



Przygotowywanie i podawanie kawy oraz napojów kawowych BARISTA - szkolenie kończące się egzaminem

Numer usługi 2026/05/04/115503/3536305

5 600,00 PLN brutto
5 600,00 PLN netto
147,37 PLN brutto/h
147,37 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

ALDEO SYSTEMY
ZARZĄDZANIA
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

★★★★★ 4,6 / 5

1 043 oceny

📍 Rzeszów

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 38:00 h

📅 06.08.2026 do 09.08.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkoleniem 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.

Szkolenie odpowiednie jest dla osób na każdym poziomie zaawansowania. Skierowane jest zarówno do osób posiadających doświadczenie w pracy w punktach gastronomicznych jak i osób bez doświadczenia zawodowego w przedmiocie szkolenia zainteresowanych tematyką szkolenia i chcących uzyskać kwalifikacje w tym zakresie.

Minimalna liczba uczestników

10

Maksymalna liczba uczestników

20

Data zakończenia rekrutacji

04-08-2026

Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	38
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

Usługa „Przygotowywanie i podawanie kawy oraz napojów kawowych BARISTA - szkolenie kończące się egzaminem” potwierdza przygotowanie do samodzielnego przygotowywania i podawania kawy oraz napojów kawowych na bazie gotowych receptur oraz na podstawie receptury do samodzielnie stworzonych kompozycji.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Charakteryzuje sposoby przygotowania oraz podania kawy i napojów kawowych</p> <p>Kryteria weryfikacji</p>	<p>a. omawia urządzenia (ekspres ciśnieniowy kolbowy, ekspres przelewowy) i akcesoria do przygotowywania kawy (młynek żarnowy, odbijak do kawy, tamper, frenchpress, chemex, dripper, aeropress, kafetierkę),</p> <p>b. omawia przygotowanie ciśnieniowego ekspresu kolbowego do parzenia kawy,</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Test teoretyczny</p>
	<p>c. omawia parametry espresso i czynniki wpływające na jakość espresso,</p>	<p>Test teoretyczny</p>
	<p>d. omawia zasady i technikę spieniania mleka oraz napojów roślinnych do poszczególnych rodzajów kaw,</p>	<p>Test teoretyczny</p>
	<p>e. omawia zasady i techniki sztuki latte art</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
	<p>Kalkuluje cenę kawy i napoju kawowego</p>	<p>a. przygotowuje kalkulację cenową dla wybranej kawy lub napoju kawowego,</p>
<p>b. przygotowuje recepturę i kalkulację cenową dla własnej kompozycji kawowej</p>		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
		<p>Analiza dowodów i deklaracji</p> <p>Wywiad swobodny</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje sprzęt do parzenia kawy	<p>a. przygotowuje ekspres i młynek do pracy (sprawdza czystość grupy, dyszy do spieniania mleka, kontroluje wskaźniki temperatury i ciśnienia, czystość odbijaka i tampera),</p> <p>b. sprawdza ustawienie grubości mielenia ziarna,</p>	Obserwacja w warunkach symulowanych
		<p>Analiza dowodów i deklaracji</p> <p>Wywiad swobodny</p>
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Analiza dowodów i deklaracji</p>
		Wywiad swobodny
	<p>c. przygotowuje sprzęt do alternatywnych metod sporządzania kaw (stan techniczny, czystość, kompletność wszystkich elementów),</p> <p>d. przygotowuje naczynia i sprzęt do spieniania mleka,</p> <p>e. przygotowuje naczynia do podania kawy i napojów kawowych,</p>	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Analiza dowodów i deklaracji
		<p>Wywiad swobodny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
		Analiza dowodów i deklaracji
		<p>Wywiad swobodny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
		Analiza dowodów i deklaracji
	<p>f. czyści i konserwuje ekspres kolbowy po zakończeniu pracy (stosuje środki do czyszczenia) grupy i kolby z filtrem,</p>	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Analiza dowodów i deklaracji
