



## Kurs Barista z egzaminem nadającym kwalifikację "Przygotowywanie i podawanie kawy oraz napojów kawowych"

Numer usługi 2026/04/22/12226/3506960

5 600,00 PLN brutto  
5 600,00 PLN netto  
147,37 PLN brutto/h  
147,37 PLN netto/h  
161,11 PLN cena rynkowa ⓘ

Best Lingua Monika  
Mazur

★★★★★ 4,9 / 5

521 ocen

📍 Strzyżów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 38 h

📅 05.06.2026 do 14.06.2026

## Informacje podstawowe

**Kategoria**

Inne / Gastronomia

**Grupa docelowa usługi**

Kursem Barista z egzaminem nadającym kwalifikację "Przygotowywanie i podawanie kawy oraz napojów kawowych" adresowany jest do:

- uczniów i studentów oraz absolwentów kierunków związanych np. z gastronomią, a w szczególności w zawodach kelnera, barmana, baristy lub someliera;
- pracowników kawiarni, restauracji, barów, domów weselnych, sklepów specjalistycznych z kawą, kawiarenek mobilnych, firm eventowych itp.;
- handlowców w branży kawowej;
- osób prowadzących własną działalność gospodarczą w zakresie związanym z przygotowaniem i podawaniem kawy;
- osób, które chciałyby przekwalifikować się
- osób zainteresowanych tematyką szkolenia

Kurs jest odpowiedni dla osób na każdym poziomie zaawansowania, zarówno posiadających podstawowe umiejętności i doświadczenie w pracy, jak i osób bez wiedzy branżowej i doświadczenia zawodowego, zainteresowanych tematyką szkolenia i chcących uzyskać kwalifikacje w tym zakresie.

**Minimalna liczba uczestników**

10

**Maksymalna liczba uczestników**

25

**Data zakończenia rekrutacji**

04-06-2026

**Forma prowadzenia usługi**

stacjonarna

**Liczba godzin usługi**

38

**Podstawa uzyskania wpisu do BUR**

Znak Jakości TGLS Quality Alliance

# Cel

## Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestników do samodzielnego i profesjonalnego przygotowywania oraz serwowania kawy i napojów kawowych, z wykorzystaniem różnych metod parzenia, znajomości rodzajów ziaren oraz zasad komponowania napojów.

Uczestnicy zdobędą kwalifikacje i umiejętności obsługi sprzętu baristy, stosowania receptur oraz kalkulacji kosztów, a także rozwiną kompetencje w zakresie prezentacji produktu i obsługi klienta.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje sposoby przygotowania oraz podania kawy i napojów kawowych	- omawia urządzenia (ekspres ciśnieniowy kolbowy, ekspres przelewowy) i akcesoria do przygotowywania kawy (młynek żarnowy, odbijak do kawy, tamper, frenchpress, chemex, dripper, aeropress, kafetierkę)	Test teoretyczny
	- omawia przygotowanie ciśnieniowego ekspresu kolbowego do parzenia kawy	Test teoretyczny
	- omawia parametry espresso i czynniki wpływające na jakość espresso	Test teoretyczny
	- omawia zasady i technikę spieniania mleka oraz napojów roślinnych do poszczególnych rodzajów kaw	Test teoretyczny
Kalkuluje cenę kawy i napoju kawowego	-przygotowuje kalkulację cenową dla wybranej kawy lub napoju kawowego	Wywiad swobodny
	- przygotowuje recepturę i kalkulację cenową dla własnej kompozycji kawowej	Wywiad swobodny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje sprzęt do parzenia kawy	<ul style="list-style-type: none"> <li>- przygotowuje ekspres i młynek do pracy (sprawdza czystość grupy, dyszy do spieniania mleka, kontroluje wskaźniki temperatury i ciśnienia, czystość odbijaka i tampera)</li> </ul>	Obserwacja w warunkach symulowanych
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sprawdza ustawienie grubości mielenia ziarna</li> </ul>	Obserwacja w warunkach symulowanych
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- przygotowuje sprzęt do alternatywnych metod sporządzania kaw (stan techniczny, czystość, kompletność wszystkich elementów)</li> </ul>	Obserwacja w warunkach symulowanych
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- przygotowuje naczynia i sprzęt do spieniania mleka</li> </ul>	Obserwacja w warunkach symulowanych
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- przygotowuje naczynia do podania kawy i napojów kawowych</li> <li>- czyści i konserwuje ekspres kolbowy po zakończeniu pracy (stosuje środki do czyszczenia) grupy i kolby z filtrem</li> </ul>	Obserwacja w warunkach symulowanych
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sprząta stanowisko pracy</li> </ul>	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje kawy i napoje kawowe	- przygotowuje espresso, doppio, ristretto, lungo	Obserwacja w warunkach symulowanych
	- przygotowuje caffe americano	Obserwacja w warunkach symulowanych
	- przygotowuje cappuccino, cafe latte, cafe latte macchiato i latte macchiato z syropem, espresso macchiato, espresso con panna, caffe mocha	Obserwacja w warunkach symulowanych
	- przygotowuje kawę mrożoną, caffe affogato	Obserwacja w warunkach symulowanych
	- przygotowuje caffe crema	Obserwacja w warunkach symulowanych
	- przygotowuje irish coffee	Obserwacja w warunkach symulowanych
	- przygotowuje własną kompozycję kawową	Obserwacja w warunkach symulowanych
	- przygotowuje mleko (np. spienia) do określonego rodzaju napoju kawowego	Obserwacja w warunkach symulowanych
	- dobiera dodatki do napojów kawowych	Obserwacja w warunkach symulowanych
	- dekoruje napoje kawowe	Obserwacja w warunkach symulowanych
- dobiera naczynia do podania napoju kawowego	Obserwacja w warunkach symulowanych	
- stosuje zasady dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i higienicznej (GHP)	Obserwacja w warunkach symulowanych	

