



Zann Investments
Maciej Zarzecki

★★★★★ 4,8 / 5

43 oceny

Szkolenie Barista z modułem Latte Art

Numer usługi 2026/05/04/5603/3533066

📍 Poznań

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 28:00 h

📅 08.06.2026 do 27.08.2026

1 998,00 PLN brutto

1 998,00 PLN netto

71,36 PLN brutto/h

71,36 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Zachodniopomorskie Bony Szkoleniowe, Małopolski Pociąg do kariery, Kierunek - Rozwój
Grupa docelowa usługi	<p>Przeznaczone dla:</p> <ul style="list-style-type: none"> osób pragnących rozpocząć pracę na stanowisku barista, obecnych pracowników kawiarni, obiektów gastronomicznych, osób planujących otworzyć własną kawiarnię/cukiernię, dla osób indywidualnych. <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	4
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	07-06-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	28
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

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestnika do samodzielnej pracy na stanowisku baristy poprzez nabycie wiedzy i umiejętności w zakresie obsługi ekspresu, młynka i akcesoriów oraz przygotowywania napojów kawowych zgodnie ze standardami jakości. Uczestnik pozna sprzęt do latte art oraz nauczy się wykonywać wzory (serce, tulipan, rozeta) i kompozycje z wykorzystaniem technik free-pour i etchingu.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Uczestnik zna historię odkrycia kawy oraz rozróżnia gatunki i odmiany kawowca.</p> <p>Zna parametry poprawnego espresso i rozumie proces ekstrakcji.</p>	<p>Uczestnik poprawnie odpowiada na pytania dotyczące historii kawy i metod jej obróbki.</p> <p>Potrafi wskazać różnice między Arabiką a Robustą.</p> <p>Uczestnik opisuje kolejne etapy przygotowania espresso.</p>	<p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p> <p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p>
<p>Uczestnik potrafi samodzielnie przygotować poprawne espresso.</p>	<p>Uczestnik opisuje przygotowanie espresso zgodne z wytycznymi (czas, objętość, crema).</p>	<p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p>
<p>Zna proces spieniania mleka i podstawowe zasady przygotowania cappuccino.</p>	<p>Potrafi opisać przygotowanie i zna różnice między cappuccino, latte, flat white itd.</p>	<p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p>
<p>Uczestnik zna podstawowe metody alternatywne (np. drip, Chemex, Aeropress).</p>	<p>Wymienia i opisuje zasady działania co najmniej dwóch metod alternatywnych.</p> <p>Potrafi wskazać, kiedy i dlaczego warto sięgnąć po daną metodę.</p>	<p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p>
<p>Uczestnik zna rodzaje i zastosowanie sprzętu wykorzystywanego w latte art (dzbanki, igły/peny do etchingu, odpowiednie filiżanki).</p> <p>Uczestnik wykonuje podstawowe wzory latte art techniką free-pour i etchingu (serce, tulipan, rozeta) oraz proste kompozycje wieloelementowe.</p>	<p>Rozróżnia i nazywa podstawowe narzędzia do latte art.</p> <p>Wskazuje ich zastosowanie w technikach free-pour i etchingu.</p> <p>Przygotowuje mleko o odpowiedniej teksturze do latte art.</p> <p>Wykonuje wzory: serce, tulipan i rozeta metodą free-pour.</p> <p>Wykonuje prosty wzór techniką etchingu.</p>	<p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>

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

Dzień 1

HISTORIA KAWY I PODSTAWOWE INFORMACJE - teoria

- historia odkrycia kawy
- wędrówka kawowca po świecie
- uprawa
- gatunki i odmiany
- rodzaje zbiorów
- rodzaje obróbek
- sztuka wypalania kawy

ORGANIZACJA MIEJSCA PRACY - teoria

- rozmieszczenie poszczególnych elementów baru
- odpowiednie zatowarowanie baru / zapobiegawczość
- znaczenie organizacji miejsca pracy

ESPRESSO - teoria

- historia espresso
- budowa młynka i ekspresu ciśnieniowego
- parametry poprawnego espresso
- przygotowanie espresso krok po kroku / błędy wykonania
- ekstrakcja - poprawna/ błędy ekstrakcji (degustacja)

ESPRESSO - praktyka

- ćwiczenie parzenia poprawnego espresso
- ustawianie młynka - zrozumienie istotności/ wpływ na smak

MLEKO PODSTAWY - teoria

- skład mleka / charakterystyka
- rodzaje mleka / napoje roślinne

- proces spieniania mleka - demonstracja
- cappuccino - charakterystyka / demonstracja
- latte art - podstawowy wzór "serce" (podstawy)

MLEKO PODSTAWY - praktyka

- nauka poprawnego spieniania mleka
- przygotowywanie cappuccino z podstawowym wzorem latte art "serce" (podstawy)

Dzień 2

KAWY CIĄG DALSZY

- przypomnienie wiadomości z dnia 1
- kawa speciality
- czym jest, jak odróżnić, gdzie kupić