		Wywiad swobodny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
	g. sprzęta stanowisko pracy	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Analiza dowodów i deklaracji Wywiad swobodny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje kawy i napoje kawowe	a. przygotowuje espresso, doppio, ristretto, lungo,	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Analiza dowodów i deklaracji
		Wywiad swobodny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Analiza dowodów i deklaracji
		Wywiad swobodny
	b. przygotowuje cafe americano,	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Analiza dowodów i deklaracji
		Wywiad swobodny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Analiza dowodów i deklaracji
		Wywiad swobodny
	c. przygotowuje cappuccino, cafe latte, cafe latte macchiato i latte macchiato z syropem, espresso macchiato, espresso con panna, cafe mocha,	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Analiza dowodów i deklaracji
		Wywiad swobodny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Analiza dowodów i deklaracji
		Wywiad swobodny
d. przygotowuje kawę mrożoną, cafe affogato,	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Analiza dowodów i deklaracji	
	Wywiad swobodny	
	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Analiza dowodów i deklaracji	
	Wywiad swobodny	
e. przygotowuje cafe crema,	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Analiza dowodów i deklaracji	
	Wywiad swobodny	
	f. przygotowuje irish coffee,	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Analiza dowodów i deklaracji
		Wywiad swobodny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
	<p>g. przygotowuje własną kompozycję kawową,</p> <p>h. przygotowuje mleko (np. spienia) do określonego rodzaju napoju kawowego,</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Analiza dowodów i deklaracji</p> <p>Wywiad swobodny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Analiza dowodów i deklaracji</p> <p>Wywiad swobodny</p>
	<p>i. dobiera dodatki do napojów kawowych,</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Analiza dowodów i deklaracji</p> <p>Wywiad swobodny</p>
	<p>j. dekoruje napoje kawowe,</p> <p>k. dobiera naczynia do podania napoju kawowego,</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Analiza dowodów i deklaracji</p> <p>Wywiad swobodny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Analiza dowodów i deklaracji</p> <p>Wywiad swobodny</p>
	<p>l. stosuje zasady dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i higienicznej (GHP)</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Analiza dowodów i deklaracji</p> <p>Wywiad swobodny</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Serwuje kawę i napoje kawowe	a. dobiera naczynia i akcesoria (np. słomki, łyżeczki, mieszadełka) do podania kawy i napojów kawowych,	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Analiza dowodów i deklaracji
		Wywiad swobodny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	b. przygotowuje kawę i napój kawowy do podania konsumentowi zgodnie z zasadami obsługi gości,	Analiza dowodów i deklaracji
		Wywiad swobodny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Analiza dowodów i deklaracji
	c. prezentuje kawę lub napój kawowy konsumentowi,	Wywiad swobodny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Analiza dowodów i deklaracji
		Wywiad swobodny
d. podaje kawę i napoje kawowe zgodnie z zasadami i technikami obsługi konsumentów (kolejność, kierunki i strony obsługi)	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Analiza dowodów i deklaracji	
	Wywiad swobodny	
	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	ALDEO SYSTEMY ZARZĄDZANIA SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ
Nazwa Podmiotu certyfikującego	ALDEO SYSTEMY ZARZĄDZANIA SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ