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

## Kwalifikacje

### Kwalifikacje włączone do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji

<b>Kwalifikacje</b>	Przygotowywanie i podawanie kawy oraz napojów kawowych
<b>Kod kwalifikacji zarejestrowanej w ZRK</b>	14004
<b>Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację</b>	Fundacja VCC
<b>Nazwa Podmiotu certyfikującego</b>	Fundacja VCC

## Program

### Cel usługi:

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestników do samodzielnego i profesjonalnego przygotowywania oraz serwowania kawy i napojów kawowych, z wykorzystaniem różnych metod parzenia, znajomości rodzajów ziaren oraz zasad komponowania napojów.

Uczestnicy zdobędą kwalifikacje i umiejętności obsługi sprzętu baristy, stosowania receptur oraz kalkulacji kosztów, a także rozwiną kompetencje w zakresie prezentacji produktu i obsługi klienta.

### Grupa docelowa usługi:

Kursem Barista z egzaminem nadającym kwalifikację "Przygotowywanie i podawanie kawy oraz napojów kawowych" adresowany jest do:

- uczniów i studentów oraz absolwentów kierunków związanych np. z gastronomią, a w szczególności w zawodach kelnera, barmana, baristy lub someliera;
- pracowników kawiarni, restauracji, barów, domów weselnych, sklepów specjalistycznych z kawą, kawiarenek mobilnych, firm eventowych itp.;

- handlowców w branży kawowej;
- osób prowadzących własną działalność gospodarczą w zakresie związanym z przygotowaniem i podawaniem kawy;
- osób, które chciałyby przekwalifikować się
- osób zainteresowanych tematyką szkolenia

Kurs jest odpowiedni dla osób na każdym poziomie zaawansowania, zarówno posiadających podstawowe umiejętności i doświadczenie w pracy, jak i osób bez wiedzy branżowej i doświadczenia zawodowego, zainteresowanych tematyką szkolenia i chcących uzyskać kwalifikacje w tym zakresie.

#### **Warunki organizacyjne dla przeprowadzenia szkolenia:**

- Zalecana minimalna liczba osób na szkoleniu: 10
- Zalecana maksymalna liczba osób na szkoleniu: 25

Sala zapewni odpowiednią ilość miejsc siedzących oraz umożliwi przeprowadzenie części praktycznej szkolenia (m.in. dostęp do bieżącej wody). W sali znajdują się stoły, na których uczestnicy będą mogli zapisywać notatki.

