



Barista – sztuka i technika: szkolenie z certyfikacją ICVC.

Numer usługi 2026/03/31/165231/3452717

5 400,00 PLN brutto

5 400,00 PLN netto

270,00 PLN brutto/h

270,00 PLN netto/h

433,33 PLN cena rynkowa ⓘ

ACTIVE PROFIT
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

★★★★★ 5,0 / 5

1 517 ocen

📍 Białystok

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 20:00 h

📅 26.09.2026 do 27.09.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Artystyczne
Grupa docelowa usługi	<p>Grupę docelową usługi stanowią osoby indywidualne, które pragną pozyskać wiedzę teoretyczną i doświadczenie praktyczne z zakresu usług baristycznych. Szkolenie skierowane jest zarówno do początkujących, którzy chcą rozpocząć karierę w kawowym świecie, jak i do doświadczonych baristów pragnących poszerzyć swoje umiejętności.</p> <p>Udział w szkoleniu jest uzależniony od kolejności zgłoszeń przesłanych do organizatora. Decydujące znaczenie ma data i godzina wpływu kompletnego zgłoszenia do firmy szkoleniowej. Liczba miejsc jest ograniczona, a o przyjęciu uczestnika decyduje zachowanie kolejności zgłoszeń do momentu wyczerpania dostępnej puli miejsc.</p> <p>Organizator zastrzega sobie prawo do odmowy przyjęcia zgłoszenia w przypadku przekroczenia limitu uczestników.</p>
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	15
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	20
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 szkoleniowa ma na celu przygotowanie uczestników do pracy jako barista poprzez nabycie wszystkich niezbędnych umiejętności, w tym doskonalenie technik parzenia kawy i tworzenia latte art., rozwijanie umiejętności oceny sensorycznej kawy, a także prawidłowego identyfikowania i rozwiązywania dylematów związanych z działalnością w zakresie usług baristycznych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik szkolenia przedstawia historię kawy.	Wymienia odmiany botaniczne, odróżnia kawy ze względu na jej pochodzenie, rozróżnia sposoby obróbki czy wypalenia.	Test teoretyczny
Uczestnik szkolenia charakteryzuje zasady właściwej organizacji i ergonomii pracy w kawiarni.	Opisuje zasady właściwej organizacji pracy w kawiarni, definiuje kluczowe aspekty ergonomii stanowisk pracy, wymienia standardy dotyczące utrzymania porządku i efektywności, oraz wyjaśnia metody zapewniania komfortu i bezpieczeństwa pracowników.	Test teoretyczny
Uczestnik szkolenia opisuje różnice w przygotowaniu espresso w zależności od rodzaju i jakości zastosowanych młynków do kawy.	Definiuje wpływ rodzaju i jakości zastosowanych młynków do kawy na smak i konsystencję napoju, wymienia kluczowe parametry młynków oraz wyjaśnia, jak te parametry przekładają się na końcowy efekt espresso.	Test teoretyczny
Uczestnik szkolenia definiuje techniki dystrybucji i ubicia kawy z zastosowaniem akcesoriów ułatwiających kontrolę jakości i powtarzalności przygotowywania espresso.	Definiuje techniki dystrybucji i ubicia kawy, opisuje zastosowanie akcesoriów ułatwiających kontrolę jakości i powtarzalności przygotowywania espresso, definiuje ich funkcje oraz wyjaśnia, jak te techniki wpływają na smak i konsystencję napoju.	Test teoretyczny
Uczestnik szkolenia opisuje atrybuty sensoryki espresso.	Uczestnik określa jakość poszczególnych atrybutów sensorycznych espresso.	Test teoretyczny
Uczestnik szkolenia opisuje proces spieniania mleka oraz wskazuje różnice między technikami stosowanymi dla mleka krowiego i roślinnego.	Uczestnik szkolenia wyjaśnia zasady kontroli jakości spienionego mleka oraz czynniki wpływające na jego teksturę i smak.	Test teoretyczny
