Możliwość dofinansowania

Szkolenie baristyczne (barista, brewing, latte art, sensory skills, metody alternatywne).

Numer usługi 2026/03/23/165231/3427701

3 245,00 PLN brutto
3 245,00 PLN netto
135,21 PLN brutto/h
135,21 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa

ACTIVE PROFIT SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ

★★★★★ 5,0 / 5

1 458 ocen

Lębork
Usługa szkoleniowa
stacjonarna
24:00 h
02.09.2026 do 04.09.2026

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	24
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 samodzielnej pracy na stanowisku baristy poprzez nabycie niezbędnych umiejętności praktycznych i wiedzy teoretycznej. Obejmuje doskonalenie technik parzenia kawy i tworzenia latte art, rozwijanie umiejętności oceny sensorycznej kawy oraz przygotowanie do prawidłowego identyfikowania i rozwiązywania sytuacji problemowych związanych z realizacją usług baristycznych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik rozróżnia kluczowe elementy wpływające na jakość espresso.	Definiuje wpływ rodzaju młynka, parametrów mielenia, %TDS oraz etapów ekstrakcji na jakość espresso.	Test teoretyczny
	Ocenia poprawność techniki dystrybucji, ubijania oraz powtarzalności espresso.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik organizuje stanowisko pracy zgodnie z zasadami ergonomii i wydajności.	Definiuje zasady ergonomii stanowiska baristy oraz organizacji pracy w kawiarni.	Test teoretyczny
	Organizuje stanowisko pracy zgodnie z zasadami optymalizacji i wydajności.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik stosuje standardy obsługi klienta w kawiarni.	Definiuje zasady budowy menu, atmosfery kawiarni oraz standardów realizacji zamówień.	Test teoretyczny
	Stosuje standardy komunikacji i obsługi klienta podczas realizacji zamówienia.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik stosuje zasady przygotowania mleka i kontroli tekstury.	Definiuje zasady spieniania mleka krowiego i roślinnego oraz wpływ struktury mleka na jakość napoju.	Test teoretyczny
	Ocenia jakość tekstury mleka na podstawie przygotowanego napoju.	Analiza dowodów i deklaracji
Uczestnik wykonuje podstawowe i zaawansowane wzory latte art.	Rozpoznaje zasady wykonywania podstawowych i złożonych wzorów latte art oraz technik laining i etching.	Test teoretyczny
	Wykonuje wzór latte art zgodnie z założonym układem kompozycyjnym.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik analizuje cechy sensoryczne kawy i opisuje napar.	Definiuje pozytywne i negatywne cechy sensoryczne kawy oraz rolę panelu sensorycznego.	Test teoretyczny
	Tworzy opis sensoryczny naparu na podstawie degustacji.	Analiza dowodów i deklaracji
Uczestnik dobiera parametry wody i filtracji do jakości naparu kawowego.	Definiuje wpływ parametrów i składu wody na ekstrakcję oraz smak kawy.	Test teoretyczny
	Dobiera system filtracji odpowiedni do jakości wody.	Analiza dowodów i deklaracji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik przygotowuje kawę metodami alternatywnymi zgodnie z zasadami kontroli jakości.	Rozpoznaje zasady przygotowania metod V60 i Aeropress oraz czynniki wpływające na wynik sensoryczny.	Test teoretyczny
	Przygotowuje napar metodą alternatywną zgodnie z parametrami jakościowymi.	Obserwacja w warunkach symulowanych

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 wiedzy o kawie i podstawy jakości espresso

Część teoretyczna

1. Pochodzenie kawy i jej charakterystyka
   - Odmiany botaniczne kawy
   - Pochodzenie geograficzne
   - Metody obróbki
   - Stopnie wypalenia
2. Procesy zachodzące podczas parzenia kawy
   - Etapy ekstrakcji
   - %TDS i % ekstrakcji
   - Wykres kontroli jakości kawy

3. Organizacja pracy w kawiarni
    - Ergonomia stanowiska baristy
    - Optymalizacja i wydajność pracy
    - Różnice w przygotowaniu espresso w zależności od rodzaju młynka
4. Obsługa klienta w kawiarni
    - Budowa menu
    - Atmosfera w kawiarni
    - Standardy komunikacji i realizacji zamówień

Część praktyczna

1. Technika dystrybucji i ubijania kawy
    - Kontrola jakości i powtarzalności espresso
2. Sensoryka espresso
    - Rozpoznawanie podstawowych atrybutów sensorycznych
3. Mleko w pracy baristy
    - Skład i budowa
    - Techniki spieniania mleka krowiego i roślinnego
    - Kontrola jakości tekstury

