## **MLEKO - teoria**

- skład mleka / charakterystyka
- rodzaje mleka / napoje roślinne
- proces spieniania mleka - demonstracja
- cappuccino - charakterystyka / demonstracja
- latte art - podstawowy wzór "serce"
- latte art - poprawne wykonanie / demonstracja

## **MLEKO - praktyka**

- nauka poprawnego spieniania mleka
- przygotowywanie cappuccino z podstawowym wzorem latte art "serce"

## **LATTE ART - KONTYNUACJA**

- cappuccino z wzorem serca - praktyka
- "tulipan" - demonstracja - praktyka

Dzień 2

### **KAWY CIĄG DALSZY**

- przypomnienie wiadomości z dnia 1
- kawa speciality
- czym jest, jak odróżnić, gdzie kupić

### **KAWA CZARNA**

- **CO MA WPŁYW NA SMAK (degustacja)**
- grubość i równość mielenia
- proporcja wody do kawy
- odpowiednie parametry wody (mineralizacja i chemia wody, temperatura)
- agitacja podczas parzenia
- czas parzenia

### **METODY ALTERNATYWNE**

- czym są metody alternatywne
- demonstracja dostępnych metod

### **METODY ALTERNATYWNE - PRAKTYKA / PORÓWNANIE METOD**

- Aeropress, Kalita Wave, Hario v60, Chemex, The Gabi Master A Coffee Dripper, Delter Coffee Press

### **CAPPUCCINO - PRAKTYKA**

- serce, tulipan, rozeta - praktyka

**Przerwy wliczone są w czas trwania usługi.**

**Szkolenie składa się z części teoretycznej - 7 h i części praktycznej - 7h plus 2 godziny przerwy.**

**CZAS TRWANIA USŁUGI PODANY JEST W GODZINACH ZEGAROWYCH.**

**WARUNKI ORGANIZACYJNE:** szkolenie prowadzone jest w formie stacjonarnej. Sala wyposażona jest w miejsca siedzące dla każdego kursanta a także wyposażona w rzutnik i ekran do wyświetlania prezentacji.

Szkolenie prowadzone jest w formie wykładów z elementami ćwiczeń grupowych oraz dyskusji.

Szkolenie skierowane jest do:

- osób bezrobotnych
- osób, które nie mają doświadczenia w pracy w gastronomii
- osób, które mają już doświadczenie w baristyce, ale chcą usystematyzować swoją wiedzę i podnieść kwalifikację
- uczestników, którzy mają ukończone 18 lat.

**Warunki organizacyjne:**

**W grupie uczestniczy od 4 do 12 osób.**

- Grupa posiada w pełni **wyposażone stanowisko baristyczne**. Prowadzony jest rotacyjny system pracy – każda osoba wykonuje ćwiczenie samodzielnie pod okiem instruktora.

**Wyposażenie stanowiska:**

Ekspres ciśnieniowy 1-2 grupowy kolbowy

Młynek do kawy (z możliwością regulacji mielenia)

Waga elektroniczna

Spieniacz do mleka (dysza parowa w ekspresie)

Czajnik

Timer lub stoper

Dripper (np. V60), filtry papierowe

French Press / Chemex / Aeropress

Ściereczki (do grupy, dyszy, dzbanków – w różnych kolorach)

#### Naczynia i szkło:

- Filizanki (espresso, cappuccino, latte)
- Dzbanki do spieniania mleka

#### Surowce i dodatki:

Świeżo palona kawa (różne profile – min. 2-3 rodzaje, również kawa speciality)

Mleko krowie (min. 3,2%) i mleka roślinne

Woda butelkowana (do testów i parzenia)