Uczestnik szkolenia opisuje podstawowe wzory latte art oraz zasady ich tworzenia.	Uczestnik szkolenia charakteryzuje techniki stosowane przy tworzeniu latte art.	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Uczestnik szkolenia definiuje techniki, takie jak: wzory niesymetryczne, wzory uzupełniane barwnikami, wzory malowane techniką „laining” i „etching”.</p> <p>Uczestnik szkolenia obsługuje klienta w kawiarni.</p>	<p>Charakteryzuje techniki latte art, opisuje wzory niesymetryczne, wzory uzupełniane barwnikami oraz wzory malowane techniką „laining” i „etching”, identyfikuje ich zastosowanie i wyjaśnia różnice między nimi.</p> <p>Opisuje menu, atmosferę w kawiarni, stosuje techniki komunikacji i standaryzacji przy realizacji zamówień oraz dokonuje analizy zachowań w kontakcie z gośćmi kawiarni.</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Test teoretyczny</p>
<p>Uczestnik szkolenia charakteryzuje etapy ekstrakcji kawy, %TDS, % ekstrakcji.</p>	<p>Definiuje etapy ekstrakcji kawy, definiując %TDS oraz % ekstrakcji, opisuje ich znaczenie i wpływ na smak i jakość napoju, oraz wyjaśnia, jak kontrolować te parametry podczas procesu ekstrakcji.</p>	<p>Test teoretyczny</p>
<p>Uczestnik szkolenia dokonuje analizy wykresu kontroli jakości kawy.</p>	<p>Dokonuje analizy wykresu kontroli jakości kawy, identyfikuje zmiany w parametrach jakościowych, takich jak temperatura parzenia, czas ekstrakcji, i proporcje składników, oraz interpretuje te zmiany pod kątem wpływu na smak i teksturę napoju.</p>	<p>Test teoretyczny</p>
<p>Uczestnik szkolenia definiuje etapy analizy jakości wody.</p>	<p>Charakteryzuje jakość wody i jej wpływ na procesy ekstrakcji oraz poszczególne atrybuty sensoryczne kawy.</p>	<p>Test teoretyczny</p>
<p>Uczestnik szkolenia charakteryzuje sposoby filtracji wody.</p> <p>Uczestnik szkolenia opisuje kryteria oceny stopnia i jakości zmielenia kawy.</p>	<p>Dobiera odpowiedni system oczyszczania wody w zależności od jej jakości.</p> <p>Uczestnik szkolenia wyjaśnia zależność między stopniem zmielenia kawy a metodą jej przygotowania oraz rodzajem młynka.</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Test teoretyczny</p>
<p>Uczestnik szkolenia charakteryzuje panel sensoryczny osób odpowiedzialnych za badanie jakości w kawie.</p>	<p>Definiuje panel sensoryczny, w procesie oceny i zapewnienia jakości kawy.</p>	<p>Test teoretyczny</p>
<p>Uczestnik szkolenia charakteryzuje podstawowe cechy sensoryczne kawy, takie jak cierpkość, body, słodycz oraz tekstura.</p>	<p>Uczestnik szkolenia wyjaśnia znaczenie poszczególnych cech sensorycznych w ocenie jakości kawy.</p>	<p>Test teoretyczny</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik szkolenia definiuje pozytywne i negatywne cechy kawy.	Buduje opisy atrybuty kawy: body, tekstura, kwasowość.	Test teoretyczny
Uczestnik szkolenia charakteryzuje podstawowe aromaty i smaki występujące w kawie.	Uczestnik szkolenia rozróżnia aromaty i smaki kawy oraz wyjaśnia ich znaczenie w ocenie sensorycznej	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Kwalifikacje niewłączone do ZSK

Uznane kwalifikacje

Pytanie 3. Czy dokument jest certyfikatem wydawanym przez międzynarodowe instytucje?

TAK

Strona internetowa Instytucji Certyfikującej: <https://icvc.eu/>

Strona internetowa Instytucji Walidującej: <https://icvc.eu/>

Informacje

Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.
Nazwa Podmiotu certyfikującego	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.

