



Anna Bera

Brak ocen dla tego dostawcy

Kompleksowe Szkolenie Barista z Certyfikatem.

Numer usługi 2026/03/15/191373/3407182

📍 Kraków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 18 h

📅 06.05.2026 do 07.05.2026

2 000,00 PLN brutto

2 000,00 PLN netto

111,11 PLN brutto/h

111,11 PLN netto/h

161,11 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Kierunek - Rozwój, Nowy start w Małopolsce z EURESEM, Zachodniopomorskie Bony Szkoleniowe, Małopolski Pociąg do kariery
Grupa docelowa usługi	Grupą docelową są, osoby chcące rozpocząć pracę w gastronomii, kawiarniach, restauracjach, hotelach, handlowcy z branży i inne punkty gastronomiczne, jak i osoby zatrudnione w gastronomii w celu podniesienia kompetencji, również zapraszam osoby zainteresowane tamatyka kawy. Program został opracowany tak, aby umożliwić rozwój kompetencji zarówno osobom początkującym jak i posiadających doświadczenie, którzy chcą pogłębić i usystematyzować wiedzę i umiejętności praktyczne.
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	8
Data zakończenia rekrutacji	01-05-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	18
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości TGLS Quality Alliance

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest kompleksowe przygotowanie uczestnika do pracy w zawodzie barista. Uczestnik zdobędzie wiedzę z zakresu odmian kaw, drogi od plantacji po filiżankę, ustawienie młynka, zasad prawidłowej ekstrakcji espresso, spienianie mleka i napojów roślinnych, przygotowanie napojów kawowych. Nauczy się przygotowywać kawę metodą alternatywną. Nauczy się zasad dbania i konserwacji sprzętów kawowych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakterystyka ziarna kawy:	<ul style="list-style-type: none"> -omawia historię, pochodzenie, regiony kawy. -wymienia gatunki kaw i różnicę między nimi. -omawia etapy pozyskiwania ziarna kawy. -omawia sposób wypalenia i przechowywania kawy. -omawia różnice między jest specjalty kawa, a komercyjną. 	Test teoretyczny
Charakterystyka napoi kawowych.	<ul style="list-style-type: none"> -omawia rodzaje kaw i napoi kawowych. -omawia alternatywne metody zaparzenia kawy. 	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą na temat ekspresu kolbowego, młynka do kawy, akcesoriów baristy.	<ul style="list-style-type: none"> -omawia urządzenia i akcesoria do przygotowania kawy -potrafi przygotować odpowiednio stanowisko baristy -potrafi samodzielnie ustawić młynek. 	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Potrafi przygotować kawę, napoje kawowe i kawę metodą zaparzenia alternatywnego.	<ul style="list-style-type: none"> -przygotowuje poprawnie espresso, i inne kawy, napoje kawowe(americano, crema, doppio, cappuccino, flat white, latte macchiato, drip(V60). -wskazuje różnice w kawie niedoparzonej i przepalonej -dobiera odpowiedniej wielkości dzbanki do spieniania mleka. -potrafi dobrać odpowiednie mleko, rozumie znaczenie parametrów mleka, -omawia zasady i potrafi technikę spieniania mleka do różnych napoi kawowych. -omawia zasady i techniki spieniania napoi roślinnych (owsiane, kokosowe, migdałowe) -maluje na powierzchni kawy standardowe wzory latte art (serce, tulipan) 	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Potrafi przygotować alternatywną metodą kawę Drip (V60)	<ul style="list-style-type: none"> -omawia techniki i zasady przygotowania V60 -omawia proces ekstrakcji kawy -potrafi przygotować niezbędne akcesoria do przygotowania Drip -potrafi przygotować Drip -omawia parametry jakościowe kawy (aromaty, body, kwasowość, czystość smaku (ocena własna)) -potrafi wymienić parametry oceniania smaku kawy 	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Potrafi odpowiednio serwować kawę, drip (V60)	<ul style="list-style-type: none"> -serwuje kawy, napoje kawowe, drip . -dobiera odpowiednie naczynie i akcesoria -potrafi zgodnie z zasadami i ekonomicznie zarządzać stanowiskiem baristy 	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Potrafi dbać o sprzęt i wszystkie akcesoria baristy.	<ul style="list-style-type: none"> -potrafi dbać o stanowisko, by zachować je w czystości podczas pracy -poprawnie czyści ekspres i młynek do kawy -poprawnie czyści wszystkie akcesoria baristy, drip. 	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Test teoretyczny i praktyczny.	Test teoretyczny i praktyczny.	Debata swobodna

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Dzień 1.

Wprowadzenie do świata kawy:

Uczestnik poznaje czym jest kawa premium, komercyjna i specjalty, czym one się różnią. Dowiaduje się jak historia, region uprawy, odmiana botaniczna i metoda obróbki wpływają na profil smakowy. Uczy się rozpoznawać cechu zielonego ziarna i poznaje wpływ procesu palenia oraz przechowywania na jakość napoju.