Szkolenie trwa 38 godzin dydaktycznych (1 godz. dydaktyczna/szkoleniowa = 45 min). Liczba godzin praktycznych 27 godzin dydaktycznych, liczba godzin teoretycznych 8 godzin dydaktycznych, walidacja 3 godziny dydaktyczne. W trakcie realizacji kursu zostały zaplanowane przerwy, które są uwzględnione w harmonogramie, nie są wliczone w czas trwania usługi szkoleniowej. Walidacja i Certyfikacja jest wliczona w cenę i czas trwania usługi szkoleniowej.

Uczestnicy otrzymają zaświadczenie o ukończeniu szkolenia pod warunkiem uczestnictwa w usłudze na poziomie min. 80% oraz przystąpienia do walidacji.

Po zakończonym procesie kształcenia, uczestnicy przystąpią do egzaminu prowadzonego przez niezależny podmiot zewnętrzny Fundację VCC, który przeprowadzi walidację, a w efekcie jeżeli uczestnik osiągnie minimalne progi zaliczenia, potwierdzi uzyskanie kwalifikacji stosowną certyfikacją.

Przebieg procesu walidacji i certyfikacji:

Weryfikacja efektów uczenia się składa się z części teoretycznej i praktycznej. Walidacja prowadzona jest metodą testu teoretycznego, obserwacji w warunkach symulowanych oraz wywiadu swobodnego. Walidator nie bierze udziału w procesie kształcenia. Walidator każdorazowo prowadzi walidację w sposób stacjonarny w sali szkoleniowej. Instytucja certyfikująca powołuje komisję, odpowiedzialną za przeprowadzenie walidacji oraz certyfikacji. Komisja certyfikująca składa się z dwóch członków. Jednostka walidująca jest również jednostką certyfikującą.

Próg zaliczenia testu teoretycznego – min 75% poprawnych odpowiedzi. – pytania zamknięte. Próg zaliczenia obserwacji w warunkach symulowanych oraz wywiadu swobodnego: uzyskanie minimum 30 z 40 punktów poprawnie wykonanych poleceń oraz udzielonych odpowiedzi.

Egzamin zewnętrzny potwierdzający uzyskanie kwalifikacji włączonej do ZSK nr kwalifikacji 14004, przeprowadzony zostanie przez zewnętrzną jednostkę - Fundację VCC. Osoby, które zdadzą egzamin zewnętrzny (walidacja z wynikiem pozytywnym) otrzymają Certyfikat potwierdzający uzyskanie kwalifikacji "Przygotowywanie i podawanie kawy oraz napojów kawowych".

Organizator zapewni uczestnikom wszelkie materiały do wykonywania zajęć praktycznych m.in. urządzenia i narzędzia (szklanki, miesadła oraz niezbędne wyposażenie baru) oraz materiały zużywalne niezbędne do realizacji szkolenia. Uczestnicy otrzymają także wszelkie materiały niezbędne do przeprowadzenia walidacji zarówno do części teoretycznej jak i praktycznej.

Zajęcia będą miały charakter warsztatowy (aktywizujący), prowadzone będą w formie wykładów, ćwiczeń, treningów oraz poprzez symulacje, ćwiczenia indywidualne i grupowe, odgrywanie ról, burzę mózgów z wykorzystaniem nowoczesnych metod w dużym stopniu nastawionych na ćwiczenia, aktywność uczestników.

#### **Zagadnienia poruszane podczas szkolenia / zakres i tematyka szkolenia:**

##### **1.Podstawowe informacje na temat kawy (3 godz.; w tym teoria 3 godz.)**

- historia kawy, regiony upraw, główne kraje produkujące
- kawowiec, gatunki kawy, rozpoznawanie ziarna – Arabica, Robusta
- metody zbierania, obróbka ziaren, selekcja ziarna, magazynowanie
- sposoby palenia, pakowanie
- główni producenci, spożycie kawy na świecie
- historia i budowa ekspresów do kawy,
- rodzaje kaw przygotowywanych z espresso
- sposoby parzenia i serwowania kawy (po turecku, kafetiera, , aeropress, french press, syfon, drip, ekspres przelewowy, ekspres ciśnieniowy)