DZIEŃ II

Latte art i zaawansowane techniki pracy baristy

Część teoretyczna

1. Zaawansowane aspekty ekstrakcji espresso
    - Wpływ parametrów mielenia i ubijania
    - Stabilność procesu ekstrakcji
2. Podstawy sensoryki kawy
    - Definicje pozytywnych i negatywnych cech kawy
    - Budowanie opisów sensorycznych (body, tekstura, kwasowość)

Część praktyczna

1. Doskonalenie podstawowych wzorów latte art
    - Serce
    - Rozetka
    - Tulipan
2. Projektowanie wzorów złożonych
    - Wzory asymetryczne
    - Wzory uzupełniane barwnikami
    - Techniki „laining” i „etching”
3. Tworzenie kompozycji łączących różne techniki
4. Analiza jakości zmielenia kawy
    - Dobór mielenia do metody przygotowania

DZIEŃ III

Woda, sensoryka zaawansowana i kontrola jakości

Część teoretyczna

1. Jakość wody i jej wpływ na ekstrakcję
    - Skład wody
    - Wpływ parametrów wody na smak
2. Filtracja wody
    - Rodzaje systemów oczyszczania
    - Dobór systemu do jakości wody
3. Panel sensoryczny

- Rola i cel panelu
- Kompetencje osób oceniających

Część praktyczna

1. Analiza sensoryczna kawy
   - Cierpkość
   - Body
   - Słodycz
   - Tekstura
2. Podział aromatów i smaków – teoria i praktyka
3. Błędy w analizie sensorycznej i sposoby ich unikania
4. Sensoryka metod alternatywnych
   - V60
   - Aeropress
5. Walidacja.

Szkolenie skierowane jest zarówno do początkujących, którzy chcą rozpocząć karierę w kawowym świecie, jak i do doświadczonych baristów pragnących poszerzyć swoje umiejętności.

Warunki organizacyjne:

- Materiały potrzebne do realizacji zajęć praktycznych zapewnia organizator.
- Maksymalna ilość osób w grupie: 16.
- Szkolenie realizowane jest w układzie trzydniowym.
- Czas trwania zajęć teoretycznych: 10,5 h, czas trwania zajęć praktycznych: 10 h, czas trwania przerw: 3 h, walidacja końcowa (test): 0,5 h. Suma zajęć to 24 h zegarowych.
- W ramach szkolenia przewidziano ćwiczenia grupowe i indywidualne.
- Szkolenie ma charakter warsztatowy, prowadzone będzie w formie wykładów, ćwiczeń, treningów w dużym stopniu nastawionych na ćwiczenia, aktywność uczestników.
- Walidacja efektów uczenia się zostanie przeprowadzona z wykorzystaniem trzech komplementarnych metod: testu teoretycznego z pytaniami zamkniętymi, obserwacji w warunkach rzeczywistych oraz analizy dowodów i deklaracji uczestnika. Proces walidacji będzie realizowany przez osobę pełniącą rolę walidatora, posiadającą wiedzę i doświadczenie zgodne z zakresem tematycznym usługi. Część teoretyczna walidacji zostanie przeprowadzona na zakończenie usługi w formie testu z pytaniami zamkniętymi jednokrotnego wyboru, z wynikiem generowanym automatycznie. Test obejmie zagadnienia realizowane podczas wszystkich dni szkolenia, w szczególności dotyczące jakości espresso, parametrów ekstrakcji, wpływu młynka i mielenia, organizacji stanowiska pracy, obsługi klienta, technik spieniania mleka, zasad latte art, sensoryki kawy, jakości wody, filtracji oraz metod alternatywnych V60 i Aeropress. Część praktyczna walidacji zostanie przeprowadzona w trakcie zajęć praktycznych dnia III w formie obserwacji w warunkach rzeczywistych. Walidator będzie obserwował uczestnika podczas wykonywania zadań praktycznych obejmujących m.in. przygotowanie espresso, ocenę powtarzalności jakości naparu, wykonanie wzorów latte art, analizę sensoryczną kawy oraz przygotowanie kaw metodami alternatywnymi. Dodatkowo zastosowana zostanie analiza dowodów i deklaracji, obejmująca ocenę efektów pracy uczestnika, takich jak jakość naparu, poprawność wykonania wzorów latte art, opis sensoryczny kawy, dobór parametrów wody i filtracji oraz poprawność przygotowania naparów metodami alternatywnymi. Warunkiem potwierdzenia osiągnięcia efektów uczenia się jest uzyskanie pozytywnego wyniku zarówno z części teoretycznej, jak i praktycznej walidacji.
- W harmonogramie został wpisany czas walidacji w formie testu teoretycznego (30 min. test).
- Walidator bierze udziału w części edukacyjnej ostatniego dnia usługi.
- Przewidziano do 4 stanowiska pracy, każde z nich obejmuje: ekspres gastronomiczny dwugrupowy, młynek do kawy żarnowy, dripper V60 oraz aeropress. Dodatkowo stosowane będą różne ziarna kawy do oceny sensorycznej: stopień palenia, region pochodzenia, gatunek.
- Szkolenie jest realizowanie w godzinach zegarowych.
- Przerwy zostały wliczone w czas usługi.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 23