- poznaje historię kawy oraz najważniejsze regiony i odmiany botaniczne
- rozróżnia gatunki kawy i sposoby obróbki: sucha, mokra, honey
- uczy się rozpoznawać jakość zielonego ziarna, jego budowę i aromat
- dowiaduje się, jak kofeina działa na organizm i jak przechowywać kawę
- zapoznaje się z procesem wypalenia i jego wpływem na smak kawy

Sprzęt baristy- ekspres, młynek, akcesoria.

Uczestnik dowiaduje się, jak zbudowany jest ekspres ciśnieniowy i jak przebiega jego prawidłowa obsługa i konserwacja. Poznaje działanie młynka, i jak prawidłowo użytkować akcesoria baristy.

- poznaje budowę ekspresu i młynka, i zasady obsługi sprzętów
- poznaje zasady obsługi akcesoriów baristy

Ustawienie poprawne młynka, analiza espresso.

Uczestnik poznaje działanie młynka, uczy się kalibracji mielenia oraz rozumie wpływ stopnia zmielenia na jakość ekstrakcji, poznaje zasady ekstrakcji espresso, uczy się pracy z parametrami takimi jak czas, ciśnienie i doza. Rozpoznaje błędy w zaparzeniu, takie jak niedoparzone czy przepalone i uczy się je korygować.

- uczy się kalibracji młynka oraz doboru grubości mielenia
- poznaje proces ekstrakcji
- dowiaduje się, jak skład wody ma wpływ na smak
- uczy się techniki ekstrakcji i pracy z parametrami
- rozpoznaje cechy poprawnego i niepoprawnego espresso

Nauka spieniania mleka.

Uczestnik uczy się prawidłowego spieniania mleka, doboru dzbanka i właściwości mleka.

- uczy się techniki spieniania i tekstuowania mleka
- poznaje zasady doboru mleka, na co zwrócić uwagę
- dobiera odpowiednie dzbanki

Nauka latte art. Malowanie wzorów na kawie.

Uczestnik ćwiczy precyzyjne wylanie mleka i tworzenie podstawowych wzorów

- ćwiczy latte art: serce, tulipan

Prawidłowe sprzątanie stanowiska baristy, czyszczenie ekspresu i akcesoriów.

Uczestnik uczy się jak prawidłowo czyścić ekspres, młynek, stanowisko, akcesoria.

Dzień 2.

Alternatywne metody parzenia kawy-Wprowadzenie.

Uczestnik poznaje alternatywne metody parzenia kawy, różnicę w metodach, Dowiaduję się jak dobrać metodę do rodzaju kawy i jak różnią się one pod względem ekstrakcji i smaku.

Warsztat sensoryczny- budowanie świadomości smaku.

Uczestnik bierze udział w warsztatach sensorycznych. Rozwija zmysł smaku i aromatu, poznaje podstawowe nuty sensoryczne i uczy się jak odróżniać słodki, słony, kwaśny, gorzki i umami.

-ćwiczy identyfikację podstawowych 5 smaków

-ćwiczy aromaty występujące w kawie

-uczy się jak zbudowany mamy zmysł smaku i węchu

Alternatywna metoda parzenia kawy- praktyka.

Uczestnik poznają i ćwiczy alternatywne metody parzenia kawy, takie jak drip(V60).

-ćwiczy praktyczne parzenie kaw różnymi metodami

-uczy się co wpływa na finalny smak kawy

-rozumie różnice w strukturze i profilu smakowym naparu

Praca z napojami roślinnymi i malowanie wzorów latte art.

Uczestnik poznają właściwości różnych napoi roślinnych (owsiane, sojowe, kokosowe) i uczy się technik ich spieniania. Dowiaduję się jak dobrać mleko do konkretnego napoju. Uczy się malowania latte art napojami roślinnymi.

-właściwości i zachowanie napoi roślinnych podczas spieniania

-techniki przygotowania mleka, owsianego, sojowego, kokosowego.

-ćwiczy latte art

Symulacja pracy w kawiarni. Przygotowanie kaw i napoi kawowych praktyka.

Uczestnik uczy się przygotowywać kawy na bazie espresso: doppio, americano, cappuccino, flat white, latte macchiato. Przygotowuje zestaw napojów, uczy się ergonomicznej pracy za barem. Uczy się prawidłowego serwisu w przypadku większej ilości różnych kaw.

-ćwiczenia praktyczne serwowania różnych kaw

-estetyczny i prawidłowy serwis

Najważniejsze zagadnienia, przypomnienia i omówienia każdego etapu szkolenia.