KAWA CZARNA

- **CO MA WPLYW NA SMAK (degustacja)**
- grubość i równość mielenia
- proporcja wody do kawy
- odpowiednie parametry wody (mineralizacja i chemia wody, temperatura)
- agitacja podczas parzenia
- czas parzenia

METODY ALTERNATYWNE

- czym są metody alternatywne
- demonstracja dostępnych metod

METODY ALTERNATYWNE - PRAKTYKA / PORÓWNANIE METOD

- Aeropress, Kalita Wave, Hario v60, Chemex, The Gabi Master A Coffee Dripper, Delter Coffee Press

CAPPUCCINO - PRAKTYKA

- serce, tulipan, rozeta - praktyka

praktyka = 9,5h

teoria = 3,5h

przerwy + walidacja = 3h

Dzień 3

MODUŁ LATTE ART

- jakie akcesoria są niezbędne do latte art
- wybór odpowiedniego mleka do latte art
- które składniki w mleku wpływają na jego spienianie, analiza
- wpływ temperatury na proces spieniania
- spienianie mleka do latte art, a do kaw klasycznych - różnice
- mleko roślinne w latte art, jakie wybrać. Różnice w relacji do mleka krowiego;
- technika perfekcyjnego spieniania mleka, odpowiednia pozycja filiżanki i dzbanka, kontrola nad przepływem mleka

Dzień 4

MODUŁ LATTE ART - CIĄG DALSZY

- higiena w czasie spieniania mleka
- jak stworzyć doskonałe espresso do latte art
- malowanie wzorów techniką free-pour
- malowanie wzorów techniką etchingu
- podstawowe wzory: serce tulipan i rozeta
- położenie wzorów
- łączenie wzorów - multi wzory

- kontrast, symetria i wysokość wzoru
- dopracowywanie wzorów oraz doskonalenie techniki

teoria = 2h

praktyka = 7,5h

przerwy + walidacja = 2,5h

Przerwy wliczone są w czas trwania usługi.

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. W grupie uczestniczy od 4 do 12 osób, posiadają w pełni wyposażone stanowisko baristyczne. Prowadzony jest rotacyjny system pracy - każda osoba wykonuje ćwiczenie samodzielnie pod okiem instruktora.

Wyposażenie stanowiska:

- ekspres ciśnieniowy 1-2 grupowy kolbowy,
- młynek do kawy (z możliwością regulacji mielenia),
- waga elektroniczna,
- spieniacz do mleka (dysza parowa w ekspresie),
- czajnik,
- timer lub stoper,
- dripper (np. V60), filtry papierowe,
- French Press / Chemex / Aeropress,
- ściereczki (do grupy, dyszy, dzbanków – w różnych kolorach).

Naczynia i szkło:

- Filiżanki (espresso, cappuccino, latte),
- Dzbanki do spieniania mleka.

Surowce i dodatki:

- świeżo palona kawa (różne profile – min. 2-3 rodzaje, również kawa speciality),
- mleko krowie (min. 3,2%) i mleka roślinne,
- woda butelkowana (do testów i parzenia),
- notatniki, długopisy,
- rzutnik/multimedia do części teoretycznej.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 31

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 31 Historia kawy i jej uprawa - teoria	Arkadiusz Oborski	08-06-2026	09:00	10:00	01:00
2 z 31 Organizacja miejsca pracy - teoria	Arkadiusz Oborski	08-06-2026	10:00	10:30	00:30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 31 Historia espresso, parametry i przygotowanie espresso krok po kroku - teoria	Arkadiusz Oborski	08-06-2026	10:30	11:30	01:00
4 z 31 Espresso - praktyka, parzenie espresso	Arkadiusz Oborski	08-06-2026	11:30	13:00	01:30
5 z 31 Przerwa	Arkadiusz Oborski	08-06-2026	13:00	14:00	01:00
6 z 31 Mleko - składy, rodzaje, proces spieniania mleka, cappuccino, podstawy latte art – teoria	Arkadiusz Oborski	08-06-2026	14:00	15:00	01:00
7 z 31 Mleko - nauka spieniania mleka, przygotowywanie cappuccino z podstawowym wzorem latte art - praktyka	Arkadiusz Oborski	08-06-2026	15:00	17:00	02:00
8 z 31 Kawy ciąg dalszy - kawa speciality - praktyka	Arkadiusz Oborski	09-06-2026	09:00	10:00	01:00
9 z 31 Kawa czarna - co ma wpływ na smak - praktyka	Arkadiusz Oborski	09-06-2026	10:00	11:30	01:30
10 z 31 Alternatywne metody parzenia kawy - praktyka	Arkadiusz Oborski	09-06-2026	11:30	13:00	01:30
11 z 31 Przerwa	Arkadiusz Oborski	09-06-2026	13:00	14:00	01:00
12 z 31 Metody alternatywne - praktyka	Arkadiusz Oborski	09-06-2026	14:00	15:00	01:00

