



Kurs- Barista

Numer usługi 2026/04/21/10510/3502714

5 000,00 PLN brutto

5 000,00 PLN netto

294,12 PLN brutto/h

294,12 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

ZAKŁAD
DOSKONALENIA
ZAWODOWEGO W
KATOWICACH

📍 Sosnowiec
🏠 Usługa szkoleniowa
📄 stacjonarna

★★★★★ 4,6 / 5

🕒 17:00 h

1 874 oceny

📅 24.06.2026 do 25.06.2026

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 oraz osób chcących poznać tajniki parzenia kawy dla własnych potrzeb oraz jak dobrze bawić się kawą w doborowym towarzystwie.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	4
Data zakończenia rekrutacji	15-06-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	17
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
Opisuje metody obróbki ziaren	stosuje różne metody i techniki obróbki kawy	Test teoretyczny
	wskazuje jakie typy ekspresów stosuje się do różnych gatunków kaw.	Test teoretyczny
Opisuje rodzaje ekspresów i młynków do kawy	przedstawia zasady ustawiania młynka do mielenia i ekstrakcji	Test teoretyczny
Rozróżnia zasady poprawnej ekstrakcji	opisuje czym jest crema, espresso vs lungo, czarna kawa vs Americano	Test teoretyczny
	weryfikuje typowe błędy w poprawnej ekstrakcji.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	rozpoznaje wpływ temperatury ekstrakcji na smak kawy	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Opisuje rodzaje mleka i technik spieniania	posiada wiedzę na temat wyboru mleka, wpływu mleka na smak kawy-konsystencja, temperatura.	Test teoretyczny
Przygotowuje kawy mleczne	objaśnia techniki sporządzania: włoskiej cappuccino, Latte vs Macchiato, FI white	Test teoretyczny
Dobiera dodatki do kaw	wie jakie syropy stosuje się do kawy, jakie czekolady, maccha	Test teoretyczny
Rozpoznaje podstawowe gatunki kawy oraz opisuje ich pochodzenie, sposoby obróbki i wpływ na smak	<ul style="list-style-type: none"> - identyfikuje przynajmniej 2 gatunki kawy (Arabika, Robusta), - wskazuje regiony pochodzenia oraz - opisuje różnice między obróbką „washed” i „natural”. 	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Przygotowuje espresso zgodnie z zasadami prawidłowej ekstrakcji.	<ul style="list-style-type: none"> - ustawia parametry mielenia, - przygotowuje espresso mieszczące się w ustalonym czasie i zakresie wagowym, - ocenia smak zgodnie z podstawowymi kryteriami sensorycznymi. 	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje napoje czarne na bazie espresso zgodnie z przyjętymi recepturami	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnia ristretto, espresso i lungo na podstawie objętości naparu, parametrów ekstrakcji oraz profilu smakowego, - przygotowuje americano i long black zgodnie z zasadami i analizuje różnice w smaku wynikające z kolejności dodawania składników, - serwuje czarną kawę w sposób estetyczny i zgodny z zasadami profesjonalnej obsługi, dbając o czystość, odpowiednie naczynia i temperaturę podania 	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Spienia mleko do odpowiedniej konsystencji oraz wykonuje podstawowy wzór latte art.	<ul style="list-style-type: none"> - teksturuje mleko parą wodną, uzyskując jednolitą mikropianę o odpowiedniej temperaturze i konsystencji, - dobiera odpowiedni dzbanek, typ mleka oraz kontroluje temperaturę w celu osiągnięcia optymalnych warunków do spieniania, - wykonuje podstawowe wzory latte art, - analizuje wpływ rodzaju mleka, jego temperatury i tekstury na profil smakowy napojów mlecznych na bazie espresso. 	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
<p>Organizuje stanowisko pracy zgodnie z zasadami ergonomii i higieny pracy baristy</p> <p>Wykorzystuje swoje kompetencje społeczne</p>	<ul style="list-style-type: none"> - przygotowuje stanowisko do pracy zgodnie z zasadami czystości i organizacji - dba o regularne czyszczenie grupy, dyszy, ekspresu i młynka zgodnie z procedurami. <p>diagnozuje czy klient jest zadowolony z obsługi, wykorzystuje współpracę z zespołem by wspólnie odnosić sukcesy w zawodzie baristy</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>

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

Wprowadzenie do świata kawy 1 godzina

- historia kawy
- gatunki kawy
- omówienie różnych metod obróbki ziaren

Obsługa ekspresu grupowego i młynka 1 godzina

- rodzaje ekspresów
- zasady ustawiania młynka
- wpływ grubości mielenia na smak
- wpływ temperatury ekstrakcji na smak