Program

Zajęcia teoretyczne i praktyczne:

Dzień I – Artystyczne podejście do kawy i kreowanie doznań sensorycznych

1. Poznanie szczegółowych informacji związanych z pochodzeniem kawy, jej odmian botanicznych i sposobów obróbki – wpływ różnych metod na finalny smak i styl kawy.
2. Zasady ergonomii pracy w kawiarni – optymalizacja ruchów, techniki pracy sprzyjające płynnej i estetycznej obsłudze klientów.
3. Techniki przygotowania espresso w zależności od rodzaju młynków – wpływ precyzyjnego mielenia na balans smaku i strukturę napoju.
4. Doskonalenie dystrybucji i ubicia kawy – wykorzystanie narzędzi do kreowania powtarzalnego, doskonałego espresso.
5. **Sensoryka espresso jako forma sztuki** – nauka określania nut smakowych, ich balansu i harmonii w filiżance.
6. **Mleko jako medium artystyczne** – techniki spieniania mleka krowiego i roślinnego, kontrola tekstury i jakości piany.
7. **Latte art – sztuka malowania mlekiem:** doskonalenie podstawowych wzorów (serce, rozetka, tulipan).
8. **Kreatywne projektowanie latte art** – wzory niesymetryczne, wykorzystanie barwników, techniki „laining” i „etching”.
9. Projektowanie zaawansowanych kompozycji kawowych – artystyczne podejście do układania wzoru zgodnie z koncepcją wizualną.

Dzień II – Tworzenie doznań artystycznych w kawiarni i kontrola jakości

1. **Atmosfera kawiarni jako element sztuki** – wpływ otoczenia, stylu serwowania i kontaktu z klientem na odbiór napoju.
2. Budowa menu z naciskiem na estetykę, kreatywne nazwy napojów oraz unikalne kompozycje.
3. Doskonalenie technik komunikacji i standaryzacja zachowań – barista jako artysta w relacji z klientem.
4. Procesy zachodzące w trakcie parzenia kawy i ich wpływ na profil smakowy.

5. **Sensoryka kawy jako sztuka degustacji** – rozpoznawanie niuansów smakowych, aromatów i ich wpływu na doświadczenie klienta.
6. Jakość wody i jej rola w ekstrakcji – dobór optymalnego systemu oczyszczania wody pod kątem estetyki smaku.
7. Analiza stopnia i jakości zmielenia kawy – jak precyzja wpływa na balans sensoryczny napoju.
8. **Budowa panelu sensorycznego dla baristy** – wyostrenie percepcji smakowej i tekstury kawy.
9. **Eksperymentalne podejście do metod alternatywnych** – kreatywne eksplorowanie V60, Aeropress, wpływ temperatury i czasu na rezultat w filiżance.
10. **Egzamin ICVC - 30 minut.**

WARUNKI ORGANIZACYJNE:

