



Przygotowywanie i podawanie kawy oraz napojów kawowych BARISTA - szkolenie kończące się egzaminem

Numer usługi 2026/03/23/51200/3429831

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 ⓘ

Consulting-Med
Jacek Chmiel

★★★★☆ 4,2 / 5

155 ocen

📍 Jarosław

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 38:00 h

📅 18.06.2026 do 21.06.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkoleniem 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.

Szkolenie odpowiednie jest dla osób na każdym poziomie zaawansowania. Skierowane jest zarówno do osób posiadających doświadczenie w pracy w punktach gastronomicznych jak i osób bez doświadczenia zawodowego w przedmiocie szkolenia zainteresowanych tematyką szkolenia i chcących uzyskać kwalifikacje w tym zakresie.

Minimalna liczba uczestników

8

Maksymalna liczba uczestników

16

Data zakończenia rekrutacji

15-06-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

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

Usługa „Przygotowywanie i podawanie kawy oraz napojów kawowych BARISTA - szkolenie kończące się egzaminem” potwierdza przygotowanie do samodzielnego przygotowywania i podawania kawy oraz napojów kawowych na bazie gotowych receptur oraz na podstawie receptury do samodzielnie stworzonych kompozycji.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

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

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje sprzęt do parzenia kawy	<p>a. przygotowuje ekspres i młynek do pracy (sprawdza czystość grupy, dyszy do spieniania mleka, kontroluje wskaźniki temperatury i ciśnienia, czystość odbijaka i tampera)</p> <p>b. sprawdza ustawienie grubości mielenia ziarna</p>	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Analiza dowodów i deklaracji
		Wywiad swobodny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	<p>c. przygotowuje sprzęt do alternatywnych metod sporządzania kaw (stan techniczny, czystość, kompletność wszystkich elementów)</p> <p>d. przygotowuje naczynia i sprzęt do spieniania mleka</p> <p>e. przygotowuje naczynia do podania kawy i napojów kawowych</p>	Analiza dowodów i deklaracji
		Wywiad swobodny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Analiza dowodów i deklaracji
		Wywiad swobodny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Analiza dowodów i deklaracji
		Wywiad swobodny
	<p>f. czyści i konserwuje ekspres kolbowy po zakończeniu pracy (stosuje środki do czyszczenia) grupy i kolby z filtrem</p>	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Analiza dowodów i deklaracji
Wywiad swobodny		

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
	g. sprzęta stanowisko pracy	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Analiza dowodów i deklaracji Wywiad swobodny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje kawy i napoje kawowe	a. przygotowuje espresso, doppio, ristretto, lungo	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Analiza dowodów i deklaracji
		Wywiad swobodny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Analiza dowodów i deklaracji
		Wywiad swobodny
	b. przygotowuje caffe american	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Analiza dowodów i deklaracji
		Wywiad swobodny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Analiza dowodów i deklaracji
		Wywiad swobodny
	c. przygotowuje cappuccino, cafe latte, cafe latte macchiato i latte macchiato z syropem, espresso macchiato, espresso con panna, caffe mocha	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Analiza dowodów i deklaracji
		Wywiad swobodny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Analiza dowodów i deklaracji
		Wywiad swobodny
d. przygotowuje kawę mrożoną, caffe affogato	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Analiza dowodów i deklaracji	
	Wywiad swobodny	
	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Analiza dowodów i deklaracji	
	Wywiad swobodny	
e. przygotowuje caffe crema	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Analiza dowodów i deklaracji	
	Wywiad swobodny	
f. przygotowuje irish coffee	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Analiza dowodów i deklaracji	
	Wywiad swobodny	