Program

Szkoleniem 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.

Szkolenie odpowiednie jest dla osób na każdym poziomie zaawansowania. Skierowane jest zarówno do osób posiadających doświadczenie w pracy w punktach gastronomicznych jak i osób bez doświadczenia zawodowego w przedmiocie szkolenia zainteresowanych tematyką szkolenia i chcących uzyskać kwalifikacje w tym zakresie.

Zagadnienia poruszane podczas szkolenia:

Moduł 1. Wiedza o kawie (ziarnach, pochodzeniu, rodzaju kaw i napojów kawowych), w tym:

Historia i pochodzenie kawy

Rodzaje kaw: arabika i robusta – podstawowe różnice

Stopnie wypalenia ziaren i ich wpływ na smak

Grubość mielenia ziaren dopasowana do metody parzenia

Podstawowe zasady przechowywania kawy i dodatków

Moduł 2. Przygotowywanie i podawanie kawy i napojów kawowych

2.1 Przygotowanie sprzętu do parzenia kawy, w tym:

- Budowa i przygotowanie sprzętu do parzenia kawy (ekspres ciśnieniowy kolbowy, ekspres przelewowy, młynek żarnowy, tamper, odbijak, alternatywne urządzenia)
- Czyszczenie i konserwacja urządzeń

2.2 Przygotowanie kawy i napojów kawowych, w tym:

- Parametry espresso i czynniki wpływające na jakość
- Techniki spieniania mleka i napojów roślinnych
- Przygotowanie klasycznych i mlecznych napojów kawowych oraz z dodatkami
- Latte art – podstawowe techniki
- Tworzenie własnych kompozycji kawowych
- Dekorowanie napojów

2.3 Serwowanie kawy i napojów kawowych, w tym:

- Naczynia i akcesoria do serwowania
- Estetyka serwisu i zasady podawania napojów
- Obsługa klienta

2.4 Kalkulacja ceny kawy i napoju kawowego, w tym:

- Obliczanie kosztów składników
- Ustalanie ceny sprzedaży napojów

3. Walidacja

USŁUGĘ ZAPLANOWANO NA 38 GODZ. SZKOLENIOWYCH/ DYDAKTYCZNYCH (1 godz. szkoleniowa/ dydaktyczna = 45 min.) - w ten czas wliczono przerwy. Program obejmuje **zarówno zajęcia teoretyczne, jak i praktyczne.**

Usługa obejmuje łącznie 38 godzin szkoleniowych/dydaktycznych (1 godzina = 45 minut).

W podanym wymiarze uwzględniono także przerwy, które wliczają się w czas trwania usługi. Struktura godzin przedstawia się następująco:

9 godzin zajęć teoretycznych,

26 godzin zajęć praktycznych,

3 godziny przeznaczone na przerwy oraz walidację (czas walidacji podano w przeliczeniu na 1 osobę część teoretyczna + praktyczna).

W trakcie realizacji usługi rozwojowej, przeprowadzona jest weryfikacja postępów oraz ocena osiągnięcia efektów uczenia się w formie okresowego podsumowania dokonywane grupowo lub indywidualnie z Uczestnikami.

Warunki organizacyjne realizacji szkolenia:

Zalecana minimalna liczba osób na szkoleniu: 10

Zalecana maksymalna liczba osób na szkoleniu: 20

Sala powinna zapewniać odpowiednią ilość miejsc siedzących a zaplecze szkoleniowe umożliwiać przeprowadzenie części praktycznej szkolenia (m.in. dostęp do bieżącej wody w bliskiej odległości od sali).

W sali powinny znajdować się stoły lub miejsca zawierające dołączone pulpity na których uczestnicy będą mogli zapisywać notatki.

Układ stołów: dowolny

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie i grupowo.

Zajęcia prowadzone są w formie wykładu oraz warsztatów (zajęć praktycznych).

Podczas warsztatów uczestnicy będą przygotowywać napoje samodzielnie lub w grupach, ale pod okiem szkoleniowca, który nadzoruje ich pracę, poprawiając lub pomagając jeśli jest taka potrzeba.

Zaplecze organizacyjno-logistyczne zapewnia odpowiednie warunki do prowadzenia zajęć praktycznych z zakresu baristyki, obejmując niezbędne wyposażenie oraz produkty umożliwiające naukę parzenia kawy, przygotowywania różnych napojów kawowych, spieniania mleka i estetycznego serwowania. Uczestnicy mają do dyspozycji zarówno materiały szkoleniowe, jak i różnorodne surowce potrzebne do ćwiczeń praktycznych. Uczestnicy mają dostęp do różnorodnych gatunków kawy, mleka, a także syropów i dodatków służących do tworzenia napojów kawowych. Dodatkowo zapewnione jest odpowiednie szkło i ceramika do serwowania kaw oraz środki czystości i akcesoria niezbędne do utrzymania higieny stanowiska pracy.

WALIDACJA

Walidacja prowadzona jest przez zewnętrzny podmiot wpisany do Zintegrowanego Rejestru Kwalifikacji. Wymagania dotyczące walidacji i podmiotów ją realizujących przedstawiamy poniżej:

1.1. Metody walidacji

Na etapie weryfikacji dopuszczalne są następujące metody:

- test teoretyczny,
- obserwacja w warunkach symulowanych,
- prezentacja kawy i napojów kawowych,
- wywiad swobodny (rozmowa z komisją).

Obserwacja wykonywanych zadań oraz prezentacja uzyskanych rezultatów odbywa się zgodnie z arkuszem obserwacji i kryteriami oceniania.

1.2. Zasoby kadrowe

Komisja walidacyjna składa się z minimum dwóch członków, z których jeden pełni funkcję przewodniczącego komisji i posiada głos decydujący.

