



Anna Bera

Brak ocen dla tego dostawcy

## Kompleksowe Szkolenie Barista z Certyfikatem.

Numer usługi 2026/03/15/191373/3407190

📍 Szczecin

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 18:00 h

📅 06.07.2026 do 07.07.2026

2 000,00 PLN brutto

2 000,00 PLN netto

111,11 PLN brutto/h

111,11 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Identyfikatory projektów</b>	Kierunek - Rozwój, Nowy start w Małopolsce z EURESEM, Zachodniopomorskie Bony Szkoleniowe, Małopolski Pociąg do kariery
<b>Grupa docelowa usługi</b>	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 tematyką 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.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	4
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	10
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	02-07-2026
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	18
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	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 filizankę, 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"><li>-omawia historię, pochodzenie, regiony kawy.</li><li>-wymienia gatunki kaw i różnicę między nimi.</li><li>-omawia etapy pozyskiwania ziarna kawy.</li><li>-omawia sposób wypalenia i przechowywania kawy.</li><li>-omawia różnice między kawą specjalty, a komercyjną.</li></ul>	Test teoretyczny
Charakterystyka napoi kawowych.	<ul style="list-style-type: none"><li>-omawia rodzaje kaw i napoi kawowych.</li><li>-omawia alternatywne metody zaparzenia kawy.</li></ul>	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą na temat ekspresu kolbowego, młynka do kawy, akcesoriów baristy.	<ul style="list-style-type: none"><li>-omawia urządzenia i akcesoria do przygotowania kawy</li><li>-potrafi przygotować odpowiednio stanowisko baristy</li><li>-potrafi samodzielnie ustawić młynek.</li></ul>	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Potrafi przygotować kawę, napoje kawowe i kawę metodą zaparzenia alternatywnego.	<ul style="list-style-type: none"><li>-przygotowuje poprawnie espresso, i inne kawy, napoje kawowe( americano, crema, doppio, cappuccino, flat white, latte macchiato, drip(V60).</li><li>-wskazuje różnice w kawie niedoparzonej i przeparzzonej</li><li>-dobiera odpowiedniej wielkości dzbanki do spieniania mleka.</li><li>-potrafi dobrać odpowiednie mleko, rozumie znaczenie parametrów mleka,</li><li>-omawia zasady i potrafi technikę spieniania mleka do różnych napoi kawowych.</li><li>-omawia zasady i techniki spieniania napoi roślinnych (owsiane, kokosowe, migdałowe)</li><li>-maluje na powierzchni kawy standardowe wzory latte art ( serce, tulipan)</li></ul>	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

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

## 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 wylewanie 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 pozycji harmonogramu: 16

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 16 Wprowadzenie do świata kawy.	ANNA BERA	06-07-2026	09:00	09:45	00:45

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

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

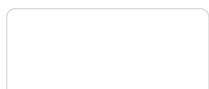
## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto</b>	2 000,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika netto</b>	2 000,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny brutto</b>	111,11 PLN
<b>Koszt osobogodziny netto</b>	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](http://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 ukończonym szkoleniu, 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

ul. Kosynierów 10  
70-786 Szczecin  
woj. zachodniopomorskie

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](mailto:anna-bera@o2.pl)

**Telefon** (+48) 517 873 686