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji	
	g. przygotowuje własną kompozycję kawową	Obserwacja w warunkach symulowanych	
		Analiza dowodów i deklaracji	
		Wywiad swobodny	
	h. przygotowuje mleko (np. spienia) do określonego rodzaju napoju kawowego	Obserwacja w warunkach symulowanych	
		Analiza dowodów i deklaracji	
		Wywiad swobodny	
	i. dobiera dodatki do napojów kawowych	Obserwacja w warunkach symulowanych	
		Analiza dowodów i deklaracji	
		Wywiad swobodny	
	j. dekoruje napoje kawowe	Obserwacja w warunkach symulowanych	
		Analiza dowodów i deklaracji	
		Wywiad swobodny	
		k. dobiera naczynia do podania napoju kawowego	Obserwacja w warunkach symulowanych
			Analiza dowodów i deklaracji
			Wywiad swobodny
l. stosuje zasady dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i higienicznej (GHP)	Obserwacja w warunkach symulowanych		
	Analiza dowodów i deklaracji		
	Wywiad swobodny		

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

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	ALDEO Systemy Zarządzania Sp. z o.o.
Nazwa Podmiotu certyfikującego	ALDEO Systemy Zarządzania Sp. z o.o.

Program

Szkoleniem 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.

Szkolenie odpowiednie jest dla osób na każdym poziomie zaawansowania. Skierowane jest zarówno do osób posiadających doświadczenie w pracy w punktach gastronomicznych jak i osób bez doświadczenia zawodowego w przedmiocie szkolenia zainteresowanych tematyką szkolenia i chcących uzyskać kwalifikacje w tym zakresie.

Zagadnienia poruszane podczas szkolenia:

Moduł 1. Wiedza o kawie (ziarnach, pochodzeniu, rodzaju kaw i napojów kawowych), w tym:

Historia i pochodzenie kawy

Rodzaje kaw: arabika i robusta – podstawowe różnice

Stopnie wypalenia ziaren i ich wpływ na smak

Grubość mielenia ziaren dopasowana do metody parzenia

Podstawowe zasady przechowywania kawy i dodatków

Moduł 2. Przygotowywanie i podawanie kawy i napojów kawowych

2.1 Przygotowanie sprzętu do parzenia kawy, w tym:

- Budowa i przygotowanie sprzętu do parzenia kawy (ekspres ciśnieniowy kolbowy, ekspres przelewowy, młynek żarnowy, tamper, odbijak, alternatywne urządzenia)
- Czyszczenie i konserwacja urządzeń

2.2 Przygotowanie kawy i napojów kawowych, w tym:

- Parametry espresso i czynniki wpływające na jakość
- Techniki spieniania mleka i napojów roślinnych
- Przygotowanie klasycznych i mlecznych napojów kawowych oraz z dodatkami
- Latte art – podstawowe techniki
- Tworzenie własnych kompozycji kawowych
- Dekorowanie napojów

2.3 Serwowanie kawy i napojów kawowych, w tym:

- Naczynia i akcesoria do serwowania
- Estetyka serwisu i zasady podawania napojów
- Obsługa klienta

2.4 Kalkulacja ceny kawy i napoju kawowego, w tym:

- Obliczanie kosztów składników

- Ustalanie ceny sprzedaży napojów

3. Walidacja

USŁUGĘ ZAPLANOWANO NA 38 GODZ. SZKOLENIOWYCH/ DYDAKTYCZNYCH (1 godz. szkoleniowa/ dydaktyczna = 45 min.) - w ten czas wliczono przerwę. Program obejmuje zarówno zajęcia teoretyczne, jak i praktyczne.

W podanym wymiarze uwzględniono także przerwy, które wliczają się w czas trwania usługi. Struktura godzin przedstawia się następująco:

9 godzin zajęć teoretycznych,

26 godzin zajęć praktycznych,

3 godziny przeznaczone na przerwy oraz walidację (czas walidacji podano w przeliczeniu na 1 osobę część teoretyczna + praktyczna).

W trakcie realizacji usługi rozwojowej, przeprowadzona jest weryfikacja postępów oraz ocena osiągnięcia efektów uczenia się w formie okresowego podsumowania dokonywane grupowo lub indywidualnie z Uczestnikami.

