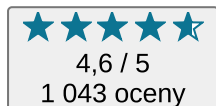


Możliwość dofinansowania

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

Numer usługi 2026/05/04/115503/3537306

ALDEO SYSTEMY ZARZĄDZANIA SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ



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

Rzeszów

Usługa szkoleniowa

stacjonarna

38:00 h

08.10.2026 do 11.10.2026

### 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  
06-10-2026
- 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 i metody walidacji.

<b>Efekty uczenia się</b>	<b>Kryteria weryfikacji</b>	<b>Metoda walidacji</b>
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
Charakteryzuje sposoby przygotowania oraz podania kawy i napojów kawowych	c. omawia alternatywne metody parzenia kawy	Test teoretyczny
	a. 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
Kryteria weryfikacji	b. omawia przygotowanie ciśnieniowego ekspresu kolbowego do parzenia kawy,	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Kalkuluje cenę kawy i napoju kawowego	c. omawia parametry espresso i czynniki wpływające na jakość espresso,	Test teoretyczny
	d. omawia zasady i technikę spieniania mleka oraz napojów roślinnych do poszczególnych rodzajów kaw,	Test teoretyczny
Przygotowuje sprzęt do parzenia kawy	e. omawia zasady i techniki sztuki latte art	Test teoretyczny
	a. przygotowuje kalkulację cenową dla wybranej kawy lub napoju kawowego,	Obserwacja w warunkach symulowanych Analiza dowodów i deklaracji
	b. przygotowuje recepturę i kalkulację cenową dla własnej kompozycji kawowej	Wywiad swobodny Obserwacja w warunkach symulowanych Analiza dowodów i deklaracji
	a. przygotowuje ekspres i młynek do pracy (sprawdza czystość grupy, dyszy do spieniania mleka, kontroluje wskaźniki temperatury i ciśnienia, czystość odbijaka i tampera),	Wywiad swobodny Obserwacja w warunkach symulowanych Analiza dowodów i deklaracji
	b. sprawdza ustawienie grubości mielenia ziarna,	Wywiad swobodny Obserwacja w warunkach symulowanych Analiza dowodów i deklaracji
	c. przygotowuje sprzęt do alternatywnych metod sporządzania kaw (stan techniczny, czystość, kompletność wszystkich elementów),	Wywiad swobodny Obserwacja w warunkach symulowanych Analiza dowodów i deklaracji
d. przygotowuje naczynia i sprzęt do spieniania mleka,	Wywiad swobodny Obserwacja w warunkach symulowanych Analiza dowodów i deklaracji	
e. przygotowuje naczynia do podania kawy i napojów kawowych,	Wywiad swobodny Obserwacja w warunkach symulowanych Analiza dowodów i deklaracji	
f. czyści i konserwuje ekspres kolbowy po zakończeniu pracy (stosuje środki do czyszczenia) grupy i kolby z	Wywiad swobodny Obserwacja w warunkach symulowanych	



Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Serwuje kawy i napoje kawowe	h. przygotowuje mleko (np. spienia) do określonego rodzaju napoju kawowego,	Analiza dowodów i deklaracji Wywiad swobodny Obserwacja w warunkach symulowanych Analiza dowodów i deklaracji
	i. dobiera dodatki do napojów kawowych,	Wywiad swobodny Obserwacja w warunkach symulowanych Analiza dowodów i deklaracji
	j. dekoruje napoje kawowe,	Wywiad swobodny Obserwacja w warunkach symulowanych Analiza dowodów i deklaracji
	k. dobiera naczynia do podania napoju kawowego,	Wywiad swobodny Obserwacja w warunkach symulowanych Analiza dowodów i deklaracji
	l. stosuje zasady dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i higienicznej (GHP)	Wywiad swobodny Obserwacja w warunkach symulowanych Analiza dowodów i deklaracji
	a. dobiera naczynia i akcesoria (np. słomki, łyżeczki, mieszadełka) do podania kawy i napojów kawowych,	Wywiad swobodny Obserwacja w warunkach symulowanych Analiza dowodów i deklaracji
	b. przygotowuje kawę i napój kawowy do podania konsumentowi zgodnie z zasadami obsługi gości,	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

## **Efekty uczenia się**

## **Kryteria weryfikacji**

## **Metoda walidacji**

d. podaje kawę i napoje kawowe zgodnie z zasadami i technikami obsługi konsumentów (kolejność, kierunki i strony obsługi)

Wywiad swobodny  
Obserwacja w warunkach symulowanych  
Analiza dowodów i deklaracji  
Wywiad swobodny

## **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](mailto: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