



Barista kurs wraz z egzaminem nadającym kwalifikacje

Numer usługi 2026/04/14/161251/3486558

5 200,00 PLN brutto

5 200,00 PLN netto

148,57 PLN brutto/h

148,57 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Open Bar Tomasz
Szczęsny

★★★★★ 4,9 / 5

391 ocen

📍 Przemysł

🏢 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 35:00 h

📅 06.07.2026 do 09.07.2026

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

05-07-2026

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Charakteryzuje sposoby przygotowywania oraz podania kawy i naborów kawowych</p> <p>Kalkulacja ceny kawy i napoju kawowego</p>	<p>omawia urządzenia (ekspres ciśnieniowy kolbowy, ekspres przelewowy) i akcesoria do przygotowywania kawy (młynek żarnowy, odbijak do kawy, tamper, frenchpress, chemex, dripper, aeropress, kafetierkę), omawia przygotowanie ciśnieniowego ekspresu kolbowego do parzenia kawy, omawia parametry espresso i czynniki wpływające na jakość espresso, omawia zasady i technikę spieniania mleka oraz napojów roślinnych do poszczególnych rodzajów kaw, omawia zasady i techniki sztuki latte art.</p> <p>przygotowuje kalkulację cenową dla wybranej kawy lub napoju kawowego, przygotowuje recepturę i kalkulację cenową dla własnej kompozycji kawowej.</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
<p>Przygotowuje sprzęt do parzenia kawy</p>	<p>przygotowuje ekspres i młynek do pracy (sprawdza czystość grupy, dyszy do spieniania mleka, kontroluje wskaźniki temperatury i ciśnienia, czystość odbijaka i tampera), sprawdza ustawienie grubości mielenia ziarna, przygotowuje sprzęt do alternatywnych metod sporządzania kaw (stan techniczny, czystość, kompletność wszystkich elementów), przygotowuje naczynia i sprzęt do spieniania mleka, przygotowuje naczynia do podania kawy i napojów kawowych, czyści i konserwuje ekspres kolbowy po zakończeniu pracy (stosuje środki do czyszczenia) grupy i kolby z filtrem, sprząta stanowisko pracy.</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje kawy i napoje kawowe	<p>przygotowuje espresso, doppio, ristretto, lungo,</p> <p>przygotowuje cafe americano, przygotowuje cappuccino, cafe latte, cafe latte macchiato i latte macchiato z syropem, espresso macchiato, espresso con panna, cafe mocha,</p> <p>przygotowuje kawę mrożoną, cafe affogato,</p> <p>przygotowuje cafe crema,</p> <p>przygotowuje irish coffee,</p> <p>przygotowuje własną kompozycję kawową,</p> <p>przygotowuje mleko (np. spienia) do określonego rodzaju napoju kawowego,</p> <p>dobiera dodatki do napojów kawowych,</p> <p>dekoruje napoje kawowe,</p> <p>dobiera naczynia do podania napoju kawowego,</p> <p>stosuje zasady dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i higienicznej (GHP).</p>	Obserwacja w warunkach symulowanych
Serwuje kawy i napoje kawowe	<p>dobiera naczynia i akcesoria (np. słomki, łyżeczki, mieszadełka) do podania kawy i napojów kawowych,</p> <p>przygotowuje kawę i napój kawowy do podania konsumentowi zgodnie z zasadami obsługi gości,</p> <p>prezentuje kawę lub napój kawowy konsumentowi,</p> <p>podaje kawę i napoje kawowe zgodnie z zasadami i technikami obsługi konsumentów (kolejność, kierunki i strony obsługi).</p>	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
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Open Bar Tomasz Szczęsny

Program

Program kursu obejmuje 35 godzin dydaktycznych:

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

Przygotowanie oraz podawanie kawy i napojów kawowych:

-przygotowanie: espresso, doppio, ristretto, lungo,

-przygotowanie :caffè americano,

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

-przygotowanie :kawę mrożoną, caffè affogato,

-przygotowanie: caffè 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	5 200,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 200,00 PLN

Koszt osobogodziny brutto	148,57 PLN
Koszt osobogodziny netto	148,57 PLN
W tym koszt walidacji brutto	300,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	300,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	0,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Paweł Kaniecki

Wybrane Doświadczenie zawodowe:

-od 2008 roku związany z branżą kawową.

Twórca kawiarni "Miejsce Kawa i Zabawa" oraz palarni "Przemyskie Centrum Kawy".

Pracował przez 11 lat w renomowanych restauracjach i hotelach 4- i 5-gwiazdkowych we Wrocławiu, a także brał udział w Mistrzostwach Polski Barista i Latte Art.

Od 2020 roku dzieli się swoją wiedzą również jako Instruktor Zawodowy w Przemyskim Technikum Gastronomicznym, prowadząc przedmiot "Profesjonalne Parzenie Kawy".

Specjalizuję się w Latte Art i obsłudze klienta na najwyższym poziomie.

Na kursie pokażę, jak wielkie możliwości daje branża kawowa oraz jak ważny jest szacunek do produktu – od zielonego ziarna po filiżankę espresso.

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.

Usługa szkoleniowa jest zwolniona z VAT ze zgodnie z podstawą prawną: Stosownie do treści § 3 ust. 1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 roku w sprawie zwolnień od podatku towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień zwolnione od podatku od towarów i usług są usługi kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego, finansowane w co najmniej 70% ze środków publicznych, oraz świadczenie usług i dostawa towarów ściśle z tymi usługami związane.

Usługa zwolniona z VAT na podstawie §3 ust.1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług w związku z art. 43 ust.1 pkt 29 i art. 82 ust. 3 ustawy o VAT.

Adres

rynek Rynek 10
37-700 Przemyśl
woj. podkarpackie

Pierwszy blok tematyczny pierwszego dnia zajęć tj. 26.08.2025r w godzinach 9.00-11.15 będzie odbywać się w sali szkoleniowej pod adresem Kościuszki 5 w Przemyślu (sala przystosowana do wykładów wyposażona w urządzenia multimedialne.

Pozostałe zajęcia będą się odbywały w sali szkoleniowej przystosowanej do charakteru szkolenia tj. wyposażonej w sprzęt baristyczny niezbędny do przeprowadzenia kursu.

Kontakt



Katarzyna Szczęsna

E-mail kursy@kursybarmanskie.pl

Telefon (+48) 506 617 312