



Szkolenie Barista

Numer usługi 2026/06/11/5603/3619762

1 049,00 PLN brutto

1 049,00 PLN netto

65,56 PLN brutto/h

65,56 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Zann Investments
Maciej Zarzecki

★★★★★ 4,8 / 5

48 ocen

📍 Kraków

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 16:00 h

📅 11.07.2026 do 12.07.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Małopolski Pociąg do kariery, Zachodniopomorskie Bony Szkoleniowe
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 również adresowana dla Uczestników Projektu MP i/lub dla Uczestników Projektu NSE</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	4
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	10-07-2026
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

Celem usługi jest przygotowanie uczestnika do pracy baristy poprzez zdobycie wiedzy i umiejętności z zakresu historii i pochodzenia kawy, organizacji stanowiska pracy, obsługi sprzętu barowego oraz przygotowania espresso, kaw mlecznych i metod alternatywnych parzenia kawy. Uczestnik rozwija kompetencje w zakresie ekstrakcji espresso, spieniania mleka, latte art oraz analizy parametrów wpływających na smak kawy, a także poznaje podstawy kawy speciality i standardy pracy baristy.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik zna historię odkrycia kawy oraz rozróżnia gatunki i odmiany kawowca. Zna parametry poprawnego espresso i rozumie proces ekstrakcji.	Uczestnik poprawnie odpowiada na pytania dotyczące historii kawy i metod jej obróbki. Potrafi wskazać różnice między Arabiką a Robustą. Uczestnik opisuje kolejne etapy przygotowania espresso.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik potrafi samodzielnie przygotować poprawne espresso.	Uczestnik opisuje przygotowanie espresso zgodne z wytycznymi (czas, objętość, crema).	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Zna proces spieniania mleka i podstawowe zasady przygotowania cappuccino.	Potrafi opisać przygotowanie i zna różnice między cappuccino, latte, flat white itd.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik rozwija umiejętność latte art – wzory: serce, tulipan.	Opisuje metody wykonania wzorów „serce” i „tulipan” zgodnie z techniką nalewania mleka.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik zna podstawowe metody alternatywne (np. drip, Chemex, Aeropress).	Wymienia i opisuje zasady działania co najmniej dwóch metod alternatywnych. Potrafi wskazać, kiedy i dlaczego warto sięgnąć po daną metodę.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

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 rozdzielanie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

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 - teoria

- skład mleka / charakterystyka,
- rodzaje mleka / napoje roślinne,
- proces spieniania mleka - demonstracja,
- cappuccino - charakterystyka / demonstracja,
- latte art - podstawowy wzór "serce",
- latte art - poprawne wykonanie / demonstracja.

MLEKO - praktyka

- nauka poprawnego spieniania mleka,
- przygotowywanie cappuccino z podstawowym wzorem latte art "serce".

LATTE ART - KONTYNUACJA

- cappuccino z wzorem serca - praktyka,
- "tulipan" - demonstracja - praktyka.

KAWY CIĄG DALSZY

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

KAWA CZARNA

- co ma wpływ 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.

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: 14

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 14 Historia kawy i jej uprawa - teoria	Zajęcia	Arkadiusz Oborski	11-07-2026	09:00	10:00	01:00
2 z 14 Organizacja miejsca pracy - teoria	Zajęcia	Arkadiusz Oborski	11-07-2026	10:00	10:30	00:30
3 z 14 Historia espresso, parametry i przygotowanie espresso krok po kroku - teoria	Zajęcia	Arkadiusz Oborski	11-07-2026	10:30	11:30	01:00
4 z 14 Espresso - praktyka, parzenie espresso	Zajęcia	Arkadiusz Oborski	11-07-2026	11:30	13:00	01:30
5 z 14 -	Przerwa	-	11-07-2026	13:00	14:00	01:00
6 z 14 Mleko - składy, rodzaje, proces spieniania mleka, capuccino, podstawy latte art - teoria	Zajęcia	Arkadiusz Oborski	11-07-2026	14:00	15:00	01:00
7 z 14 Mleko - nauka spieniania mleka, przygotowywanie cappuccino z podstawowym wzorem latte art - praktyka	Zajęcia	Arkadiusz Oborski	11-07-2026	15:00	17:00	02:00
8 z 14 Kawy ciąg dalszy - kawa speciality - praktyka	Zajęcia	Arkadiusz Oborski	12-07-2026	09:00	10:00	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 14 Kawa czarna - co ma wpływ na smak - praktyka	Zajęcia	Arkadiusz Oborski	12-07-2026	10:00	11:30	01:30
10 z 14 Alternatywne metody parzenia kawy - praktyka	Zajęcia	Arkadiusz Oborski	12-07-2026	11:30	13:00	01:30
11 z 14 -	Przerwa	-	12-07-2026	13:00	14:00	01:00
12 z 14 Alternatywne metody parzenia kawy - praktyka	Zajęcia	Arkadiusz Oborski	12-07-2026	14:00	15:00	01:00
13 z 14 Capuccinno - praktyka	Zajęcia	Arkadiusz Oborski	12-07-2026	15:00	16:30	01:30
14 z 14 -	Walidacja	Arkadiusz Oborski	12-07-2026	16:30	17:00	00:30

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	16:00
w tym suma godzin zajęć	13:30
w tym suma godzin walidacji	00:30
w tym suma przerw	02:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	18:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
-------------	------

Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto 1 049,00 PLN

Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto 1 049,00 PLN

Koszt osobogodziny brutto 65,56 PLN

Koszt osobogodziny netto 65,56 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin **Liczba godzin**

Liczba godzin zegarowych usługi 16:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

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 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.

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. Lubicz 28
31-512 Kraków
woj. małopolskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



NATALIA KOCISZEWSKA

E-mail biuro@szkolabarmanow.pl

Telefon (+48) 505 052 231