



Barista

Numer usługi 2026/03/23/161251/3429606

5 600,00 PLN brutto

5 600,00 PLN netto

147,37 PLN brutto/h

147,37 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Open Bar Tomasz
Szczęsny

★★★★★ 4,9 / 5

391 ocen

📍 Rzeszów

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 38:00 h

📅 22.06.2026 do 25.06.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Kursem kończącym się egzaminem mogą być zainteresowani:

- uczniowie i studenci oraz absolwenci kierunków związanych np. z gastronomią, a w szczególności w zawodach kelnera, barmana, baristy lub someliera;

- pracownicy: kawiarni, restauracji, barów, domów weselnych, sklepów specjalistycznych z kawą, kawiarenek mobilnych, firm eventowych itp.;

- handlowcy w branży kawowej;

- osoby prowadzące własną działalność gospodarczą w zakresie związanym z przygotowaniem i podawaniem kawy;

- osoby, które ukończyły kursy lub szkolenia z zakresu przygotowania i podawania kawy;

- osoby, które chciałyby przekwalifikować się. Osoba posiadająca kwalifikację samodzielnie przygotowuje i podaje kawę oraz napoje kawowe na bazie gotowych receptur oraz na podstawie receptury do samodzielnie stworzonych kompozycji. Przygotowuje napoje, posługując się wiedzą z zakresu rodzajów ziarna, metod przygotowywania kaw, komponowanych na ich bazie napojów kawowych gorących i zimnych. Posługuje się specjalistycznym sprzętem

Minimalna liczba uczestników

10

Maksymalna liczba uczestników

20

Data zakończenia rekrutacji

21-06-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Cel

Cel edukacyjny

Kurs "Brista" Przygotowywanie i podawanie kawy oraz napojów kawowych z egzaminem nadającym kwalifikację przygotowuje do samodzielnej pracy w zawodzie barmana w branży gastronomicznej w restauracjach, kawiarniach, pubach, barach i innych punktach gastronomicznych typu sale bankietowe, czy eventowe.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakterystyka Ziarna Kawy	omawia historię i pochodzenie kawy,	Test teoretyczny
	charakteryzuje i rozróżnia gatunki kaw (m.in. arabikę i robustę) ze względu na budowę, zawartość kofeiny i kwasowość,	Test teoretyczny
	omawia etapy pozyskiwania ziarna kawowego i rozróżnia stopnie wypalenia kawy,	Test teoretyczny
	omawia grubość mielenia ziarna w zależności od metody parzenia kawy (immersyjna, przelewowa, ciśnieniowa),	Wywiad swobodny
Charakteryzuje kawy i napoje kawowe	omawia sposoby przechowywania ziaren kawy i dodatków.	Test teoretyczny
	omawia rodzaje kaw oraz napojów kawowych zimnych i gorących z dodatkami,	Test teoretyczny
	omawia dodatki do kawy (np. mleko krowie, napój roślinny, mleko skondensowane, śmietanka, cukier, posypki, czekolada, alkohol),	Test teoretyczny
	omawia alternatywne metody parzenia kawy.	Wywiad swobodny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje sposoby przygotowywania oraz podania kawy i naborów kawowych	omawia urządzenia (ekspres ciśnieniowy kolbowy, ekspres przelewowy) i akcesoria do przygotowywania kawy (młynek żarnowy, odbijak do kawy, tamper, frenchpress, chemex, dripper, aeropress, kafetierkę),	Test teoretyczny
	omawia przygotowanie ciśnieniowego ekspresu kolbowego do parzenia kawy,	Wywiad swobodny
	omawia parametry espresso i czynniki wpływające na jakość espresso,	Wywiad swobodny
	omawia zasady i technikę spieniania mleka oraz napojów roślinnych do poszczególnych rodzajów kaw	Wywiad swobodny
Kalkuluje cenę kawy i napoju kawowego	omawia zasady i techniki sztuki latte art.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	przygotowuje kalkulację cenową dla wybranej kawy lub napoju kawowego,	Wywiad swobodny
	przygotowuje recepturę i kalkulację cenową dla własnej kompozycji kawowej.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje sprzęt do parzenia kawy	przygotowuje ekspres i młynek do pracy (sprawdza czystość grupy, dyszy do spieniania mleka, kontroluje wskaźniki temperatury i ciśnienia, czystość odbijaka i tampera),	Obserwacja w warunkach symulowanych
	sprawdza ustawienie grubości mielenia ziarna,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	przygotowuje sprzęt do alternatywnych metod sporządzania kaw (stan techniczny, czystość, kompletność wszystkich elementów),	Obserwacja w warunkach symulowanych
	przygotowuje naczynia i sprzęt do spieniania mleka,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	przygotowuje naczynia do podania kawy i napojów kawowych,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	czyści i konserwuje ekspres kolbowy po zakończeniu pracy (stosuje środki do czyszczenia) grupy i kolby z filtrem	Obserwacja w warunkach symulowanych
	sprząta stanowisko pracy	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje kawy i napoje kawowe	przygotowuje espresso, doppio, ristretto, lungo,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	przygotowuje caffe americano, przygotowuje cappuccino, cafe latte, cafe latte macchiato i latte macchiato z syropem, espresso macchiato, espresso con panna, caffe mocha,	Obserwacja w warunkach symulowanych Obserwacja w warunkach symulowanych
	przygotowuje kawę mrożoną, caffe affogato,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	przygotowuje caffe crema,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	przygotowuje irish coffee,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	przygotowuje własną kompozycję kawową,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	przygotowuje mleko (np. spienia) do określonego rodzaju napoju kawowego,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	dobiera dodatki do napojów kawowych,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	dekoruje napoje kawowe,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	dobiera naczynia do podania napoju kawowego, stosuje zasady dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i higienicznej (GHP).	Obserwacja w warunkach symulowanych Wywiad swobodny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Serwuje kawy i napoje kawowe	dobiera naczynia i akcesoria (np. słomki, łyżeczki, mieszadła) do podania kawy i napojów kawowych,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	przygotowuje kawę i napój kawowy do podania konsumentowi zgodnie z zasadami obsługi gości,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	prezentuje kawę lub napój kawowy konsumentowi,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	podaje kawę i napoje kawowe zgodnie z zasadami i technikami obsługi konsumentów (kolejność, kierunki i strony obsługi).	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kwalifikacje włączone do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji