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 23 1. Pochodzenie kawy i jej charakterystyka – zajęcia teoretyczne	Krzysztof Rafałowski	02-09-2026	08:00	09:30	01:30
2 z 23 2. Procesy zachodzące podczas parzenia kawy – zajęcia teoretyczne	Krzysztof Rafałowski	02-09-2026	09:30	10:30	01:00
3 z 23 3. Organizacja pracy w kawiarni – zajęcia teoretyczne	Krzysztof Rafałowski	02-09-2026	10:30	11:15	00:45
4 z 23 4. Obsługa klienta w kawiarni – zajęcia teoretyczne	Krzysztof Rafałowski	02-09-2026	11:15	12:00	00:45
5 z 23 Przerwa.	Krzysztof Rafałowski	02-09-2026	12:00	13:00	01:00
6 z 23 5. Technika dystrybucji i ubijania kawy – zajęcia praktyczne	Krzysztof Rafałowski	02-09-2026	13:00	14:00	01:00
7 z 23 6. Sensoryka espresso – zajęcia praktyczne	Krzysztof Rafałowski	02-09-2026	14:00	15:00	01:00
8 z 23 7. Mleko w pracy baristy – zajęcia praktyczne	Krzysztof Rafałowski	02-09-2026	15:00	16:00	01:00
9 z 23 1. Zaawansowane aspekty ekstrakcji espresso – zajęcia teoretyczne	Krzysztof Rafałowski	03-09-2026	08:00	09:30	01:30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 23 2. Podstawy sensoryki kawy – zajęcia teoretyczne	Krzysztof Rafałowski	03-09-2026	09:30	10:30	01:00
11 z 23 3. Doskonalenie podstawowych wzorów latte art – zajęcia praktyczne	Krzysztof Rafałowski	03-09-2026	10:30	12:00	01:30
12 z 23 Przerwa.	Krzysztof Rafałowski	03-09-2026	12:00	13:00	01:00
13 z 23 4. Projektowanie wzorów złożonych – zajęcia praktyczne	Krzysztof Rafałowski	03-09-2026	13:00	14:30	01:30
14 z 23 5. Tworzenie kompozycji łączących różne techniki – zajęcia praktyczne	Krzysztof Rafałowski	03-09-2026	14:30	15:15	00:45
15 z 23 6. Analiza jakości zmielenia kawy – zajęcia praktyczne	Krzysztof Rafałowski	03-09-2026	15:15	16:00	00:45
16 z 23 1. Jakość wody i jej wpływ na ekstrakcję – zajęcia teoretyczne	Krzysztof Rafałowski	04-09-2026	08:00	09:30	01:30
17 z 23 2. Filtracja wody – zajęcia teoretyczne	Krzysztof Rafałowski	04-09-2026	09:30	10:30	01:00
18 z 23 3. Panel sensoryczny – zajęcia teoretyczne	Krzysztof Rafałowski	04-09-2026	10:30	11:15	00:45

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
19 z 23 4. Podział aromatów i smaków oraz błędy w analizie sensorycznej – zajęcia teoretyczne	Krzysztof Rafałowski	04-09-2026	11:15	12:00	00:45
20 z 23 Przerwa.	Krzysztof Rafałowski	04-09-2026	12:00	13:00	01:00
21 z 23 5. Analiza sensoryczna kawy – zajęcia praktyczne + walidacja praktyczna (obserwacja + analiza dowodów)	Krzysztof Rafałowski	04-09-2026	13:00	14:30	01:30
22 z 23 6. Sensoryka metod alternatywnych – zajęcia praktyczne + walidacja praktyczna (obserwacja + analiza dowodów)	Krzysztof Rafałowski	04-09-2026	14:30	15:30	01:00
23 z 23 7. Walidacja końcowa – test teoretyczny	Krzysztof Rafałowski	04-09-2026	15:30	16:00	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 245,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 245,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	135,21 PLN

Koszt osobogodziny netto	135,21 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 żarnowy, 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. Warszawska 17

84-300 Lębork

woj. pomorskie

Miejsce szkolenia: Zespół Szkół Gospodarki Żywnościowej i Agrobiznesu w Lęborku, ul. Warszawska nr 17, 84-300 Lębork

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt

Adrian Sadowski

E-mail adrian.m.sadowski@gmail.com

Telefon (+48) 609 653 513