



Barista - szkolenie

Numer usługi 2026/04/09/10510/3475459

5 000,00 PLN brutto

5 000,00 PLN netto

200,00 PLN brutto/h

200,00 PLN netto/h

161,11 PLN cena rynkowa ⓘ

ZAKŁAD
DOSKONALENIA
ZAWODOWEGO W
KATOWICACH

📍 Gliwice / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

★★★★★ 4,6 / 5

🕒 25 h

1 864 oceny

📅 04.06.2026 do 08.06.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	- szkolenie adresowane jest do osób, które chcą pracować w charakterze baristy w barach, restauracjach, kawiarniach, hotelach i innych obiektach gastronomicznych
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	6
Data zakończenia rekrutacji	03-06-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	25
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

Kurs przygotowuje do pracy w zawodzie baristy. Uczestnik kursu pozna historię kawy, będzie umiał rozpoznać gatunki kakaowca, opanuje zasady i techniki parzenia espresso, opanuje metodę teksturowania mleka i techniki tworzenia podstawowych napoi na bazie espresso, zdobędzie umiejętności obsługi i konserwacji ekspresu ciśnieniowego.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia rodzaje ekspresów do parzenia kawy	- wskazuje rodzaje ekspresów do parzenia kawy	Test teoretyczny
Wymienia elementy ekspresu do parzenia kawy	- wymienia naczynia wykorzystywane w pracy baristy	Wywiad swobodny
	- opisuje sposoby obsługi, serwisowania oraz czyszczenia poszczególnych elementów ekspresu do parzenia kawy	Wywiad swobodny
Stosuje techniki parzenia i serwowania kaw oraz ich dekorowania	- wymienia rodzaje napojów kawowych	Wywiad swobodny
Efektywnie porozumiewa się z klientem oraz współpracuje w zespole	- sporządza kawy z dodatkami i potrafi je dekorować	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	- stosuje zasady profesjonalnej komunikacji z klientem	Obserwacja w warunkach symulowanych
	- umiejętnie współpracuje z innymi uczestnikami	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Kwalifikacje

Kwalifikacje niewłączone do ZSK

Uznane kwalifikacje

Pytanie 1. Czy dokument jest wydany przez podmiot systemu oświaty lub szkolnictwa wyższego na podstawie odrębnych przepisów?

TAK

rozporządzenie Ministra Edukacji i Nauki z dnia 6 października 2023 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. poz. 2175 oraz z 2024 r. poz. 1854)

Informacje

Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację

Zakład Doskonalenia Zawodowego w Katowicach

Nazwa Podmiotu certyfikującego

Zakład Doskonalenia Zawodowego w Katowicach

Program

Budowa i obsługa ekspresu automatycznego - 2h:

- budowa ekspresu

Technika parzenia kaw klasycznych - 10 h:

- metody parzenia kawy, obsługa ekspresu ciśnieniowego, ustawienia ekspresu

Kawy z dodatkami. Technika dekoracji i podawania kawy - 11 h:

- parzenie Americano

- kawa biała: cappuccino, macchiato,

-latte art, zdobienie kawy

Czyszczenie ekspresu - 1 h:

- Zasady czyszczenia ekspresu

Zajęcia teoretyczne: 6h

Zajęcia praktyczne: 18h

Egzamin - 1 h

1 godzina zajęć = 45 min (godzina dydaktyczna).

Przerwy nie wliczają się w czas trwania usługi.

Walidacja jest wliczona w czas trwania usługi rozwojowej.

Zajęcia prowadzone metodą warsztatową w grupie liczącej od 1 do 6 osób.

Walidację oraz certyfikację przeprowadza Zakład Doskonalenia Zawodowego w Katowicach. Egzamin teoretyczny przeprowadzany jest w formie testu jednokrotnego wyboru.

Uczestnik otrzymuje wynik walidacji w dniu jej przeprowadzenia, który do 2 dni roboczych wystawia odpowiednie Zaświadczenie poświadczające walidację, będące częścią składową dokumentacji rozliczeniowej szkolenia.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

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

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 000,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	200,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	200,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	500,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	500,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	500,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	500,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Robert Dziacko

Wieloletnie doświadczenie w pracy w gastronomii na stanowiskach kierowniczych, liczne szkolenia o tematyce barmańskiej, baristycznej, liczne tytuły i osiągnięcia ww. dziedzinie.

Od 5 lat wykładowca/instruktor na kursach baristycznych oraz barmańskich

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

- notatnik, długopis, skrypt

Na szkoleniu jest zapewniony ekspres do kawy, oraz materiałów niezbędnych do przeprowadzenia zajęć. (m.in. artykuły spożywcze takie jak kawa, mleko; młynki, spieniacze do mleka, serwisy do kawy)

Informacje dodatkowe

Usługa zwolniona z podatku VAT na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 26A ustawy o podatku od towarów i usług.

Adres

ul. Prymasa Stefana Wyszyńskiego 11

44-100 Gliwice

woj. śląskie

CKZ Gliwice mieści się w budynku Fluor -PrzojPrzem
Parking przy ul. Dworcowej

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Obiekt w pełni przystosowany do wymogów osób niepełnosprawnych ruchowo

Kontakt



ANNA GRZEGOSZCZYK

E-mail a.grzegoszczyk@zdz.katowice.pl

Telefon (+48) 502 793 398