- Szkolenie realizowane jest w godzinach dydaktycznych, tj.: 1h= 45 minut.
- Materiały potrzebne do realizacji zajęć praktycznych zapewnia organizator.
- Maksymalna ilość osób w grupie: 10.
- Czas trwania zajęć teoretycznych: około 5 h - w zależności od umiejętności grupowych, reszta zajęć to praktyka - która będzie trwała około 14,5 h, podczas której uczestnik zrealizuje pełen zakres praktyczny usługi rozwojowej .
- W ramach szkolenia przewidziano ćwiczenia grupowe i indywidualne.
- Zajęcia praktyczne: Uczestnicy wykonują pracę grupową. 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.
- Podczas szkolenia uczestnicy będą korzystać z zapewnionych produktów spożywczych niezbędnych do zajęć praktycznych, takich jak różne gatunki kawy, mleko (krowie i roślinne), syropy smakowe oraz dodatki dekoracyjne, które pozwolą na eksplorowanie artystycznego podejścia do baristyki.
- Szkolenie prowadzone będzie metodą wykładową podczas zajęć teoretycznych, a część praktyczna przewiduje zarówno pracę indywidualną, jak i zespołową. Uczestnicy będą samodzielnie przygotowywać espresso i kawy mleczne, doskonaląc techniki latte art oraz eksperymentując z metodami alternatywnymi parzenia. Opracują np.: receptury kawowych kompozycji, stworzą kreatywne menu, a także przećwiczą standardy obsługi klienta w kawiarni poprzez symulacje i odgrywanie ról.
- Szkolenie kończy się uzyskaniem Certyfikatu ICVC/BAR 20020.37 Barista, potwierdza wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne osób pracujących w kawiarniach, barach, pubach, restauracjach, jak również w innych punktach gastronomicznych.
- Egzamin składa się z testu teoretycznego jednokrotnego wyboru, który odbywa się online poprzez platformę egzaminacyjną znajdującą się pod adresem <https://egzaminy.icvc.eu/login>. Uczestnicy będą wykonywać test na telefonach komórkowych.
- Koszt egzaminu zawarty jest w cenie szkolenia.
- Usługa kończy się również uzyskaniem Zaświadczenia o ukończeniu udziału w usłudze rozwojowej Szkolenie: Barista – sztuka i technika: szkolenie z certyfikacją ICVC.
- Uczestnik szkolenia zobowiązany jest do zachowania frekwencji na poziomie co najmniej 80% czasu trwania usługi. Obecność uczestników będzie każdorazowo odnotowywana na liście obecności prowadzonej w każdym dniu szkolenia.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 20

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<div style="background-color: #f08080; padding: 2px; display: inline-block;">1 z 20</div> Dzień I: 1. Poznanie szczegółowych informacji związanych z pochodzeniem kawy, jej odmian botanicznych i sposobów obróbki – wpływ różnych metod na finalny smak i styl kawy.	Krzysztof Rafałowski	26-09-2026	08:00	08:45	00:45

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<p>2 z 20 Dzień I: 2. Zasady ergonomii pracy w kawiarni – optymalizacja ruchów, techniki pracy sprzyjające płynnej i estetycznej obsłudze klientów.</p>	Krzysztof Rafałowski	26-09-2026	08:45	09:30	00:45
<p>3 z 20 Dzień I: 3. Techniki przygotowania espresso w zależności od rodzaju młynków – wpływ precyzyjnego mielenia na balans smaku i strukturę napoju.</p>	Krzysztof Rafałowski	26-09-2026	09:30	10:15	00:45
<p>4 z 20 Dzień I: 4. Doskonalenie dystrybucji i ubicia kawy – wykorzystanie narzędzi do kreowania powtarzalnego, doskonałego espresso.</p>	Krzysztof Rafałowski	26-09-2026	10:15	11:00	00:45
<p>5 z 20 Dzień I: 5. Sensoryka espresso jako forma sztuki – nauka określania nut smakowych, ich balansu i harmonii w filiżance.</p>	Krzysztof Rafałowski	26-09-2026	11:00	11:45	00:45
<p>6 z 20 Dzień I: 6. Mleko jako medium artystyczne – techniki spieniania mleka krowiego i roślinnego, kontrola tekstury i jakości piany.</p>	Krzysztof Rafałowski	26-09-2026	11:45	12:30	00:45

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<p>7 z 20 Dzień I: 7. Latte art – sztuka malowania mlekiem: doskonalenie podstawowych wzorów (serce, rozetka, tulipan).</p>	Krzysztof Rafałowski	26-09-2026	12:30	13:15	00:45
<p>8 z 20 Dzień I: 8. Kreatywne projektowanie latte art – wzory niesymetryczne, wykorzystanie barwników, techniki „laining” i „etching”.</p>	Krzysztof Rafałowski	26-09-2026	13:15	14:00	00:45
<p>9 z 20 Dzień I: 9. Projektowanie zaawansowanych kompozycji kawowych – artystyczne podejście do układania wzoru zgodnie z koncepcją wizualną.</p>	Krzysztof Rafałowski	26-09-2026	14:00	15:30	01:30
<p>10 z 20 Dzień II: 1. Atmosfera kawiarni jako element sztuki – wpływ otoczenia, stylu serwowania i kontaktu z klientem na odbiór napoju.</p>	Krzysztof Rafałowski	27-09-2026	08:00	08:45	00:45
<p>11 z 20 Dzień II: 2. Budowa menu z naciskiem na estetykę, kreatywne nazwy napojów oraz unikalne kompozycje.</p>	Krzysztof Rafałowski	27-09-2026	08:45	09:30	00:45