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
13 z 31 Capucinno – praktyka	Arkadiusz Oborski	09-06-2026	15:00	16:00	01:00
14 z 31 Walidacja	Arkadiusz Oborski	09-06-2026	16:00	17:00	01:00
15 z 31 Jakie akcesoria są niezbędne do latte art	Daria Figaszewska	26-08-2026	09:00	09:30	00:30
16 z 31 Wybór odpowiedniego mleka do latte art	Daria Figaszewska	26-08-2026	09:30	10:00	00:30
17 z 31 Analiza - które składniki w mleku wpływają na jego spienianie	Daria Figaszewska	26-08-2026	10:00	10:30	00:30
18 z 31 Wpływ temperatury na proces spieniania	Daria Figaszewska	26-08-2026	10:30	11:00	00:30
19 z 31 Spienianie mleka do latte art, a do kaw klasycznych - różnice	Daria Figaszewska	26-08-2026	11:00	11:30	00:30
20 z 31 Mleko roślinne w latte art, jakie wybrać, różnice w relacji do mleka krowiego	Daria Figaszewska	26-08-2026	11:30	12:00	00:30
21 z 31 Przerwa	Daria Figaszewska	26-08-2026	12:00	13:00	01:00
22 z 31 Technika perfekcyjnego spieniania mleka, odpowiednia pozycja filiżanki i dzbanka, kontrola nad przepływem mleka	Daria Figaszewska	26-08-2026	13:00	15:00	02:00

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
23 z 31 Higiena w czasie spieniania mleka	Daria Figaszewska	27-08-2026	09:00	09:30	00:30
24 z 31 Jak stworzyć doskonałe espresso do latte art	Daria Figaszewska	27-08-2026	09:30	10:30	01:00
25 z 31 Malowanie wzorów techniką free-pour	Daria Figaszewska	27-08-2026	10:30	11:00	00:30
26 z 31 Malowanie wzorów techniką etchingu	Daria Figaszewska	27-08-2026	11:00	11:30	00:30
27 z 31 Podstawowe wzory: serce tulipan i rozeta	Daria Figaszewska	27-08-2026	11:30	12:30	01:00
28 z 31 Przerwa	Daria Figaszewska	27-08-2026	12:30	13:30	01:00
29 z 31 Położenie wzorów i łączenie wzorów (multi wzory)	Daria Figaszewska	27-08-2026	13:30	14:00	00:30
30 z 31 Kontrast, symetria i wysokość wzoru	Daria Figaszewska	27-08-2026	14:00	14:30	00:30
31 z 31 Walidacja	Daria Figaszewska	27-08-2026	14:30	15:00	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 998,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto 1 998,00 PLN

Koszt osobogodziny brutto 71,36 PLN

Koszt osobogodziny netto 71,36 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



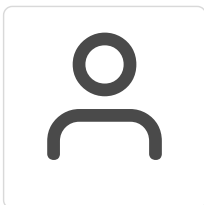
1 z 2

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.



2 z 2

Arkadiusz Oborski

Przygodę z kawą zaczynał w 2001 roku od pracy we włoskich kawiarniach, gdzie poznał kulturę picia i przygotowywania kawy we włoskim stylu. W 2007 i 2008 roku był finalistą Mistrzostw Polski Baristów. Po udanych mistrzostwach rozpoczął pracę jako trener w największych palarniach w Polsce. Przez kolejne lata był sędzią technicznym na Mistrzostwach Polski Baristów i przeszkolił tysiące baristów.

Specjalizacją Arka jest włoski styl espresso i cappuccino. Obecnie poza działalnością edukacyjną dostarcza do lokali swoją kawę, wyposaża je w ekspresy i wszystko, co jest niezbędne do przygotowania kawy na wysokim poziomie.

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

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

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

Notes i długopis, materiały w wersji drukowanej

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.

Dla uczestników projektu MP i/lub Projektu NSE warunkiem uczestnictwa jest również przystąpienie do usługi egzaminacyjnej wewnętrznej.

Informacje dodatkowe

Szkolenie w ramach „Małopolski Pociąg do Kariery”, EGZAMIN wewnętrzny WYMAGANY.

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

Szkolenie prowadzone jest z wykorzystaniem metod interaktywnych i aktywizujących uczestników, takich jak: praca w grupie oraz dyskusje. Każdy z uczestników wykonuje napoje kawowe bezmleczne i mleczne, pracuje z ekspresem ciśnieniowym oraz młynkiem. Kursanci uczestniczą w degustacjach.

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. Wojskowa 6/B7

60-792 Poznań

woj. wielkopolskie

Szkolenie w dniach 8-9 czerwca odbędzie się w Poznaniu w Sali nr 1 w obiekcie - Analizy HR (ul. Wojskowa 6/B7). Druga część szkolenia w dniach 26-27 sierpnia odbędzie się w Warszawie w Centrum szkoleniowym Ogólnopolskiej Szkoły Barmanów (ul. Jagiellońska 58/128A)

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



NATALIA KOCISZEWSKA

E-mail biuro@szkolabarmanow.pl

Telefon (+48) 505 052 231