



Szkolenie Latte Art

Numer usługi 2026/04/27/5603/3516318

999,00 PLN brutto
 999,00 PLN netto
 83,25 PLN brutto/h
 83,25 PLN netto/h
 214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Zann Investments
 Maciej Zarzecki

★★★★★ 4,8 / 5

43 oceny

📍 Warszawa

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 12:00 h

📅 26.08.2026 do 27.08.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Zachodniopomorskie Bony Szkoleniowe
Grupa docelowa usługi	<p>Przeznaczone dla osób pragnących rozpocząć pracę na stanowisku barista, dla obecnych pracowników kawiarni, obiektów gastronomicznych oraz dla osób planujących otworzyć własną kawiarnię/cukiernię.</p> <p>Usługa adresowana również dla Uczestników Projektu Kierunek – Rozwój a także dla Uczestników Projektu "Małopolski pociąg do kariery - sezon 1" oraz dla Uczestników Projektu "Nowy start w Małopolsce z EURESem".</p> <p>Usługa rozwojowa adresowana również dla Uczestników projektu Zachodniopomorskie Bony Szkoleniowe</p>
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	25-08-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	12
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

Wiedza - znajomość sprzętu do latte art,

Umiejętności - malowanie wzorów techniką free-pour, malowanie wzorów techniką etchingu, podstawowe wzory : serce tulipan i rozeta, multiwzory

Kompetencje - przygotowanie do pracy w zawodzie baristy

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
WIEDZA	- znajomość sprzętu do latte art	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
UMIEJĘTNOŚCI	- malowanie wzorów tulipan i serce - malowanie wzorów techniką free-pour malowanie wzorów techniką etchingu - multiwzory	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

Cel biznesowy

Zdobycie umiejętności malowania wzorów na kawie wieloma technikami, co realnie wpłynie na atrakcyjność oferowanego produktu i zwiększy jego sprzedaż.

Efekt usługi

Wiedza - znajomość sprzętu do latte art,

Umiejętności - malowanie wzorów techniką free-pour, malowanie wzorów techniką etchingu,

podstawowe wzory : serce tulipan i rozeta, multiwzory

Weryfikacja w warunkach symulowanych:

- sprawdzenie znajomości sprzętu do latte art
- przygotowanie trzech podstawowych wzorów latte art na kawie

Metoda potwierdzenia osiągnięcia efektu usługi

Protokół ze szkolenia.

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji i zgodnie z zaplanowanymi metodami walidacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

1. jakie akcesoria są niezbędne do latte art;
2. wybór odpowiedniego mleka do latte art;
3. które składniki w mleku wpływają na jego spienianie, analiza;
4. wpływ temperatury na proces spieniania;
5. spienianie mleka do latte art, a do kaw klasycznych - różnice;
6. mleko roślinne w latte art, jakie wybrać. Różnice w relacji do mleka krowiego;
7. technika perfekcyjnego spieniania mleka, odpowiednia pozycja filiżanki i dzbanka , kontrola nad przepływem mleka;
8. higiena w czasie spieniania mleka;
9. jak stworzyć doskonałe espresso do latte art;
10. malowanie wzorów techniką free-pour;
11. malowanie wzorów techniką etchingu;
12. podstawowe wzory : serce tulipan i rozeta;
13. położenie wzorów;
14. łączenie wzorów - multi wzory;
15. kontrast, symetria i wysokość wzoru;
16. dopracowywanie wzorów oraz doskonalenie techniki.

Przerwy wliczone są w czas trwania usługi.

Szkolenie składa się z części teoretycznej - 7 h i części praktycznej - 7h plus 2 godziny przerwy.

CZAS TRWANIA USŁUGI PODANY JEST W GODZINACH ZEGAROWYCH.

WARUNKI ORGANIZACYJNE: szkolenie prowadzone jest w formie stacjonarnej. Sala wyposażona jest w miejsca siedzące dla każdego kursanta a także wyposażona w rzutnik i ekran do wyświetlania prezentacji.