Przewodniczący komisji musi posiadać potwierdzoną i udokumentowaną wiedzę z zakresu danej kwalifikacji, np.:

- ukończone szkolenie specjalistyczne,
- wykształcenie gastronomiczne.

Każdy z członków komisji musi znać zasady przeprowadzania walidacji oraz stosowane metody.

Każdy członek komisji musi spełniać przynajmniej jeden z poniższych warunków:

- posiadać udokumentowane co najmniej 5-letnie doświadczenie zawodowe w przygotowywaniu i podawaniu kawy i napojów kawowych zdobyte w okresie ostatnich 7 lat,
- lub
- posiadać udokumentowane co najmniej 5-letnie doświadczenie w prowadzeniu szkoleń lub walidacji w zakresie przygotowywania i podawania kawy i napojów kawowych.

Komisja walidacyjna musi spełniać łącznie powyższe wymagania.

1.3. Organizacja walidacji oraz warunki organizacyjne i materialne

Walidacja składa się z dwóch części: **teoretycznej i praktycznej**.

- **Część teoretyczna:** przeprowadzana w formie testu (test teoretyczny w formie elektronicznej lub tradycyjny w formie pakietu)
- **Część praktyczna:** realizowana po pozytywnej ocenie części teoretycznej, obejmuje obserwację w warunkach symulowanych.

Instytucja certyfikująca, o której mowa w art. 2 pkt 6 ustawy z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz.U. z 2020 r. poz. 226), zapewnia:

Pomieszczenie umożliwiające samodzielną pracę oraz:

- **Materiały niezbędne do walidacji**, w tym:
 - wydzielone stanowisko egzaminacyjne z dostępem do:
 - bieżącej wody,
 - środków czystości,
 - składników i dodatków:
 - minimum dwa gatunki kaw (w tym arabika i robusta),
 - mleko oraz napoje roślinne,
 - śmietanka 30% i 36%, bita śmietana,
 - dodatki do napojów kawowych, umożliwiające wykonanie napojów zgodnych z kwalifikacją:
 - syropy: karmelowy, czekoladowy, miętowy, waniliowy, cynamonowy, pomarańczowy, cytrynowy,
 - przyprawy: cynamon, kardamon, kakao w proszku,
 - substancje słodzące: cukier biały, trzcinowy, ksylitol, słodzik, miód,
 - whisky, lody konsumpcyjne, lód.

Sprzęt, naczynia i akcesoria niezbędne do realizacji walidacji:

- ekspres ciśnieniowy kolbowy z dyszą spieniającą,
- ekspres przelewowy,
- młynek żarnowy,
- odbijak do kawy,
- tamper,
- wybrane urządzenie do alternatywnych metod parzenia kawy, w tym: kawiarka, chemex, french press, shaker lub blender,
- naczynia i akcesoria potrzebne do prezentacji i podania kaw oraz napojów kawowych, zgodnie z efektami uczenia się.

Walidacja odbywa się zgodnie z procedurą przewidzianą dla kwalifikacji „Przygotowywanie i podawanie kawy oraz napojów kawowych” (kod: 14004), wpisaną do Zintegrowanego Rejestru Kwalifikacji.

Walidację prowadzi instytucja certyfikująca ALDEO SYSTEMY ZARZĄDZANIA SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ – posiadająca uprawnienia nadane przez właściwego ministra.

Szkolenie i walidacja stanowią odrębne etapy usługi, przy zachowaniu zasad bezstronności i rozdzielenia ról (osoba szkoląca nie przeprowadza egzaminu własnych uczestników).

Instytucja Certyfikująca (IC) zapewnia rozdzielność szkolenia od walidacji. Każdy Uczestnik szkolenia deklaruje, czy uczestniczył w szkoleniu IC w ciągu ostatniego roku. W przypadku gdy kandydat zadeklaruje, że brał udział w szkoleniu, IC zapewnia, iż prowadzący szkolenie nie będzie brał udziału w walidacji konkretnego kandydata.

Instytucja realizująca usługę jest wpisana do Bazy Usług Rozwojowych jako podmiot świadczący usługi szkoleniowe oraz do Zintegrowanego Rejestru Kwalifikacji jako instytucja certyfikująca dla kwalifikacji kod 14004.

