



## Kurs Baristy – od espresso do latte art

Numer usługi 2026/05/08/10510/3546890

5 000,00 PLN brutto

5 000,00 PLN netto

277,78 PLN brutto/h

277,78 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

ZAKŁAD  
DOSKONALENIA  
ZAWODOWEGO W  
KATOWICACH

★★★★★ 4,6 / 5

1 874 oceny

📍 Skoczów

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 18:00 h

📅 23.06.2026 do 25.06.2026

## Informacje podstawowe

### Kategoria

Inne / Gastronomia

### Grupa docelowa usługi

Szkolenie adresowane jest do osób, które chcą pracować w charakterze baristy w barach, restauracjach, kawiarniach, hotelach i innych obiektach gastronomicznych oraz osób chcących poznać tajniki parzenia kawy dla własnych potrzeb oraz jak dobrze bawić się kawą w doborowym towarzystwie.

### Minimalna liczba uczestników

2

### Maksymalna liczba uczestników

4

### Data zakończenia rekrutacji

22-06-2026

### Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

### 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

Kurs przygotowuje do pracy w zawodzie baristy. Uczestnik kursu pozna historię kawy, będzie umiał rozpoznać gatunki kakaowca, opanuje zasady i techniki parzenia espresso, opanuje metodę teksturowania mleka i techniki tworzenia podstawowych napoi na bazie espresso, zdobędzie umiejętności obsługi i konserwacji ekspresu ciśnieniowego.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Opisuje metody obróbki ziaren	stosuje różne metody i techniki obróbki kawy	Test teoretyczny
	wskazuje jakie typy ekspresów stosuje się do różnych gatunków kaw.	Test teoretyczny
Opisuje rodzaje ekspresów i młynków do kawy	przedstawia zasady ustawiania młynka do mielenia i ekstrakcji	Test teoretyczny
	opisuje czym jest crema, espresso vs lungo, czarna kawa vs Americano	Test teoretyczny
Rozróżnia zasady poprawnej ekstrakcji	weryfikuje typowe błędy w poprawnej ekstrakcji.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	rozpoznaje wpływ temperatury ekstrakcji na smak kawy	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Opisuje rodzaje mleka i technik spieniania  Przygotowuje kawy mleczne	posiada wiedzę na temat wyboru mleka, wpływu mleka na smak kawy-konsystencja, temperatura.	Test teoretyczny
	objaśnia techniki sporządzania: włoskiej cappuccino, Latte vs Macchiato, FI white	Test teoretyczny
Dobiera dodatki do kaw	wie jakie syropy stosuje się do kawy, jakie czekolady, maccha	Test teoretyczny
Rozpoznaje podstawowe gatunki kawy oraz opisuje ich pochodzenie, sposoby obróbki i wpływ na smak  Przygotowuje espresso zgodnie z zasadami prawidłowej ekstrakcji.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- identyfikuje przynajmniej 2 gatunki kawy (Arabika, Robusta),</li> <li>- wskazuje regiony pochodzenia oraz</li> <li>- opisuje różnice między obróbką „washed” i „natural”.</li> </ul>	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ustawia parametry mielenia,</li> <li>- przygotowuje espresso mieszczące się w ustalonym czasie i zakresie wagowym,</li> <li>- ocenia smak zgodnie z podstawowymi kryteriami sensorycznymi.</li> </ul>	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje napoje czarne na bazie espresso zgodnie z przyjętymi recepturami	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżnia ristretto, espresso i lungo na podstawie objętości naparu, parametrów ekstrakcji oraz profilu smakowego,</li> <li>- przygotowuje americano i long black zgodnie z zasadami i analizuje różnice w smaku wynikające z kolejności dodawania składników,</li> <li>- serwuje czarną kawę w sposób estetyczny i zgodny z zasadami profesjonalnej obsługi, dbając o czystość, odpowiednie naczynia i temperaturę podania</li> </ul>	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Spienia mleko do odpowiedniej konsystencji oraz wykonuje podstawowy wzór latte art.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- teksturuje mleko parą wodną, uzyskując jednolitą mikropianę o odpowiedniej temperaturze i konsystencji,</li> <li>- dobiera odpowiedni dzbanek, typ mleka oraz kontroluje temperaturę w celu osiągnięcia optymalnych warunków do spieniania,</li> <li>- wykonuje podstawowe wzory latte art,</li> <li>- analizuje wpływ rodzaju mleka, jego temperatury i tekstury na profil smakowy napojów mlecznych na bazie espresso.</li> </ul>	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
<p>Organizuje stanowisko pracy zgodnie z zasadami ergonomii i higieny pracy baristy</p> <p>Wykorzystuje swoje kompetencje społeczne</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- przygotowuje stanowisko do pracy zgodnie z zasadami czystości i organizacji - dba o regularne czyszczenie grupy, dyszy, ekspresu i młynka zgodnie z procedurami.</li> </ul> <p>diagnozuje czy klient jest zadowolony z obsługi, wykorzystuje współpracę z zespołem by wspólnie odnosić sukcesy w zawodzie baristy</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>