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
12 z 20 Dzień II: 3. Doskonalenie technik komunikacji i standaryzacja zachowań – barista jako artysta w relacji z klientem.	Krzysztof Rafałowski	27-09-2026	09:30	10:15	00:45
13 z 20 Dzień II: 4. Procesy zachodzące w trakcie parzenia kawy i ich wpływ na profil smakowy.	Krzysztof Rafałowski	27-09-2026	10:15	11:00	00:45
14 z 20 Dzień II: 5. Sensoryka kawy jako sztuka degustacji – rozpoznawanie niuansów smakowych, aromatów i ich wpływu na doświadczenie klienta.	Krzysztof Rafałowski	27-09-2026	11:00	11:30	00:30
15 z 20 Dzień II: Przerwa.	Krzysztof Rafałowski	27-09-2026	11:30	11:45	00:15
16 z 20 Dzień II: 6. Jakość wody i jej rola w ekstrakcji – dobór optymalnego systemu oczyszczania wody pod kątem estetyki smaku.	Krzysztof Rafałowski	27-09-2026	11:45	12:30	00:45
17 z 20 Dzień II: 7. Analiza stopnia i jakości zmielenia kawy – jak precyzja wpływa na balans sensoryczny napoju.	Krzysztof Rafałowski	27-09-2026	12:30	13:15	00:45

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
18 z 20 Dzień II: 8. Budowa panelu sensorycznego dla baristy – wyostrzenie percepcji smakowej i tekstury kawy.	Krzysztof Rafałowski	27-09-2026	13:15	14:00	00:45
19 z 20 Dzień II: 9. Eksperymentalne podejście do metod alternatywnych – kreatywne eksplorowanie V60, Aeropress, wpływ temperatury i czasu na rezultat w filizance.	Krzysztof Rafałowski	27-09-2026	14:00	15:00	01:00
20 z 20 Dzień II: 10. Egzamin ICVC	-	27-09-2026	15:00	15:30	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 400,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 400,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	270,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	270,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	85,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	85,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	85,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Krzysztof Rafałowski

Od 2014 roku pracuje w olsztyńskiej kawiarni, gdzie po krótkim czasie został Head Baristą. W 2017 roku zdał egzamin SCAE Barista Skills Intermediate. Od 2018 roku przeprowadził około 1000 godzin szkoleń z szerokiego zakresu tematyki kawowej, obejmujących różne poziomy zaawansowania. W latach 2016-2019 przeprowadził kilkadziesiąt szkoleń dla nowych pracowników kawiarni. Od 2018 roku prowadzi szkolenia baristyczne dla osób prywatnych i firm. Trener posiada doświadczenie zawodowe oraz kwalifikacje merytoryczne nabyte w okresie nie wcześniejszym niż 5 lat przed rozpoczęciem szkolenia.

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 żarowej, 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.
- 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.
- Z przyczyn niezależnych od Wykonawcy (np. pogodowych lub losowych) harmonogram szkolenia może zostać nieznacznie zmieniony. Wszystkie informacje dostępne w jednostce szkolącej zostaną przekazane Operatorowi.
- Usługa podlega zwolnieniu z podatku od towarów i usług na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 29 ustawy o VAT.

Adres

ul. Zwycięstwa 28

15-703 Białystok

woj. podlaskie

Zespół Szkół nr 16 w Białymstoku, ul. Zwycięstwa nr 28, 15-703 Białystok

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Adrian Sadowski

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

Telefon (+48) 609 653 513