



IMPULS FINANSE
Marta Jędro

★★★★★ 4,6 / 5

8 ocen

Matcha w praktyce – od klasycznej czarki do autorskich receptur

Numer usługi 2026/08/02/202526/3725038

- 📄 Usługa szkoleniowa
- 📺 zdalna w czasie rzeczywistym
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 16:00 h
- 📅 12.09.2026 do 13.09.2026

3 000,00 PLN brutto
3 000,00 PLN netto
187,50 PLN brutto/h
187,50 PLN netto/h
284,58 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria

Biznes / Zarządzanie przedsiębiorstwem

Grupa docelowa usługi

Szkolenie jest skierowane do:

- pracowników gastronomii, którzy chcą rozpocząć prowadzenie własnego biznesu
- absolwentów szkół branżowych, techników, szkół policealnych i uczelni planujących działalność w branży gastronomicznej
- osób zmieniających branżę i rozważających inwestycję w lokal gastronomiczny
- osób bezrobotnych lub biernych zawodowo planujących samozatrudnienie
- początkujących przedsiębiorców przygotowujących budżet, wybierających lokal, tworzących menu lub kompletujących formalności;
- Osoby, które chcą pozyskać wiedzę i rozwijać się w obszarze biznesu, niezależnie od dotychczasowego doświadczenia
- Osoby planujące prowadzić swój biznes w sektorze gastro
- Osoby pełnoletnie które ukończyły 18 rok życia, posiadające co najmniej wykształcenie podstawowe

Szkolenie nie wymaga wcześniejszego doświadczenia w prowadzeniu firmy.

Usługa jest skierowana do osób rozpoczynających pracę z matchą lub chcących uporządkować dotychczasową wiedzę: miłośników matchy, początkujących baristów, pracowników

Minimalna liczba uczestników

2

Maksymalna liczba uczestników

10

Data zakończenia rekrutacji

08-09-2026

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestnika do świadomego wyboru matchy, prawidłowego przygotowania klasycznego napoju oraz tworzenia i modyfikowania receptur z wykorzystaniem mleka roślinnego, puree owocowego, toniku lub lemoniady. Po szkoleniu uczestnik analizuje rodzaje i zastosowania matchy, interpretuje informacje na opakowaniu, dobiera produkt do własnych preferencji, przygotowuje napoje według prawidłowej techniki oraz rozpoznaje i koryguje najczęstsze błędy.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje fundusze unijne wspierające zieloną transformację	Uczestnik rozróżnia kluczowe programy unijne, analizuje ich cele oraz ocenia możliwości finansowania projektów ekologicznych	Test teoretyczny
Charakteryzuje historię, proces produkcji oraz rodzaje matchy.	Rozpoznaje etapy produkcji matchy, wskazuje różnice między rodzajami matchy oraz określa ich podstawowe zastosowanie.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Rozróżnia zastosowanie poszczególnych rodzajów matchy.	Wskazuje, który rodzaj matchy jest odpowiedni do przygotowania klasycznej matchy, latte, deserów lub napojów gastronomicznych.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Charakteryzuje zasady świadomego wyboru matchy.	Identyfikuje informacje znajdujące się na opakowaniu, rozpoznaje znaczenie pochodzenia, świeżości, przeznaczenia i sposobu pakowania produktu.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Rozpoznaje podstawowe akcesoria i zasady przygotowania matchy.	Wskazuje przeznaczenie podstawowych akcesoriów oraz określa prawidłową temperaturę wody i kolejność wykonywania czynności podczas przygotowania napoju.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Rozróżnia zasady przygotowania napojów na bazie matchy.	Wskazuje prawidłowe proporcje składników oraz dobiera odpowiedni rodzaj dodatków do wybranego napoju.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Identyfikuje najczęstsze błędy popełniane podczas przygotowywania napojów z matchą.	Rozpoznaje przyczyny powstawania grudek, nadmiernej goryczy, niewłaściwej temperatury wody oraz wskazuje sposoby zapobiegania tym błędom.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Charakteryzuje zasady przechowywania matchy oraz wpływ warunków przechowywania na jej jakość.	Wskazuje prawidłowe warunki przechowywania oraz rozpoznaje czynniki wpływające na utratę jakości produktu.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

Kwalifikacje

Kwalifikacje niewłączone do ZSK

Uznane kwalifikacje

Pytanie 3. Czy dokument jest certyfikatem wydawanym przez międzynarodowe instytucje?

TAK

Strona internetowa Instytucji Certyfikującej: <https://my-ps.eu/>

Strona internetowa Instytucji Walidującej: <https://my-ps.eu/>

Informacje

Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Fundacja My Personality Skills
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Fundacja My Personality Skills

Program

Program Kurs:

Cel kursu

Przygotowanie uczestników do samodzielnego założenia, prowadzenia i rozliczania działalności gospodarczej. Kurs ma charakter praktyczny – uczestnicy pracują na rzeczywistych formularzach, dokumentach, przykładach biznesowych i studiach przypadków.