Test teoretyczny (a.b.c)

Test praktyczny

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 16

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 16 Wprowadzenie do świata kawy.	ANNA BERA	06-05-2026	09:00	09:45	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 16 Sprzęt baristy- ekspres, młynek, akcesoria.	ANNA BERA	06-05-2026	09:45	10:30	00:45
3 z 16 Ustawienie poprawne młynka, analiza espresso.	ANNA BERA	06-05-2026	10:30	12:00	01:30
4 z 16 Przerwa.	ANNA BERA	06-05-2026	12:30	13:00	00:30
5 z 16 Nauka spieniania mleka.	ANNA BERA	06-05-2026	13:00	14:30	01:30
6 z 16 Nauka latte art. Malowanie wzorów na kawie.	ANNA BERA	06-05-2026	14:30	16:30	02:00
7 z 16 Prawidłowe sprzątnie stanowiska baristy, czyszczenie ekspresu i akcesoriów.	ANNA BERA	06-05-2026	16:30	16:45	00:15
8 z 16 Alternatywne metody parzenia kawy- wprowadzenie.	ANNA BERA	07-05-2026	09:00	09:45	00:45
9 z 16 Warsztat sensoryczny- budowanie świadomości smaku.	ANNA BERA	07-05-2026	09:45	11:00	01:15
10 z 16 Alternatywna metoda parzenia kawy-praktyka.	ANNA BERA	07-05-2026	11:00	12:30	01:30
11 z 16 Przerwa	ANNA BERA	07-05-2026	12:30	13:00	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
12 z 16 Praca z napojami roślinnymi i malowanie wzorów latte art.	ANNA BERA	07-05-2026	13:00	14:30	01:30
13 z 16 Symulacja pracy w kawiarni. Przygotowanie kaw i napoi kawowych- praktyka.	ANNA BERA	07-05-2026	14:30	16:00	01:30
14 z 16 Podsumowanie i omówienie dwóch dni nauki.	ANNA BERA	07-05-2026	16:00	16:15	00:15
15 z 16 Test teoretyczny	-	07-05-2026	16:15	16:30	00:15
16 z 16 Test praktyczny.	-	07-05-2026	16:30	17:00	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 000,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	111,11 PLN
Koszt osobogodziny netto	111,11 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1



ANNA BERA

Specjalistka z wieloletnim doświadczeniem w branży HoReCa. Karierę rozpoczęła jako barista, gdzie odkryła pasję do kawy i precyzję, jakiej wymaga jej przygotowanie. Umiejętności rozwijała pod okiem doświadczonych trenerów, a następnie w praktyce uczestnicząc w prestiżowych zawodach krajowych i międzynarodowych, takich jak Mistrzostwa Polski Barista (wielokrotna finalistka TOP 5 w Polsce), Cup Testers, Niemieckie Mistrzostwa Cup Testers. Rywalizacja na wysokim poziomie ukształtowała jej podejście do doskonałości, powtarzalności i pracy pod presją. Doświadczenie operacyjne i menadżerskie zdobywała w znanych sieciach kawiarni połączonych z restauracjami, gdzie odpowiadała za szkolenie zespołów, wdrażanie standardów jakości, rozwój marek, optymalizację procesów i zarządzanie budżetem. Posiada również praktykę i wiedzę we wdrażaniu systemów sprzedażowych, marketingowych w Polsce i Niemczech, prowadzi różnego rodzaju eventy, cuppingi oraz wydarzenia branżowe. Łączy wiedzę technologiczną, menadżerską i edukacyjną, opartą na latach praktyki, wspierając rozwój menadżerów, baristów na różnych etapach kariery. Współpracując z renomowanymi palarniami kawy, stale rozwija się w obszarze sensoryki, jakości i innowacji w sektorze kawowym. www.annabera.pl

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy szkolenia otrzymają komplet materiałów do efektywnego udziału w zajęciach teoretycznych i praktycznych.

Szkolenie odbywa się na wysokiej jakości kawy segmentu specjalty, wypalanej przez Mistrza Polski Roasters.

Na szkoleniu będą prezentowane różne ziarna, by uczestnik jak najlepiej poznał różnice w kawie.

Uczestnicy otrzymują materiały w wersji elektronicznej po ukończeniu szkolenia, w celu utrwalenia i zachowania niezbędnej wiedzy.

Warunki uczestnictwa

W szkoleniu mogą uczestniczyć osoby, które pragną pozyskać wiedzę teoretyczną i doświadczenie praktyczne z zakresu usług baristycznych. Szkolenie skierowane jest zarówno dla osób początkujących, jak i dla doświadczonych baristów pragnących poszerzyć swoje umiejętności.

Aby otrzymać zaświadczenie o ukończeniu szkolenia wymagane jest minimum 80% obecności.

Dokumentem potwierdzającym frekwencję jest lista obecności.

W przypadku kursów dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w kursie jest spełnienie warunków przedstawionych przez danego Operatora, wskazanych w umowie wsparcia i właściwym regulaminie.

Informacje dodatkowe

W harmonogramie uwzględniono przerwy, które ustalane są pomiędzy uczestnikami a prowadzącymi zajęcia.

Usługa zwolniona z podatku VAT na podstawie art.43 ust.1 pkt 26a ustawy o podatku od towarów i usług

Adres

Kraków

Kraków

woj. małopolskie

Sala szkoleniowa wyposażona w ekspres ciśnieniowy, wszystkie niezbędne akcesoria baristy, projektor multimedialny.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



ANNA BERA

E-mail anna-bera@o2.pl

Telefon (+48) 517 873 686