Notatniki, długopisy

- Rzutnik/multimedia do części teoretycznej

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 13

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 13</b> Historia kawy i jej uprawa - teoria	Arkadiusz Oborski	16-05-2026	09:00	10:00	01:00
<b>2 z 13</b> Organizacja miejsca pracy - teoria	Arkadiusz Oborski	16-05-2026	10:00	10:30	00:30
<b>3 z 13</b> Historia espresso, parametry i przygotowanie espresso krok po kroku - teoria	Arkadiusz Oborski	16-05-2026	10:30	11:30	01:00
<b>4 z 13</b> Espresso - praktyka, parzenie espresso	Arkadiusz Oborski	16-05-2026	11:30	13:30	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 13 Mleko - skład, rodzaje, proces spieniania mleka, capuccino, latte art – teoria	Arkadiusz Oborski	16-05-2026	13:30	14:00	00:30
6 z 13 Mleko - nauka spieniania mleka, przygotowywanie cappuccino z podstawowym wzorem latte art - praktyka	Arkadiusz Oborski	16-05-2026	14:00	16:00	02:00
7 z 13 Latte art - capuccino z wzorem serce i tulipan – praktyka	Arkadiusz Oborski	16-05-2026	16:00	17:00	01:00
8 z 13 Kawy ciąg dalszy - kawa specjality - praktyka	Arkadiusz Oborski	17-05-2026	09:00	10:00	01:00
9 z 13 Kawa czarna - co ma wpływ na smak - praktyka	Arkadiusz Oborski	17-05-2026	10:00	13:00	03:00
10 z 13 Alternatywne metody parzenia kawy - praktyka	Arkadiusz Oborski	17-05-2026	13:00	14:00	01:00
11 z 13 Metody alternatywne - praktyka	Arkadiusz Oborski	17-05-2026	14:00	15:00	01:00
12 z 13 Capucinno – praktyka	Arkadiusz Oborski	17-05-2026	15:00	16:00	01:00
13 z 13 Walidacja	Arkadiusz Oborski	17-05-2026	16:00	17:00	01:00

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	999,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	999,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	47,57 PLN
Koszt osobogodziny netto	47,57 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Arkadiusz Oborski

Przygodę z kawą zaczynał w 2001 roku od pracy we włoskich kawiarniach, gdzie poznał kulturę picia i przygotowywania kawy we włoskim stylu. W 2007 i 2008 roku był finalistą Mistrzostw Polski Baristów. Po udanych mistrzostwach rozpoczął pracę jako trener w największych palarniach w Polsce. Przez kolejne lata był sędzią technicznym na Mistrzostwach Polski Baristów i przeszkolił tysiące baristów.

Specjalizacją Arka jest włoski styl espresso i cappuccino. Obecnie poza działalnością edukacyjną dostarcza do lokali swoją kawę, wyposaża je w ekspresy i wszystko, co jest niezbędne do przygotowania kawy na wysokim poziomie.

Doświadczenie trenera zostało zdobyte nie wcześniej niż 5 lat przed wprowadzeniem szczegółowych danych usługi.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

**Certyfikat:** Barista w języku polskim i angielskim. Na wniosek uczestnika szkolenia, wystawiamy certyfikat również w innych językach obcych.

Notes i długopis

### Warunki uczestnictwa

*Uczestnicy mają obowiązek uczestniczenia w minimum 80% zajęć, aby osiągnąć założone efekty uczenia się.*

Obecność rejestrowana jest na listach obecności z podpisem uczestnika zajęć.

Dla uczestników

projektu MP i/lub Projektu NSE warunkiem uczestnictwa jest również

przystąpienie do usługi egzaminacyjnej wewnętrznej

## Informacje dodatkowe

Szkolenie w ramach „Małopolski Pociąg do Kariery”, EGZAMIN wewnętrzny WYMAGANY

Zawarto umowę z Wojewódzkim Urzędem Pracy w Szczecinie na świadczenie usług rozwojowych z wykorzystaniem elektronicznych bonów szkoleniowych w ramach projektu Zachodniopomorskie Bony Szkoleniowe

Szkolenie prowadzone jest z wykorzystaniem metod interaktywnych i aktywizujących uczestników, takich jak: praca w grupie oraz dyskusje. Każdy z uczestników wykonuje napoje kawowe bezmleczne i mleczne, pracuje z ekspresem ciśnieniowym oraz młynkiem. Kursanci uczestniczą w degustacjach.

Z przyczyn niezależnych od Wykonawcy (np. pogodowych lub losowych) harmonogram szkolenia może zostać nieznacznie zmieniony. Wszystkie informacje dostępne są u Dostawcy Usług i zostaną przekazane Operatorowi

Podstawa zwolnienia z VAT: Art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. a) Ustawa o podatku od towarów i usług

## Adres

ul. Piątkowska 122/3

60-649 Poznań

woj. wielkopolskie

Sala wyposażona w rzutnik i ekran, toaleta dla kursantów.

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

## Kontakt



**NATALIA KOCISZEWSKA**

**E-mail** [biuro@szkolabarmanow.pl](mailto:biuro@szkolabarmanow.pl)

**Telefon** (+48) 798 782 434