Warunki organizacyjne realizacji szkolenia:

Zalecana minimalna liczba osób na szkoleniu: 8

Zalecana maksymalna liczba osób na szkoleniu: 16

Sala powinna zapewniać odpowiednią ilość miejsc siedzących oraz umożliwiać przeprowadzenie części praktycznej szkolenia (m.in. dostęp do bieżącej wody w sali lub w bliskiej odległości od sali szkoleniowej).

W sali powinny znajdować się stoły lub miejsca zawierające dołączone pulpity na których uczestnicy będą mogli zapisywać notatki.

Układ stołów: dowolny

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie i grupowo.

Zajęcia prowadzone są w formie wykładu oraz warsztatów (zajęć praktycznych).

Podczas warsztatów uczestnicy będą przygotowywać napoje samodzielnie lub w grupach, ale pod okiem szkoleniowca, który nadzoruje ich pracę, poprawiając lub pomagając jeśli jest taka potrzeba.

Zaplecze organizacyjno-logistyczne zapewnia odpowiednie warunki do prowadzenia zajęć praktycznych z zakresu baristyki, obejmując niezbędne wyposażenie oraz produkty umożliwiające naukę parzenia kawy, przygotowywania różnych napojów kawowych, spieniania mleka i estetycznego serwowania. Uczestnicy mają do dyspozycji zarówno materiały szkoleniowe, jak i różnorodne surowce potrzebne do ćwiczeń praktycznych. Uczestnicy mają dostęp do różnorodnych gatunków kawy, mleka, a także syropów i dodatków służących do tworzenia napojów kawowych. Dodatkowo zapewnione jest odpowiednie szkło i ceramika do serwowania kaw oraz środki czystości i akcesoria niezbędne do utrzymania higieny stanowiska pracy.

WALIDACJA

Walidacja prowadzona jest przez zewnętrzny podmiot wpisany do Zintegrowanego Rejestru Kwalifikacji.

Wymagania dotyczące walidacji i podmiotów ją realizujących przedstawiamy poniżej:

1.1. Metody walidacji

Na etapie weryfikacji dopuszczalne są następujące metody: test teoretyczny, obserwacja w warunkach symulowanych, prezentacja kawy i napojów kawowych, wywiad swobodny (rozmowa z komisją).

Obserwacja wykonywanych zadań oraz prezentacja uzyskanych rezultatów odbywa się zgodnie z arkuszem obserwacji i kryteriami oceniania.

1.2. Zasoby kadrowe

Komisja walidacyjna składa się z minimum dwóch członków, z których jeden pełni funkcję przewodniczącego komisji i posiada głos decydujący.

Przewodniczący komisji musi posiadać potwierdzoną i udokumentowaną wiedzę z zakresu danej kwalifikacji, np.:

ukończone szkolenie specjalistyczne, wykształcenie gastronomiczne.

Każdy z członków komisji musi znać zasady przeprowadzania walidacji oraz stosowane metody.

Każdy członek komisji musi spełniać przynajmniej jeden z poniższych warunków:

posiadać udokumentowane co najmniej 5-letnie doświadczenie zawodowe w przygotowywaniu i podawaniu kawy i napojów kawowych zdobyte w okresie ostatnich 7 lat,

lub

posiadać udokumentowane co najmniej 5-letnie doświadczenie w prowadzeniu szkoleń lub walidacji w zakresie przygotowywania i podawania kawy i napojów kawowych.

Komisja walidacyjna musi spełniać łącznie powyższe wymagania.

1.3. Organizacja walidacji oraz warunki organizacyjne i materialne

Walidacja składa się z dwóch części: teoretycznej i praktycznej.

Część teoretyczna: przeprowadzana w formie testu (test teoretyczny w formie elektronicznej lub tradycyjny w formie pakietu)

Część praktyczna: realizowana po pozytywnej ocenie części teoretycznej, obejmuje obserwację w warunkach symulowanych.

