



## Szkolenie baristyczne – przygotowanie kawy, latte art i metody alternatywne.

Numer usługi 2026/03/11/165231/3397205

2 176,00 PLN brutto  
2 176,00 PLN netto  
136,00 PLN brutto/h  
136,00 PLN netto/h  
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

ACTIVE PROFIT  
SPÓŁKA Z  
OGRANICZONĄ  
ODPOWIEDZIALNOŚĆ  
CIĄ

★★★★★ 5,0 / 5

1 457 ocen

📍 Chojnice

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 16:00 h

📅 19.05.2026 do 20.05.2026

## Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Grupę docelową usługi stanowią osoby indywidualne, które pragną pozyskać wiedzę teoretyczną i doświadczenie praktyczne z zakresu usług baristycznych w celu rozwoju zawodowego. Szkolenie skierowane jest zarówno do osób rozpoczynających ścieżkę zawodową w branży kawowej, jak i do doświadczonych baristów chcących podnieść swoje kwalifikacje zawodowe oraz poszerzyć zakres świadczonych usług.

Minimalna liczba uczestników

1

Maksymalna liczba uczestników

15

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

16

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

Szkolenie przygotowuje uczestnika do wykonywania podstawowych zadań na stanowisku baristy poprzez zdobycie wiedzy i umiejętności z zakresu przygotowywania espresso, napojów mlecznych, podstaw latte art, sensorycznej oceny kawy oraz metod alternatywnych. Uczestnik zdobędzie umiejętność organizacji stanowiska pracy, kontroli jakości

naparu, doboru parametrów mielenia i ekstrakcji oraz reagowania na typowe problemy występujące podczas przygotowywania kawy i napojów kawowych.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik rozróżnia podstawowe rodzaje kaw oraz zasady przygotowania espresso.	Charakteryzuje podstawowe odmiany kawy oraz wskazuje różnice wynikające z pochodzenia, stopnia wypalenia i sposobu obróbki ziaren.	Test teoretyczny
	Rozpoznaje podstawowe parametry wpływające na jakość espresso, w tym mielenie, czas ekstrakcji i temperaturę.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik organizuje stanowisko pracy baristy zgodnie z zasadami organizacji i higieny.	Przygotowuje ekspres, młynek oraz niezbędne akcesoria do pracy.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Stosuje zasady ergonomii, czystości oraz organizacji stanowiska pracy.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik przygotowuje espresso oraz podstawowe napoje mleczne.	Wykonuje espresso z zachowaniem podstawowych parametrów jakościowych.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przygotowuje mleko oraz podstawowe napoje mleczne z zachowaniem odpowiedniej tekstury i temperatury.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik stosuje podstawowe techniki latte art oraz ocenia jakość napoju.	Wykonuje podstawowe wzory latte art, takie jak serce, rozetka lub tulipan.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Ocenia jakość przygotowanego napoju pod względem wyglądu, smaku i powtarzalności.	Analiza dowodów i deklaracji
Uczestnik sporządza kawę metodami alternatywnymi oraz rozpoznaje podstawowe cechy sensoryczne naparu.	Przygotowuje kawę z wykorzystaniem metod alternatywnych, takich jak V60 lub Aeropress.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Rozróżnia podstawowe cechy sensoryczne kawy, takie jak body, słodycz i tekstura.	Test teoretyczny

## 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

## Zajęcia teoretyczne i praktyczne

### DZIEŃ I

#### Fundamenty pracy baristy i jakość espresso

##### Część teoretyczna

##### 1. Podstawy wiedzy o kawie

- pochodzenie kawy i jej charakterystyka
- odmiany botaniczne
- metody obróbki i stopnie wypalenia
- procesy zachodzące podczas parzenia kawy
- etapy ekstrakcji
- podstawy %TDS i ekstrakcji

##### 2. Organizacja pracy baristy

- ergonomia stanowiska pracy
- optymalizacja i wydajność pracy
- różnice w przygotowaniu espresso w zależności od rodzaju młynka
- obsługa klienta i standardy realizacji zamówień

##### Część praktyczna

##### 3. Przygotowanie espresso

- technika dystrybucji i ubijania kawy
- kontrola jakości i powtarzalności espresso
- rozpoznawanie podstawowych cech sensorycznych espresso

##### 4. Mleko w pracy baristy

- techniki spieniania mleka krowiego i roślinnego
- kontrola jakości tekstury mleka

### DZIEŃ II

#### Latte art, sensoryka i metody alternatywne

##### Część teoretyczna

## 1. Zaawansowane aspekty pracy baristy

- wpływ parametrów mielenia i ubijania
- stabilność procesu ekstrakcji
- podstawy sensoryki kawy
- pozytywne i negatywne cechy kawy
- jakość wody i jej wpływ na smak kawy
- podstawy filtracji i doboru systemów oczyszczania

## Część praktyczna

### 2. Latte art i jakość napoju

- doskonalenie podstawowych wzorów latte art
- serce, rozetka, tulipan
- podstawy wzorów złożonych
- analiza jakości zmielenia kawy
- dobór mielenia do metody przygotowania

