



"ASHANTI ATELIER"
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

78 ocen

Barista poziom 2: Latte Art

Numer usługi 2026/07/29/191735/3717317

📍 Łódź
🏠 Usługa szkoleniowa
📄 stacjonarna
👥 Zajęcia grupowe
🕒 07:00 h
📅 04.09.2026 do 04.09.2026

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:

- baristów średniozaawansowanych, którzy chcą rozwijać umiejętności przygotowywania i dekorowania kaw mlecznych,
- pracowników kawiarni, restauracji i hoteli, którzy chcą podnosić jakość i estetykę serwowanych kaw,
- pasjonatów kawy zainteresowanych rozwijaniem umiejętności w zakresie Latte Art.

Minimalna liczba uczestników

3

Maksymalna liczba uczestników

6

Data zakończenia rekrutacji

03-09-2026

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 przygotowuje mleko o właściwej strukturze i temperaturze, dobiera narzędzia do Latte Art, wykonuje wzory pojedyncze i wielokrotne techniką free pour oraz stosuje technikę etching i elementy

dekoracyjne. Ocenia wizualnie i sensorycznie przygotowane kawy mleczne oraz koryguje błędy techniczne wpływające na jakość i powtarzalność wzorów.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik charakteryzuje czynniki wpływające na prawidłowe przygotowanie mleka do Latte Art.	Wyjaśnia znaczenie struktury i temperatury mleka dla przygotowania kaw mlecznych.	Wywiad swobodny
	Wskazuje podstawowe błędy występujące podczas spieniania mleka.	Wywiad swobodny
Uczestnik charakteryzuje techniki i narzędzia wykorzystywane w Latte Art.	Rozróżnia technikę free pour i etching.	Wywiad swobodny
	Omawia zastosowanie podstawowych narzędzi wykorzystywanych w Latte Art.	Wywiad swobodny
Uczestnik przygotowuje mleko do wykonywania Latte Art.	Spienia mleko, uzyskując strukturę odpowiednią do wykonania wzoru.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Kontroluje temperaturę i teksturę mleka podczas jego przygotowania.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik wykonuje wzory i dekoracje na kawach mlecznych.	Wykonuje serce, rozetę i tulipan techniką free pour.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wykonuje wzory wielokrotne oraz stosuje technikę etching.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik ocenia rezultaty własnej pracy podczas przygotowywania kaw mlecznych.	Dokonuje wizualnej i sensorycznej oceny przygotowanej kawy mlecznej.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wskazuje błędy techniczne wpływające na uzyskany rezultat.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik dba o precyzję i powtarzalność podczas wykonywania zadań z zakresu Latte Art.	Wykonuje zadania z zachowaniem kontroli nad sposobem nalewania mleka.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Koryguje sposób wykonania wzoru na podstawie oceny uzyskanego rezultatu.	Obserwacja w warunkach symulowanych

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 rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Espresso jako podstawa przygotowania kaw mlecznych

- przygotowanie i degustacja espresso,
- ocena jego znaczenia dla przygotowywanej kawy mlecznej.

Przygotowanie mleka do Latte Art

- praktyczne stosowanie technik spieniania mleka,
- struktura i temperatura mleka,
- kontrola tekstury mleka,
- wpływ przygotowania mleka na smak i wygląd napoju,
- najczęstsze błędy występujące podczas pracy z mlekiem.

Narzędzia i podstawowe techniki Latte Art

- dobór odpowiednich narzędzi do Latte Art,
- praca mlekiem i dzbankiem,
- kontrola ruchu dłoni i sposobu nalewania,
- technika free pour,
- rozwijanie precyzji i powtarzalności wykonywanych wzorów.

Wzory wykonywane techniką free pour

- wzory pojedyncze: serce, rozeta, tulipan,
- wzory wielokrotne,
- praktyczne wykonywanie i powtarzanie wzorów,
- rozpoznawanie i korygowanie błędów technicznych.

Pozostałe techniki i sposoby dekorowania kaw

- technika etching,
- wykorzystanie sosów, posypek i barwników,
- latte warstwowe.

Ocena przygotowanych kaw mlecznych

- ocena wizualna kaw mlecznych,
- ocena sensoryczna,
- analiza rezultatów wykonanych ćwiczeń,
- doskonalenie precyzji i powtarzalności pracy.

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. Walidację przeprowadza osoba inna niż trener prowadzący szkolenie.

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

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 9

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 9 Espresso i przygotowanie mleka do Latte Art: degustacja espresso, techniki spieniania, struktura i temperatura mleka	Zajęcia	Wojciech Pasko	04-09-2026	10:00	11:00	01:00
2 z 9 Przygotowanie do wykonywania Latte Art: dobór narzędzi, praca mlekiem i dzbankiem oraz technika free pour	Zajęcia	Wojciech Pasko	04-09-2026	11:00	12:00	01:00
3 z 9 Wykonywanie wzorów pojedynczych techniką free pour: serce, rozeta i tulipan	Zajęcia	Wojciech Pasko	04-09-2026	12:00	13:00	01:00
4 z 9 -	Przerwa	-	04-09-2026	13:00	13:30	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 9 Wzory wielokrotne i doskonalenie techniki: precyzja nalewania, powtarzalność wzorów i korygowanie błędów	Zajęcia	Wojciech Pasko	04-09-2026	13:30	14:45	01:15
6 z 9 -	Przerwa	-	04-09-2026	14:45	15:00	00:15
7 z 9 Technika etching, dekorowanie z wykorzystaniem sosów, posypek i barwników, latte warstwowe oraz ocena kaw mlecznych	Zajęcia	Wojciech Pasko	04-09-2026	15:00	16:15	01:15
8 z 9 -	Przerwa	-	04-09-2026	16:15	16:30	00:15
9 z 9 -	Walidacja	-	04-09-2026	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, jeżeli 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

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

Uczestnicy nie otrzymują materiałów dydaktycznych.

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.

Ze względu na praktyczny charakter usługi rekomendowane jest posiadanie podstawowych umiejętności z zakresu baristyki.

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