Kwalifikacje	Przygotowywanie i podawanie kawy oraz napojów kawowych
Kod kwalifikacji zarejestrowanej w ZRK	14004
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Open Bar Tomasz Szczęsny https://kursybarmanskie.pl/kurs-zsk/
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Open Bar Tomasz Szczęsny https://kursybarmanskie.pl/kurs-zsk/

Program

Wiedza o Kawie - ziarna, pochodzenie, rodzaje kaw i napojów kawowych.

Przygotowanie oraz podawanie kawy i napojów kawowych:

-przygotowanie: espresso, doppio, ristretto, lungo,

-przygotowanie :caffe americano,

-przygotowanie :cappuccino, cafe latte, cafe latte macchiato i latte macchiato z syropem, espresso macchiato, espresso con panna, caffe mocha,

-przygotowanie :kawę mrożoną, caffe affogato,

-przygotowanie: caffe crema,

-przygotowanie: irish coffee,

- przygotowanie: własna kompozycja kawowa,
 - przygotowanie mleka (np. spienia) do określonego rodzaju napoju kawowego,
 - dobór dodatków do napojów kawowych,
 - dekoracje napojów kawowych,
 - dobieranie naczyń do podania napoju kawowego,
- Zastosowanie zasady dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i higienicznej (GHP).

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 0

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 600,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	147,37 PLN
Koszt osobogodziny netto	147,37 PLN
W tym koszt walidacji brutto	300,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	300,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	300,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	300,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Krystian Tomasik

Szef baru z 12 letnim doświadczeniem Cocktail Culture Rzeszów

Twórca i założyciel całego konceptu barowego.

-Twórca kart cocktaili

-Szkolenie pracowników

Prowadzenie cocktail baru / praca za barem / organizacja imprez.

Specjalista Rynku Pracy Branży Gastronomicznej z wieloletnim doświadczeniem branżowym.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Informacje o materiałach dla uczestników usługi:

Uczestnicy otrzymają skrypty w formie materiałów szkoleniowych.

Uczestnicy otrzymają wszelkie materiały szkoleniowe do części teoretycznej oraz praktycznej. Materiały do części teoretycznej - skrypt, notes, długopis. Materiały do wykonywania zajęć praktycznych tj. urządzenia i narzędzia (szklanki, mieszadła oraz niezbędne wyposażenie baru) oraz materiały zużywalne niezbędne do realizacji szkolenia. Uczestnicy otrzymają wszelkie materiały niezbędne do przeprowadzenia certyfikacji zarówno do części teoretycznej jak i praktycznej egzaminu.

Adres

ul. Rynek 16

35-064 Rzeszów

woj. podkarpackie

Kontakt



Katarzyna Szczęsna

E-mail kursy@kursybarmanskie.pl

Telefon (+48) 506 617 312