# Kwalifikacje

## Kwalifikacje niewłączone do ZSK

### Uznane kwalifikacje

Pytanie 1. Czy dokument jest wydany przez podmiot systemu oświaty lub szkolnictwa wyższego na podstawie odrębnych przepisów?

TAK

rozporządzenie Ministra Edukacji i Nauki z dnia 6 października 2023 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. poz. 2175 oraz z 2024 r. poz. 1854)

## Informacje

Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację

Zakład Doskonalenia Zawodowego w Katowicach

Nazwa Podmiotu certyfikującego

Zakład Doskonalenia Zawodowego w Katowicach

# Program

## Zajęcia teoretyczne – 3,75 godzin

### 1. Wprowadzenie do pracy baristy i zasady BHP ( 0,75 )

- organizacja stanowiska pracy
- zasady higieny i bezpieczeństwa
- zakres obowiązków baristy

### 2. Rodzaje, gatunki i pochodzenie kaw ( 1 godz )

- arabica i robusta
- pochodzenie oraz stopnie palenia kawy
- rodzaje mieszanek kawowych

### 3. Obsługa i konserwacja sprzętu baristycznego ( 1 godz )

- budowa ekspresu ciśnieniowego
- obsługa młynka do kawy
- czyszczenie i konserwacja urządzeń

### 4. Techniki przygotowania napojów kawowych ( 2 godz )

- zasady przygotowania espresso
- techniki spieniania mleka
- rodzaje napojów kawowych

### 5. Standardy obsługi klienta i organizacja pracy baristy ( 1 godz )

- komunikacja z klientem
- estetyka podawania napojów
- organizacja pracy w kawiarni i gastronomii

## Zajęcia praktyczne – 12 godzin

### 1. Obsługa ekspresu ciśnieniowego i młynka ( 1 godz )

- przygotowanie urządzeń do pracy
- ustawianie parametrów mielenia
- prawidłowa obsługa sprzętu

### 2. Przygotowanie espresso i americano ( 1 godz )

- dozowanie i ubijanie kawy
- ekstrakcja espresso
- przygotowanie americano

### 3. Techniki spieniania mleka ( 1 godz )

- dobór mleka do napojów
- prawidłowe spienianie mleka
- uzyskiwanie odpowiedniej konsystencji pianki

### 4. Przygotowanie cappuccino i latte ( 2 godz )

- proporcje składników
- techniki przygotowania napojów mlecznych
- estetyka podawania napojów

#### 5. Podstawy latte art ( 2 godz)

- techniki nalewania mleka
- wykonywanie prostych wzorów
- ćwiczenia praktyczne latte art

#### 6. Alternatywne metody parzenia kawy ( 1 godz)

- przygotowanie kaw metodami alternatywnymi
- dobór parametrów parzenia
- serwowanie kaw alternatywnych

#### 7. Samodzielne przygotowanie napojów kawowych ( 4 godz)

- organizacja stanowiska pracy
- samodzielne przygotowanie napojów
- praktyczne ćwiczenia obsługi klienta

Egzamin 1 godzina

Łącznie: 18 godzin

## Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 15</b> Wprowadzenie do pracy baristy i zasady BHP	Zajęcia	Dziacko Robert	23-06-2026	09:00	09:45	00:45
<b>2 z 15</b> Rodzaje, gatunki i pochodzenie kaw	Zajęcia	Dziacko Robert	23-06-2026	09:45	10:30	00:45
<b>3 z 15</b> Obsługa i konserwacja sprzętu baristycznego	Zajęcia	Dziacko Robert	23-06-2026	10:30	11:15	00:45
<b>4 z 15</b> Techniki przygotowania napojów kawowych	Zajęcia	Dziacko Robert	23-06-2026	11:15	12:00	00:45

