



"ASHANTI ATELIER"
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

78 ocen

Barista poziom 1 - kawa od podstaw

Numer usługi 2026/07/28/191735/3715331

📍 Łódź
🏠 Usługa szkoleniowa
📄 stacjonarna
👥 Zajęcia grupowe
🕒 07:00 h
📅 23.10.2026 do 23.10.2026

1 476,00 PLN brutto

1 200,00 PLN netto

210,86 PLN brutto/h

171,43 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do: • początkujących baristów, którzy chcą zdobyć podstawowe umiejętności pracy za barem, • pracowników kawiarni, restauracji i hoteli, którzy chcą rozwijać umiejętności przygotowywania i serwowania kawy, • miłośników kawy, którzy chcą poznać podstawy profesjonalnego przygotowywania i oceny kawy.
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	6
Data zakończenia rekrutacji	22-10-2026
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

Po zakończeniu szkolenia uczestnik charakteryzuje podstawowe zagadnienia dotyczące ziarna kawowego i jego obróbki, organizuje stanowisko baristy, przygotowuje espresso z wykorzystaniem ekspresu kolbowego i młynka, ocenia przebieg

ekstrakcji oraz spienia mleko i przygotowuje podstawowe kawy mleczne, stosując zasady prawidłowej organizacji stanowiska pracy.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje podstawowe zagadnienia dotyczące kawy, ziarna i jego obróbki.	Wymienia podstawowe etapy drogi ziarna kawowego od uprawy do palenia. Rozróżnia podstawowe gatunki kawy i sposoby jej obróbki.	Wywiad swobodny
	Wyjaśnia podstawowe zasady degustacji kawy.	Wywiad swobodny
Wyjaśnia zasady przygotowania espresso oraz spieniania mleka. Przygotowuje espresso z wykorzystaniem ekspresu kolbowego i młynka.	Rozróżnia nadekstrakcję, podekstrakcję i prawidłową ekstrakcję espresso.	Wywiad swobodny
	Wyjaśnia znaczenie stopnia zmielenia kawy dla procesu ekstrakcji. Opisuje etapy spieniania mleka.	Wywiad swobodny
	Kalibruje młynek odpowiednio do przygotowania espresso. Wykonuje dystrybucję i tamping kawy.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przeprowadza ekstrakcję espresso. Ocenia jakość przygotowanego espresso.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje podstawowe napoje kawowe z wykorzystaniem spienionego mleka.	Dobiera dzbanek odpowiedni do spieniania mleka. Przeprowadza napowietrzanie i wirowanie mleka.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przygotowuje mleko odpowiednie do cappuccino, latte lub flat white.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Dba o organizację i odpowiedzialne wykonywanie pracy na stanowisku baristy. Ocenia rezultaty własnej pracy i bierze odpowiedzialność za jakość przygotowywanego napoju.	Organizuje rozmieszczenie sprzętu i akcesoriów na stanowisku. Utrzymuje porządek podczas wykonywania zadań.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Stosuje zasady prawidłowego czyszczenia wykorzystywanego sprzętu.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Dokonuje oceny jakości przygotowanego espresso lub napoju mlecznego.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wskazuje element procesu wymagający korekty, jeżeli rezultat odbiega od poznanych zasad prawidłowego przygotowania napoju.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji lub wyrażnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyrażnie 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 wyrażnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Podstawowa wiedza o kawie i droga ziarna kawowego

- historia i uprawa kawy,
- podstawowe gatunki kawy,
- metody obróbki,
- magazynowanie kawy,
- proces palenia,
- degustacja i podstawy oceny sensorycznej kawy,
- cupping i porównywanie różnych kaw oraz odmian botanicznych.

Organizacja stanowiska pracy baristy

- ekspres, młynek i podstawowe akcesoria baristyczne,
- organizacja i rozmieszczenie sprzętu,
- znaczenie utrzymania porządku na stanowisku pracy,
- przygotowanie stanowiska do pracy.