### 3. Sensoryka i metody alternatywne

- analiza sensoryczna kawy
- body, słodycz, tekstura
- podstawy metod alternatywnych
- V60
- Aeropress

### 4. Walidacja

- test teoretyczny (30 minut)

Grupę docelową usługi stanowią osoby indywidualne, które pragną pozyskać wiedzę teoretyczną i doświadczenie praktyczne z zakresu usług baristycznych w celu rozwoju zawodowego. Szkolenie skierowane jest zarówno do osób rozpoczynających ścieżkę zawodową w branży kawowej, jak i do doświadczonych baristów chcących podnieść swoje kwalifikacje zawodowe oraz poszerzyć zakres świadczonych usług.

## Warunki organizacyjne:

- Materiały potrzebne do realizacji zajęć praktycznych zapewnia organizator.
- Maksymalna ilość osób w grupie: 15.
- Szkolenie realizowane w godzinach zegarowych.
- Szkolenie realizowane jest w układzie dwudniowym. Łączny czas trwania usługi wynosi 16 godzin zegarowych, w tym: zajęcia teoretyczne – 390 minut - 6,5 h, zajęcia praktyczne – 420 minut 7 h, walidacja w formie testu teoretycznego – 30 minut, przerwy – 120 minut - 2h.
- Przerwy są wliczone w czas trwania usługi. W trakcie każdego dnia szkoleniowego przewidziana jest jedna przerwa trwająca 60 minut zegarowych.
- Zajęcia praktyczne obejmują przygotowanie espresso i napojów mlecznych, podstawowe techniki latte art, ćwiczenia sensoryczne, metody alternatywne (V60, Aeropress), kontrolę jakości naparu oraz dobór parametrów mielenia i ekstrakcji.
- W ramach szkolenia przewidziano ćwiczenia grupowe i indywidualne. Szkolenie ma charakter warsztatowy i prowadzone będzie w formie wykładów, ćwiczeń oraz treningów praktycznych, z dużym naciskiem na aktywność uczestników.
- Przewidziano do 4 stanowisk pracy (w zależności od potrzeb grupy), z których każde obejmuje: ekspres gastronomiczny dwugrupowy, młynek żarnowy do kawy, dripper V60 oraz Aeropress. Dodatkowo wykorzystywane będą różne rodzaje ziaren kawy do oceny sensorycznej, uwzględniające stopień palenia, region pochodzenia oraz gatunek.
- Walidacja efektów uczenia się zostanie przeprowadzona z wykorzystaniem trzech komplementarnych metod: testu teoretycznego z pytaniami zamkniętymi, obserwacji w warunkach symulowanych oraz analizy dowodów i deklaracji uczestnika.
- Walidator bierze udział drugiego dnia szkolenia podczas części praktycznej oraz walidacji końcowej, w godzinach 13:00–16:00.
- Część praktyczna walidacji zostanie przeprowadzona drugiego dnia szkolenia podczas zajęć praktycznych w formie obserwacji w warunkach rzeczywistych. Walidator będzie obserwował uczestnika podczas wykonywania zadań obejmujących przygotowanie espresso, ocenę jakości i powtarzalności naparu, techniki spieniania mleka, wykonanie podstawowych wzorów latte art, analizę sensoryczną kawy oraz przygotowanie naparów metodami alternatywnymi V60 i Aeropress.
- Dodatkowo zastosowana zostanie analiza dowodów i deklaracji, obejmująca ocenę efektów pracy uczestnika, takich jak jakość espresso, poprawność wykonania latte art, opis sensoryczny kawy, dobór parametrów mielenia oraz poprawność przygotowania napojów metodami alternatywnymi.
- Część teoretyczna walidacji zostanie przeprowadzona na zakończenie szkolenia w formie testu z pytaniami zamkniętymi jednokrotnego wyboru. Test obejmie zagadnienia realizowane podczas całego szkolenia, w szczególności dotyczące przygotowania espresso, parametrów ekstrakcji, technik spieniania mleka, podstaw latte art, sensoryki kawy, jakości wody oraz metod alternatywnych V60 i Aeropress. Uczestnicy wykonają test jednocześnie, w ciągu 30 minut.

- Warunkiem potwierdzenia osiągnięcia efektów uczenia się jest uzyskanie pozytywnego wyniku zarówno z części teoretycznej, jak i praktycznej walidacji.

# Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 11

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 11</b> Podstawy wiedzy o kawie – zajęcia teoretyczne.	Krzysztof Rafałowski	19-05-2026	08:00	10:00	02:00
<b>2 z 11</b> Organizacja pracy baristy – zajęcia teoretyczne.	Krzysztof Rafałowski	19-05-2026	10:00	12:00	02:00
<b>3 z 11</b> Przerwa.	Krzysztof Rafałowski	19-05-2026	12:00	13:00	01:00
<b>4 z 11</b> Przygotowanie espresso – zajęcia praktyczne.	Krzysztof Rafałowski	19-05-2026	13:00	15:00	02:00
<b>5 z 11</b> Mleko w pracy baristy – zajęcia praktyczne.	Krzysztof Rafałowski	19-05-2026	15:00	16:00	01:00
<b>6 z 11</b> Zaawansowane aspekty pracy baristy – zajęcia teoretyczne.	Krzysztof Rafałowski	20-05-2026	08:00	10:30	02:30
<b>7 z 11</b> Latte art i jakość napoju – zajęcia praktyczne.	Krzysztof Rafałowski	20-05-2026	10:30	12:00	01:30
<b>8 z 11</b> Przerwa.	Krzysztof Rafałowski	20-05-2026	12:00	13:00	01:00

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>9 z 11</b> Latte art i jakość napoju – zajęcia praktyczne + walidacja praktyczna	Krzysztof Rafałowski	20-05-2026	13:00	14:30	01:30
<b>10 z 11</b> Sensoryka i metody alternatywne – zajęcia praktyczne + walidacja praktyczna.	Krzysztof Rafałowski	20-05-2026	14:30	15:30	01:00
<b>11 z 11</b> Walidacja końcowa – test teoretyczny	-	20-05-2026	15:30	16:00	00:30

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 176,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 176,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	136,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	136,00 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



**1 z 1**

### Krzysztof Rafałowski

Od 2014 roku związany jest zawodowo z olsztyńską kawiarnią, w której po krótkim czasie objął stanowisko Head Baristy. W 2017 roku uzyskał certyfikat SCAE Barista Skills Intermediate, potwierdzający specjalistyczne kompetencje w obszarze pracy baristy. Od 2018 roku realizuje szkolenia z zakresu tematyki kawowej, obejmujące różne poziomy zaawansowania – łącznie około 1000 godzin szkoleniowych. W latach 2016–2019 prowadził szkolenia wdrożeniowe dla nowych

pracowników kawiarni. Od 2018 roku prowadzi również szkolenia baristyczne dla osób indywidualnych oraz firm.

Posiada doświadczenie zawodowe i kwalifikacje merytoryczne zdobyte w okresie nie wcześniejszym niż 5 lat przed rozpoczęciem realizacji usługi.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnik szkolenia otrzyma niezbędne materiały do realizacji ćwiczeń praktycznych oraz notatnik, długopis i materiały merytoryczne.

Organizator zapewnia ekspres gastronomiczny dwugrupowy, młynek do kawy żarowy, dripper V60 oraz aeropress. Dodatkowo stosowane będą różne ziarna kawy do oceny sensorycznej: stopień palenia, region pochodzenia, gatunek.

### Warunki uczestnictwa

Uczestnikiem szkolenia może zostać osoba pełnoletnia zainteresowana zdobyciem lub rozwijaniem kompetencji w zakresie przygotowywania i serwowania napojów kawowych. Udział w szkoleniu nie wymaga posiadania wcześniejszego doświadczenia zawodowego w branży gastronomicznej ani wykształcenia kierunkowego. Od uczestników oczekuje się gotowości do udziału w zajęciach teoretycznych i praktycznych oraz przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny obowiązujących podczas realizacji szkolenia. W przypadku usług realizowanych z dofinansowaniem uczestnik zobowiązany jest spełnić warunki określone w regulaminie projektu oraz przez operatora finansującego usługę rozwojową.

### Informacje dodatkowe

- Cena usługi nie obejmuje kosztów niezwiązanych bezpośrednio z usługą rozwojową, w szczególności kosztów środków trwałych przekazywanych Uczestnikom/-czkom projektu, kosztów dojazdu i zakwaterowania.
- Usługa rozwojowa nie jest świadczona przez podmiot pełniący funkcję Operatora lub Partnera Operatora w danym projekcie PSF lub w którymkolwiek Regionalnym Programie lub FERS albo przez podmiot powiązany z Operatorem lub Partnerem kapitałowo lub osobowo.
- Podczas szkolenia prowadzona będzie lista obecności. Warunkiem zaliczenia usługi jest udział w co najmniej 80% zajęć oraz uzyskanie pozytywnego wyniku z walidacji.
- Uczestnik wymagający specjalnych udogodnień proszony jest o zgłoszenie ich przed szkoleniem do trenera, tak aby ten mógł odpowiednio przygotować salę szkoleniową bądź dostosować materiały do indywidualnych potrzeb uczestnika.

## Adres

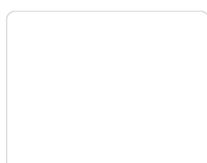
ul. Dworcowa 1  
89-600 Chojnice  
woj. pomorskie

Miejsce szkolenia: Technikum nr 2 w Chojnicach, ul. Dworcowa nr 1, 89-600 Chojnice

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

## Kontakt



**Adrian Sadowski**

**E-mail** [adrian.m.sadowski@gmail.com](mailto:adrian.m.sadowski@gmail.com)



**Telefon** (+48) 609 653 513