Instytucja certyfikująca, o której mowa w art. 2 pkt 6 ustawy z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz.U. z 2020 r. poz. 226), zapewnia:

Pomieszczenie umożliwiające samodzielną pracę oraz:

Materiały niezbędne do walidacji, w tym:

wydzielone stanowisko egzaminacyjne z dostępem do:

bieżącej wody,

środków czystości,

składników i dodatków:

minimum dwa gatunki kaw (w tym arabika i robusta),

mleko oraz napoje roślinne,

śmietanka 30% i 36%, bita śmietana,

dotatki do napojów kawowych, umożliwiające wykonanie napojów zgodnych z kwalifikacją:

syropy: karmelowy, czekoladowy, miętowy, waniliowy, cynamonowy, pomarańczowy, cytrynowy,

przyprawy: cynamon, kardamon, kakao w proszku,

substancje słodzące: cukier biały, trzcinowy, ksylitol, słodzik, miód,

whisky, lody konsumpcyjne, lód.

Sprzęt, naczynia i akcesoria niezbędne do realizacji walidacji:

ekspres ciśnieniowy kolbowy z dyszą spieniającą,

ekspres przelewowy,

młynek żarnowy,

odbijak do kawy,

tamper,

wybrane urządzenie do alternatywnych metod parzenia kawy, w tym: kawiarka, chemex, french press, shaker lub blender,

naczynia i akcesoria potrzebne do prezentacji i podania kaw oraz napojów kawowych, zgodnie z efektami uczenia się.

Walidacja odbywa się zgodnie z procedurą przewidzianą dla kwalifikacji „Przygotowywanie i podawanie kawy oraz napojów kawowych” (kod: 14004), wpisaną do Zintegrowanego Rejestru Kwalifikacji.

Walidację prowadzi instytucja certyfikująca ALDEO SYSTEMY ZARZĄDZANIA SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ – posiadająca uprawnienia nadane przez właściwego ministra.

Szkolenie i walidacja stanowią odrębne etapy usługi, przy zachowaniu zasad bezstronności i rozdzielania ról (osoba szkoląca nie przeprowadza egzaminu własnych uczestników).

Instytucja Certyfikująca (IC) zapewnia rozdzielność szkolenia od walidacji. Każdy Uczestnik szkolenia deklaruje, czy uczestniczył w szkoleniu IC w ciągu ostatniego roku. W przypadku gdy kandydat zadeklaruje, że brał udział w szkoleniu, IC zapewnia, iż prowadzący szkolenie nie będzie brał udziału w walidacji konkretnego kandydata.

Instytucja realizująca usługę jest wpisana do Bazy Usług Rozwojowych jako podmiot świadczący usługi szkoleniowe oraz do Zintegrowanego Rejestru Kwalifikacji jako instytucja certyfikująca dla kwalifikacji kod 14004.

Usługa obejmuje szkolenie oraz walidację, przy zachowaniu niezależności procesu egzaminowania zgodnie z wymogami ustawy o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz.U. 2016 r. poz. 64).

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	1 100,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	1 100,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	1 100,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe, np. skrypty oraz materiały do wykonywania zajęć praktycznych (w tym: urządzenia i narzędzia oraz materiały zużywalne niezbędne do realizacji programu szkolenia).

Uczestnicy mają do dyspozycji zarówno materiały szkoleniowe, jak i różnorodne surowce potrzebne do ćwiczeń praktycznych. Uczestnicy mają dostęp do różnorodnych gatunków kawy, mleka, a także syropów i dodatków służących do tworzenia napojów kawowych.

Dodatkowo zapewnione jest odpowiednie szkło i ceramika do serwowania kaw oraz środki czystości i akcesoria niezbędne do utrzymania higieny stanowiska pracy.

Informacje dodatkowe

Informujemy, że usługa może zostać poddana kontroli lub audytowi instytucji zewnętrznych, w tym audytowi w ramach audytów funkcjonowania podmiotów w Bazie Usług Rozwojowych. Zespół audytowy ma możliwość na podstawie upoważnienia wydanego przez Polską Agencję Rozwoju Przedsiębiorczości do przeprowadzenia wizytacji usługi rozwojowej.

Adres

Jarosław
Jarosław
woj. podkarpackie

Kontakt



Jacek Chmiel

E-mail jacek.chmiel@bj.com.pl

Telefon (+48) 509 403 053