Woda wykorzystywana do przygotowania kawy

- podstawowe parametry wody,
- filtracja wody,
- system odwróconej osmozy.

Espresso - podstawy teoretyczne

- definicja espresso,
- zasada 4M,
- prawidłowa ekstrakcja,
- nadekstrakcja i podekstrakcja,
- stopień zmielenia kawy i jego znaczenie dla czasu ekstrakcji,
- kalibracja młynka i ekspresu,
- dystrybucja kawy,
- tamping,
- etapy przygotowania espresso,
- jakościowa ocena espresso,

- degustacja,
- mycie i konserwacja ekspresu.

Espresso - część praktyczna

- przygotowanie espresso,
- kalibracja młynka,
- przygotowanie profilu parzenia,
- kontrola przebiegu ekstrakcji,
- ocena przygotowanego espresso,
- przygotowanie kaw czarnych z wykorzystaniem ekspresu kolbowego.

Mleko i kawy mleczne - część teoretyczna i praktyczna

- skład i dobór mleka,
- dobór dzbanków,
- proces spieniania mleka,
- napowietrzanie i wirowanie mleka,
- spienianie mleka do cappuccino, latte i flat white,
- przygotowywanie kaw mlecznych,
- podstawy dekorowania kaw mlecznych - demonstracja trenera.

NAPOJE PRZYGOTOWYWANE PODCZAS SZKOLENIA

- espresso,
- kawy czarne z ekspresu kolbowego,
- cappuccino,
- latte,
- flat white.

Szkolenie realizowane jest w formule zajęć grupowych, w grupie od 3 do 6 osób. Uczestnicy korzystają ze stanowisk pracy wyposażonych w sprzęt i akcesoria niezbędne do realizacji ćwiczeń praktycznych.

Walidacja obejmuje wywiad swobodny służący weryfikacji efektów z zakresu wiedzy oraz obserwację w warunkach symulowanych służącą weryfikacji umiejętności i kompetencji społecznych. Uczestnik wykonuje zadania zgodnie z kryteriami weryfikacji określonymi dla usługi.

Poszczególne zagadnienia mogą być realizowane w ramach łączonych bloków tematycznych, z uwzględnieniem poziomu zaawansowania uczestników, organizacji pracy oraz specyfiki realizowanych procesów. Zmiana kolejności realizacji zagadnień nie wpływa na osiągnięcie wszystkich zaplanowanych efektów uczenia się ani realizację pełnego programu usługi.

Walidację przeprowadza osoba inna niż trener prowadzący szkolenie.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 9

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 9 Wprowadzenie do świata kawy: pochodzenie, gatunki, metody obróbki, palenie oraz podstawy degustacji i oceny sensorycznej.	Zajęcia	Wojciech Pasko	23-10-2026	10:00	11:00	01:00
2 z 9 Organizacja stanowiska pracy baristy oraz przygotowanie sprzętu i wody do procesu parzenia kawy.	Zajęcia	Wojciech Pasko	23-10-2026	11:00	12:00	01:00
3 z 9 Zasady przygotowania espresso: parametry ekstrakcji, ustawienie stopnia zmielenia, dystrybucja, tamping i ocena jakości naparu	Zajęcia	Wojciech Pasko	23-10-2026	12:00	13:00	01:00
4 z 9 -	Przerwa	-	23-10-2026	13:00	13:30	00:30
5 z 9 Praktyczne przygotowanie espresso i kaw czarnych: kalibracja ustawień, kontrola ekstrakcji i ocena przygotowanego naparu	Zajęcia	Wojciech Pasko	23-10-2026	13:30	14:45	01:15
6 z 9 -	Przerwa	-	23-10-2026	14:45	15:00	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 9 Przygotowanie mleka i kaw mlecznych: napowietrzanie, wirowanie, uzyskiwanie właściwej tekstury oraz podstawy dekorowania napojów	Zajęcia	Wojciech Pasko	23-10-2026	15:00	16:15	01:15
8 z 9 -	Przerwa	-	23-10-2026	16:15	16:30	00:15
9 z 9 -	Walidacja	-	23-10-2026	16:30	17:00	00:30