Usługa obejmuje szkolenie oraz walidację, przy zachowaniu niezależności procesu egzaminowania zgodnie z wymogami ustawy o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz.U. 2016 r. poz. 64).

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	5 600,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
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	1 100,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	1 100,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	1 100,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	1 100,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Monika Gorzka

Wykształcenie i kwalifikacje/ kompetencje zawodowe:

Ukończyła studia inżynierskie na kierunku Towaroznawstwo na Wydziale Nauk o Żywności (2014 r.)
zdobyty tytuł: magister inżynier

Ukończone kursy/ szkolenia specjalistyczne (wybrane):

CoffeeSupport – ukończone szkolenie SCA z modułu BREWING FOUNDATION (2021 r.)

CoffeeSupport – ukończone szkolenie SCA z modułu BARISTA SKILLS FOUNDATION (2021 r.)

Kwalifikacje pedagogiczne (2025 r. ukończyła kurs pedagogiczny dla instruktorów praktycznej nauki zawodu)

Szkolenia i kursy baristyczne prowadzi od 2019 r. (od 6 lat)

1. Od 2019 r. Pani Monika Gorzka współpracuje z Galicyjską Szkołą Smaku w Krakowie jako trener, prowadząc kursy baristyczne (I stopień, II stopień – latte art, alternatywne metody parzenia kawy) oraz warsztaty parzenia herbat.

2. Od 2024 r. prowadzi własną firmę szkoleniową Flavours of Coffee, realizując kursy baristyczne, m.in. Barista – kurs I–III stopnia (marzec 2024 – kwiecień 2025: 5 szkoleń dla 68 osób, 38 godz., woj. podkarpackie), 2 edycje kursów Baristy I i II stopnia w Łańcucie (6 i 15 osób) oraz szkolenie Przygotowywanie i podawanie kawy oraz napojów kawowych BARISTA - szkolenie kończące się egzaminem w woj. warmińsko-mazurskim (6 osób).

Wcześniej (09.10.2019 –31.05.2021) – pracowała w kawiarni SlowCoffee (Barista/kelner)

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe, np. skrypty oraz materiały do wykonywania zajęć praktycznych (w tym: urządzenia i narzędzia oraz materiały zużywalne niezbędne do realizacji programu szkolenia).

Uczestnicy mają do dyspozycji zarówno materiały szkoleniowe, jak i różnorodne surowce potrzebne do ćwiczeń praktycznych. Uczestnicy mają dostęp do różnorodnych gatunków kawy, mleka, a także syropów i dodatków służących do tworzenia napojów kawowych.

Dodatkowo zapewnione jest odpowiednie szkło i ceramika do serwowania kaw oraz środki czystości i akcesoria niezbędne do utrzymania higieny stanowiska pracy.

Informacje dodatkowe

Procedura reklamacji usługi szkoleniowej

Reklamacje można zgłaszać do ALDEO Systemy Zarządzania Sp. z o.o. w formie pisemnej, listem poleconym na adres: ALDEO Systemy Zarządzania Sp. z o.o., ul. Kurpiowska 5/111, 35-620 Rzeszów lub mailem: biuro@aldeo.pl najpóźniej w terminie 14 dni kalendarzowych od daty zakończenia realizacji danej usługi szkoleniowej wg zasad wskazanych w Procedurze reklamacji usługi szkoleniowej dostępnej na stronie internetowej: <http://aldeo.pl/oferta/szkolenia/>

Reklamacja zostanie uwzględniona w przypadku nienależytego zrealizowania Szkolenia z wyłącznej winy ALDEO Systemy Zarządzania Sp. z o.o.

Informujemy, że usługa może zostać poddana kontroli lub audytowi instytucji zewnętrznych, w tym audytowi w ramach audytów funkcjonowania podmiotów w Bazie Usług Rozwojowych. Zespół audytowy ma możliwość na podstawie upoważnienia wydanego przez Polską Agencję Rozwoju Przedsiębiorczości do przeprowadzenia wizytacji usługi rozwojowej.

Adres

al. Tadeusza Rejtana 1

35-326 Rzeszów

woj. podkarpackie

Grein Hotel

Al. Rejtana 1

35-326 Rzeszów

Kontakt



Natalia Szkoła

E-mail n.szkoła@aldeo.pl

Telefon (+48) 533 130 200