



Szkolenie Barista

Numer usługi 2026/02/25/5603/3361078

1 049,00 PLN brutto

1 049,00 PLN netto

49,95 PLN brutto/h

49,95 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Zann Investments
Maciej Zarzecki

★★★★★ 4,8 / 5

48 ocen

📍 Kraków

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 21:00 h

📅 25.08.2026 do 26.08.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Małopolski Pociąg do kariery, Zachodniopomorskie Bony Szkoleniowe
Grupa docelowa usługi	<p>Przeznaczone dla:</p> <ul style="list-style-type: none"> osób pragnących rozpocząć pracę na stanowisku barista, obecnych pracowników kawiarni, obiektów gastronomicznych, osób planujących otworzyć własną kawiarnię/cukiernię, dla osób indywidualnych. <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 Kierunek – Rozwój a także dla Uczestników Projektu "Małopolski pociąg do kariery - sezon 1" oraz dla Uczestników Projektu "Nowy start w Małopolsce z EURESem".</p> <p>Usługa rozwojowa adresowana również dla Uczestników projektu Zachodniopomorskie Bony Szkoleniowe</p>
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	24-08-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna

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 "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>Uczestnik opisuje przygotowanie espresso zgodne z wytycznymi (czas, objętość, crema).</p>	<p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p>
<p>Zna proces spieniania mleka i podstawowe zasady przygotowania cappuccino.</p>	<p>Potrafi opisać przygotowanie i zna różnice między cappuccino, latte, flat white itd.</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 WPLYW 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 pozycji harmonogramu: 15

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 15 Historia kawy i jej uprawa - teoria	Arkadiusz Oborski	25-08-2026	09:00	10:00	01:00
2 z 15 Organizacja miejsca pracy - teoria	Arkadiusz Oborski	25-08-2026	10:00	10:30	00:30
3 z 15 Historia espresso, parametry i przygotowanie espresso krok po kroku - teoria	Arkadiusz Oborski	25-08-2026	10:30	11:30	01:00
4 z 15 Espresso - praktyka, parzenie espresso	Arkadiusz Oborski	25-08-2026	11:30	12:30	01:00

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 15 Przerwa	Arkadiusz Oborski	25-08-2026	12:30	13:30	01:00
6 z 15 Mleko - skład, rodzaje, proces spieniania mleka, capuccino, latte art – teoria	Arkadiusz Oborski	25-08-2026	13:30	14:30	01:00
7 z 15 Mleko - nauka spieniania mleka, przygotowywanie cappuccino z podstawowym wzorem latte art - praktyka	Arkadiusz Oborski	25-08-2026	14:30	16:00	01:30
8 z 15 Latte art - capuccino z wzorem serce i tulipan – praktyka	Arkadiusz Oborski	25-08-2026	16:00	17:00	01:00
9 z 15 Kawy ciąg dalszy - kawa speciality - praktyka	Arkadiusz Oborski	26-08-2026	09:00	10:00	01:00
10 z 15 Kawa czarna - co ma wpływ na smak - praktyka	Arkadiusz Oborski	26-08-2026	10:00	12:00	02:00
11 z 15 Przerwa	Arkadiusz Oborski	26-08-2026	12:00	13:00	01:00
12 z 15 Alternatywne metody parzenia kawy - praktyka	Arkadiusz Oborski	26-08-2026	13:00	14:00	01:00
13 z 15 Metody alternatywne - praktyka	Arkadiusz Oborski	26-08-2026	14:00	15:00	01:00
14 z 15 Capucinno – praktyka	Arkadiusz Oborski	26-08-2026	15:00	16:00	01:00

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
15 z 15 Walidacja	Arkadiusz Oborski	26-08-2026	16:00	17:00	01:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 049,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 049,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	49,95 PLN
Koszt osobogodziny netto	49,95 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.

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. św. Filipa 17

31-150 Kraków

woj. małopolskie

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

Telefon (+48) 798 782 434