Szkolenie prowadzone jest w formie wykładów z elementami ćwiczeń grupowych oraz dyskusji.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 17

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 17 Jakie akcesoria są niezbędne do latte art.	Daria Figaszewska	26-08-2026	09:00	09:30	00:30
2 z 17 Wybór odpowiedniego mleka do latte art.	Daria Figaszewska	26-08-2026	09:30	10:00	00:30
3 z 17 Analiza - które składniki w mleku wpływają na jego spienianie.	Daria Figaszewska	26-08-2026	10:00	10:30	00:30
4 z 17 Wpływ temperatury na proces spieniania	Daria Figaszewska	26-08-2026	10:30	11:00	00:30
5 z 17 Spienianie mleka do latte art, a do kaw klasycznych - różnice	Daria Figaszewska	26-08-2026	11:00	11:30	00:30
6 z 17 Mleko roślinne w latte art, jakie wybrać. Różnice w relacji do mleka krowiego	Daria Figaszewska	26-08-2026	11:30	12:00	00:30
7 z 17 Przerwa	Daria Figaszewska	26-08-2026	12:00	13:00	01:00
8 z 17 Technika perfekcyjnego spieniania mleka, odpowiednia pozycja filiżanki i dzbanka , kontrola nad przepływem mleka	Daria Figaszewska	26-08-2026	13:00	15:00	02:00
9 z 17 Higiena w czasie spieniania mleka	Daria Figaszewska	27-08-2026	09:00	09:30	00:30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 17 Jak stworzyć doskonałe espresso do latte art	Daria Figaszewska	27-08-2026	09:30	10:30	01:00
11 z 17 Malowanie wzorów techniką free-pour	Daria Figaszewska	27-08-2026	10:30	11:00	00:30
12 z 17 Malowanie wzorów techniką etchingu	Daria Figaszewska	27-08-2026	11:00	11:30	00:30
13 z 17 Podstawowe wzory: serce tulipan i rozeta	Daria Figaszewska	27-08-2026	11:30	12:30	01:00
14 z 17 Przerwa	Daria Figaszewska	27-08-2026	12:30	13:30	01:00
15 z 17 Położenie wzorów i łączenie wzorów (multi wzory)	Daria Figaszewska	27-08-2026	13:30	14:00	00:30
16 z 17 Kontrast, symetria i wysokość wzoru	Daria Figaszewska	27-08-2026	14:00	14:30	00:30
17 z 17 Walidacja	Daria Figaszewska	27-08-2026	14:30	15:00	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	999,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	999,00 PLN

Koszt osobogodziny brutto

83,25 PLN

Koszt osobogodziny netto

83,25 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Daria Figaszewska

Daria związana jest z branżą kawy specjalty od 2014 roku. Zdobywała doświadczenie jako baristka, head baristka, manager kawiarni, szkoleniowiec. Od 2021 roku jest Autoryzowaną Trenerką Specjalty Coffee Association w modułach Barista Skills, Brewing oraz Sensory Skills. W 2025 roku zdobyła tytuł Mistrzyni Polski Barista.

Na co dzień najwięcej satysfakcji czerpie z dzielenia się swoją wiedzą i doświadczeniem, a po godzinach znajdziecie ją kilka metrów nad ziemią na jednej z warszawskich ścianek wspinaczkowych.

Doświadczenie trenera zostało zdobyte nie wcześniej niż 5 lat przed wprowadzeniem szczegółowych danych usługi.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Certyfikat: Latte Art w języku polskim i angielskim. Na wniosek uczestnika szkolenia, wystawiamy certyfikat również w innych językach obcych.

Notes i długopis

Warunki uczestnictwa

Uczestnicy mają obowiązek uczestniczenia w minimum 80% zajęć, aby osiągnąć założone efekty uczenia się.

Obecność rejestrowana jest na listach obecności z podpisem uczestnika zajęć.

Informacje dodatkowe

Zawarto umowę z WUP w Toruniu w ramach Projektu Kierunek - Rozwój.

Usługa adresowana również dla Uczestników Projektu Kierunek – Rozwój a także dla Uczestników Projektu "Małopolski pociąg do kariery - sezon 1" oraz dla Uczestników Projektu "Nowy start w Małopolsce z EURESem".

Zawarto umowę z Wojewódzkim Urzędem Pracy w Szczecinie na świadczenie usług rozwojowych z wykorzystaniem elektronicznych bonów szkoleniowych w ramach projektu Zachodniopomorskie Bony Szkoleniowe

Z przyczyn niezależnych od Wykonawcy (np. pogodowych lub losowych) harmonogram szkolenia może zostać nieznacznie zmieniony. Wszystkie informacje dostępne są u Dostawcy Usług i zostaną przekazane Operatorowi

Podstawa zwolnienia z VAT: Art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. a) Ustawa o podatku od towarów i usług

Adres

ul. Jagiellońska 58/128a

03-468 Warszawa

woj. mazowieckie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



NATALIA KOCISZEWSKA

E-mail biuro@szkolabarmanow.pl

Telefon (+48) 798 782 434