- właściwości napoju kawowego – dobór metody, mieszanki, sprzętu, mleka

## 2. Espresso (5 godz.; w tym teoria 1 godz., praktyka 4 godz.):

- definicja, proces parzenia (pre infuzja, ekstrakcja właściwa)
- zasada 4 M
- parametry Espresso Italiano
- cechy wizualne i organoleptyczne idealnego espresso
- prawidłowe ustawienie młynka
- prawidłowe metody dozowania kawy
- nadekstrakcja
- podekstrakcja

## 3. Obsługa i konserwacja ekspresu, ustawianie młynka (3 godz.; w tym teoria 1 godz., praktyka 2 godz.):

- Podawanie kawy i dobór naczyń

## 4. Napoje na bazie Espresso (8 godz.; w tym teoria 1 godz., praktyka 7 godz.)

- espresso classic, ristretto, lungo, doppio
- espresso macchiato, con panna, affogato, coretto,
- americano, irish coffeespienianie mleka - przebieg procesu, parametry poprawnie przygotowanego mleka

## 5. Kawy mleczne, dobór mleka, dobór dzbanków, proces spieniania mleka (8 godz.; w tym teoria 1 godz., praktyka 7 godz.)

- cappuccino
- café latte
- café au lait
- latte macchiato
- mocha, mochaccino
- kawy deserowe z czekoladą i alkoholem

## 6. Elementy latte Art (8 godz.; w tym teoria 1 godz., praktyka 7 godz.)

- odpowiednie spienianie mleka
- Pouring - tworzenie podstawowych wzorów wylewanych bezpośrednio z dzbanka: Rosseta, Serce,
- Etching - wzory z użyciem czekolady, odpowiednie przekładanie mleka, wykorzystanie szpikulca do rysowania
- wydruk na kawie przy użyciu drukarki Evebot

## 7. Walidacja i certyfikacja efektów szkolenia (test teoretyczny, obserwacja w warunkach symulowanych, wywiad swobodny) (3 godz. )

# 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** 5 600,00 PLN

Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 113 ust. 1 ustawy o VAT ze względu na wartość sprzedaży

---

**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** 0,00 PLN

---

**W tym koszt walidacji netto** 0,00 PLN

---

**W tym koszt certyfikowania brutto** 1 000,00 PLN

---

**W tym koszt certyfikowania netto** 1 000,00 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają wszelkie materiały szkoleniowe do części teoretycznej oraz praktycznej. Materiały do części teoretycznej - skrypt w wersji drukowanej, notes, długopis. Uczestnicy otrzymają materiały najpóźniej w dniu rozpoczęcia usługi.

### Warunki uczestnictwa

W przypadku kursów dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w kursie jest spełnienie warunków przedstawionych przez danego Operatora, wskazanych w umowie wsparcia i właściwym regulaminie.

Uczestnik powinien zapisać się na usługę min. 1 dzień przed terminem jej rozpoczęcia.

Uczestnik zobowiązany jest do wzięcia udziału w usłudze w wymiarze nie mniejszym niż 80% obecności, oraz przystąpić do procesu walidacji.

### Informacje dodatkowe

Uczestnicy przyjmują do wiadomości, że usługa może być poddana monitoringowi z ramienia Operatora lub PARP i wyrażają na to zgodę.

Podstawa zwolnienia z VAT: § 3 ust. 1 pkt. 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień - w przypadku dofinansowania w co najmniej 70%.

Dostawca usługi zapewnia realizację usługi rozwojowej uwzględniając potrzeby osób ze szczególnymi potrzebami funkcjonalnymi (w tym również dla osób z niepełnosprawnościami) zgodnie ze Standardami dostępności dla polityki spójności 2021-2027. Zatem uczestnik ze szczególnymi potrzebami funkcjonalnymi powinien na co najmniej 7 dni kalendarzowych przed terminem rozpoczęcia realizacji usługi zgłosić Organizatorowi dodatkowe wymagania/swoje potrzeby dot. umożliwienia mu udziału w usłudze.

## Adres

Strzyżów

Strzyżów

woj. podkarpackie

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Sala szkoleniowa spełnia warunki BHP

## Kontakt



**MONIKA MAZUR**

**E-mail** [monika.mazur@britishschool.pl](mailto:monika.mazur@britishschool.pl)

**Telefon** (+48) 692 652 488