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 15 -	Przerwa	-	23-06-2026	12:00	13:00	01:00
6 z 15 Standardy obsługi klienta i organizacja pracy baristy	Zajęcia	Dziacko Robert	23-06-2026	13:00	13:45	00:45
7 z 15 Przygotowanie espresso i americano	Zajęcia	Dziacko Robert	23-06-2026	13:45	15:15	01:30
8 z 15 Techniki spieniania mleka	Zajęcia	Dziacko Robert	23-06-2026	15:15	16:00	00:45
9 z 15 Przygotowanie cappuccino i latte	Zajęcia	Dziacko Robert	24-06-2026	09:00	12:00	03:00
10 z 15 -	Przerwa	-	24-06-2026	12:00	13:00	01:00
11 z 15 Podstawy latte art	Zajęcia	Dziacko Robert	24-06-2026	13:00	14:30	01:30
12 z 15 Alternatywne metody parzenia kawy	Zajęcia	Dziacko Robert	24-06-2026	14:30	16:00	01:30
13 z 15 Samodzielne przygotowanie napojów kawowych	Zajęcia	Dziacko Robert	25-06-2026	09:00	12:00	03:00
14 z 15 -	Przerwa	-	25-06-2026	12:00	12:15	00:15
15 z 15 -	Walidacja	-	25-06-2026	12:15	13:00	00:45

## Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	18:00

Rodzaj godzin	Liczba godzin
w tym suma godzin zajęć	15:00
w tym suma godzin walidacji	00:45
w tym suma przerw	02:15
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	21:00

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto</b>	5 000,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika netto</b>	5 000,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny brutto</b>	277,78 PLN
<b>Koszt osobogodziny netto</b>	277,78 PLN
<b>W tym koszt walidacji brutto</b>	500,00 PLN
<b>W tym koszt walidacji netto</b>	500,00 PLN
<b>W tym koszt certyfikowania brutto</b>	800,00 PLN
<b>W tym koszt certyfikowania netto</b>	800,00 PLN

### Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	18:00

# Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

## Dziacko Robert

- Od co najmniej 5 lat wykładowca i instruktor na szkoleniach barmańskich i baristycznych.

Posiada ponad 20 letnie doświadczenie w pracy w gastronomii na stanowiskach kierowniczych.

Ukończył szkolenia o tematyce barmańskiej i baristycznej m.in:

- Basic Barista Workshop Julius Meinl Kafee
- Kurs barmana I stopnia Stowarzyszenia Polskich Barmanów
- Kurs barmana- mixera II stopnia Stowarzyszenia Polskich Barmanów

Posiada liczne tytuły i osiągnięcia ww. dziedzinie m.in:

- V miejsce w konkursie barmańskim RudolfJelinek Cup- Czechy
- IV miejsce International Finlandia Vodka Cup- Snow Village- Finlandia
- Finalista Diageo World Class Poland
- I miejsce w Ogólnopolskim Konkursie Finlandia Vodka Cup
- II miejsce w konkursie barmańskim Long Drink Trophy - Chorwacja

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały biurowe (notes i długopis) oraz materiały przygotowane i opracowane przez trenera.

### Informacje dodatkowe

Informujemy, że w Zakład Doskonalenia Zawodowego w Katowicach jest zwolniony z podatku VAT, w związku z tym koszt szkolenia netto i brutto jest identyczny (zwolniona z podatku VAT na podstawie art. 43, ust. 1, pkt. 26, lit. a) Ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług).

## Adres

ul. Cieszyńska 25  
43-430 Skoczów  
woj. śląskie

Zajęcia odbywają się w Ośrodku Kształcenia Zawodowego w Skoczowie przy ul. Cieszyńska 25, w sali przygotowanej do realizacji szkoleń z zakresu baristyki, wyposażonej w profesjonalny sprzęt niezbędny do nauki przygotowywania i serwowania napojów kawowych.

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe

# Kontakt



**Magdalena Jeleń**

**E-mail** [skoczow@zdz.katowice.pl](mailto:skoczow@zdz.katowice.pl)

**Telefon** (+48) 697 818 722