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	07:00
w tym suma godzin zajęć	05:30
w tym suma godzin walidacji	00:30
w tym suma przerw	01:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	08:00

Cennik

Jeżeli korzystasz z dofinansowania i usługa stanowi usługę kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego wraz z usługą lub dostawą towarów ściśle związaną z usługami kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego to możesz mieć możliwość skorzystania za zwolnienia z podatku VAT na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy z dnia 11 marca 2024 r. o podatku od towarów i usług, jeśli usługa w całości jest finansowana ze środków publicznych lub § 3 ust. 1 pkt 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień w przypadku, gdy usługa jest finansowana w co najmniej 70% ze środków publicznych.

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 476,00 PLN

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	210,86 PLN
Koszt osobogodziny netto	171,43 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	07:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Wojciech Pasko

Barista z kilkunastoletnim doświadczeniem zawodowym, Wicemistrz Polski Baristów oraz wielokrotny sędzia sensoryczny i techniczny konkursów kawowych. Specjalizuje się w przygotowywaniu kaw jakości specjalty, technikach ekstrakcji espresso, spienianiu mleka oraz sztuce latte art. Jako Roast Master i trener przekazuje wiedzę opartą na praktyce oraz obowiązujących standardach branżowych, popularyzując kulturę kawową w Polsce. Prowadzi szkolenia praktyczne ukierunkowane na rozwój kompetencji zawodowych uczestników w zakresie pracy baristy oraz profesjonalnej obsługi ekspresów ciśnieniowych. W ostatnich 5 latach aktywnie działa w branży kawowej, stale rozwijając swoje kompetencje zawodowe oraz dydaktyczne.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy szkolenia otrzymują materiały dydaktyczne związane z tematyką usługi, w tym skrypt zawierający receptury.

Organizator zapewnia wszystkie surowce, sprzęt oraz wyposażenie niezbędne do realizacji części praktycznej szkolenia.

Po zakończeniu szkolenia oraz pozytywnym przejściu walidacji uczestnik otrzymuje certyfikat potwierdzający udział w usłudze oraz osiągnięcie efektów uczenia się.

Warunki uczestnictwa

Warunkiem zaliczenia szkolenia jest potwierdzenie obecności na 80%-100% czasu trwania usługi (w zależności od wymogów operatora) własnoręcznym podpisem na liście obecności oraz pozytywne przejście walidacji efektów uczenia się zgodnie z zasadami określonymi dla danej usługi.

Informacje dodatkowe

Każdy uczestnik ma zapewnione stanowisko pracy. W trakcie szkolenia realizowane są zarówno zadania indywidualne, jak i wybrane elementy pracy zespołowej.

Usługa korzysta ze zwolnienia z podatku VAT w przypadku finansowania ze środków publicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Adres

ul. Henryka Sienkiewicza 82/84

90-318 Łódź

woj. łódzkie

Usługa realizowana jest w profesjonalnie wyposażonej pracowni gastronomicznej dostosowanej do prowadzenia szkoleń praktycznych.

Obiekt zlokalizowany jest w centrum Łodzi.

Możliwy dojazd komunikacją miejską - w bezpośrednim sąsiedztwie obiektu zlokalizowane są przystanki autobusowe i tramwajowe.

Szczegółowe informacje dotyczące dojazdu oraz lokalizacji rekomendowanych miejsc parkingowych uczestnicy otrzymują drogą mailową przed rozpoczęciem usługi.

W okolicy znajdują się punkty gastronomiczne, sklepy oraz baza noclegowa.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Obiekt posiada windę.

Kontakt



KATARZYNA MAJEWSKA

E-mail bur@ashanti.pl

Telefon (+48) 693 693 116