Przygotowanie espresso 1 godzina

- zasady poprawnej ekstrakcji
- typowe błędy jak je korygować
- praktyka - trening

Czarna kawa 1 godzina

- espresso vs lung
- czarna kawa vs Americano
- kawa przelewowa
- praktyka - trening

Podsumowanie 1 godzina

- ćwiczenia indywidualne
- sesja pytań i odpowiedzi

Mleczna strona kawy 1 godzina

- teoria i podstawy pracy z mlekiem
- wybór mleka
- techniki poprawnego spieniania

Praktyczne spienianie mleka 0,5 godziny

- wpływ tekstury mleka na wzory
- ćwiczenia indywidualne

Kawy mleczne i z dodatkami 1,5 godziny

- włoskie cappuccino
- Latte
- Flat
- praktyka- trening
- syropy kawowe
- czekolada, moccha

Warsztat treningowy 8 godzin

- powtórzenie i doskonalenie wszystkich umiejętności zdobytych w trakcie szkolenia + podstawy Latte art
- analiza błędów i indywidualne wskazówki
- podstawy latte art od spieniania mleka po wzór serce/rosetta
- praktyka trening
- przygotowanie poprawnego espresso
- wykonanie dowolnej kawy mlecznej

Walidacja 1 godzina

1 godzina zajęć = 45 min (godzina dydaktyczna).

Przerwy nie są wliczone do czasu trwania usługi

Między drugą a trzecią godziną zajęć przewidziana jest przerwa trwająca 15 minut.

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	5 000,00 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	294,12 PLN
Koszt osobogodziny netto	294,12 PLN
W tym koszt walidacji brutto	800,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	800,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	800,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	800,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Dziacko Robert

- Od co najmniej 5 lat wykładowca i instruktor na szkoleniach barmańskich i baristycznych.

Posiada ponad 20 letnie doświadczenie w pracy w gastronomii na stanowiskach kierowniczych.

Ukończył szkolenia o tematyce barmańskiej i baristycznej m.in:

- Basic Barista Workshop Julius Meinl Kafee
- Kurs barmana I stopnia Stowarzyszenia Polskich Barmanów
- Kurs barmana- mixera II stopnia Stowarzyszenia Polskich Barmanów

Posiada liczne tytuły i osiągnięcia ww. dziedzinie m.in:

- V miejsce w konkursie barmańskim RudolfJelinek Cup- Czechy
- IV miejsce International Finlandia Vodka Cup- Snow Village- Finlandia
- Finalista Diageo World Class Poland
- I miejsce w Ogólnopolskim Konkursie Finlandia Vodka Cup
- II miejsce w konkursie barmańskim Long Drink Trophy - Chorwacja

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały biurowe (notes i długopis) oraz materiały przygotowane i opracowane przez trenera.

Warunki uczestnictwa

- preferowane zdolności manualne, wyobraźnia i kreatywność

Informacje dodatkowe

Informujemy, że w Zakład Doskonalenia Zawodowego w Katowicach jest zwolniony z podatku VAT, w związku z tym koszt szkolenia netto i brutto jest identyczny (zwolniona z podatku VAT na podstawie art. 43, ust. 1, pkt. 26, lit. a) Ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług).

Jednostka lekcyjna 45 min. Przerwy nie wliczane są do czasu trwania usługi.

Koszty walidacji i certyfikacji wliczono w koszt usługi.

Kurs również prowadzi do uzyskania kompetencji społecznych:

- Komunikacji interpersonalnej
- Zrozumienia potrzeb i oczekiwań klienta;
- Jasnego i precyzyjnego przekazywanie informacji;
- Empatii i zrozumienia;
- Budowy relacji;
- Profesjonalizmu i etyki
- Poufności i dyskrecji informacji;
- Radzenie sobie w trudnych sytuacjach i z trudnym klientem
- Umiejętności pracy zespołowej

Adres

ul. Henryka Sienkiewicza 25

41-200 Sosnowiec

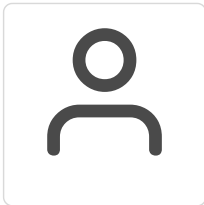
woj. śląskie

Zajęcia odbywają się Centrum Kształcenia Zawodowego w Sosnowcu

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe
- Monitor interaktywny

Kontakt



Jolanta Głośny

E-mail sosnowiec@zdz.katowice.pl

Telefon (+48) 697 818 725