Czas trwania: 16 godzin (online)

Forma: warsztaty + ćwiczenia + konsultacje indywidualne

Grupa docelowa: osoby planujące założyć firmę, początkujący przedsiębiorcy, freelancerzy, osoby wracające na rynek pracy.

Program szkolenia (wersja skrócona)

DZIEŃ I – Poznanie matchy i świadomy wybór produktu

1. Wprowadzenie

- omówienie programu szkolenia,
- pretest wiedzy,
- doświadczenia uczestników i najczęstsze problemy.

2. Historia i proces produkcji matchy

- pochodzenie i tradycja matchy,
- proces produkcji i wpływ na jakość oraz smak,
- różnice między matchą a zieloną herbatą.

3. Rodzaje i zastosowanie matchy

- matcha ceremonialna, daily, culinary,
- zastosowanie do napojów i deserów,
- świadomy wybór produktu.

4. Jak wybrać dobrą matchę

- analiza etykiety,
- pochodzenie, świeżość i przechowywanie,
- koszt porcji i zastosowanie.

5. Sensoryka i sprzęt

- ocena koloru, aromatu i smaku,
- podstawowe akcesoria,
- przygotowanie stanowiska pracy.

DZIEŃ II – Warsztaty praktyczne

6. Przygotowanie klasycznej matchy

- dobór proporcji,
- temperatura wody,
- technika przygotowania.

7. Matcha latte

- przygotowanie bazy,
- dobór mleka roślinnego,
- proporcje i balans smaku.

8. Napoje z dodatkami

- matcha z puree owocowym,
- matcha tonic i matcha lemonade,
- tworzenie autorskich wariantów.

9. Najczęstsze błędy

- grudki,
- nieprawidłowa temperatura,
- błędne proporcje,
- sposoby korygowania receptur.

10. Walidacja kompetencji

- test wiedzy,
- przygotowanie autorskiego napoju przed kamerą,
- omówienie zastosowanych składników, proporcji i techniki wykonania.

Warunki zaliczenia

- minimum **80% poprawnych odpowiedzi** w teście wiedzy,
- minimum **8/10 punktów** za zadanie praktyczne.

Walidacja efektów uczenia się.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 11

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 11 MODUŁ	Zajęcia	REMIGIUSZ HENZEL	12-09-2026	08:00	10:00	02:00
2 z 11 -	Przerwa	-	12-09-2026	10:00	10:30	00:30
3 z 11 MODUŁ	Zajęcia	REMIGIUSZ HENZEL	12-09-2026	10:30	13:00	02:30
4 z 11 -	Przerwa	-	12-09-2026	13:00	13:30	00:30
5 z 11 MODUŁ	Zajęcia	REMIGIUSZ HENZEL	12-09-2026	13:30	16:00	02:30
6 z 11 MODUŁ	Zajęcia	REMIGIUSZ HENZEL	13-09-2026	08:00	10:00	02:00
7 z 11 -	Przerwa	-	13-09-2026	10:00	10:30	00:30
8 z 11 MODUŁ	Zajęcia	REMIGIUSZ HENZEL	13-09-2026	10:30	13:00	02:30
9 z 11 -	Przerwa	-	13-09-2026	13:00	13:30	00:30
10 z 11 MODUŁ	Zajęcia	REMIGIUSZ HENZEL	13-09-2026	13:30	15:00	01:30
11 z 11 -	Walidacja	-	13-09-2026	15:00	16:00	01:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	16:00
w tym suma godzin zajęć	13:00
w tym suma godzin walidacji	01:00
w tym suma przerw	02:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	18:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 000,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 113 ust. 1 ustawy o VAT ze względu na wartość sprzedaży	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	187,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	187,50 PLN
W tym koszt walidacji brutto	100,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	100,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	0,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	16:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

Marta Jędro

ekspertka w zakresie funduszy unijnych, od ponad 15 lat związana z tematyką pozyskiwania zewnętrznych źródeł finansowania działalności gospodarczej, w szczególności dla sektora MŚP. Absolwentka Uniwersytetu Ekonomicznego w Poznaniu na kierunku Ekonomia oraz licznych studiów podyplomowych z zakresu finansów, rachunkowości budżetowej, audytu wewnętrznego i analizy finansowej. Jako autorka wielu projektów unijnych i członkini komisji oceniającej w ramach WRPO 2013–2021, posiada bogate doświadczenie praktyczne w przygotowywaniu i ocenie wniosków o dofinansowanie. Od 2016 roku pracuje w Urzędzie Marszałkowskim Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu, gdzie jako Starszy Inspektor odpowiada za wdrażanie Wielkopolskiego Regionalnego Programu Operacyjnego 2014–2020, przygotowywanie dokumentacji konkursowej, weryfikację wniosków oraz wsparcie beneficjentów. Wcześniej pełniła funkcje m.in. Głównego Specjalisty ds. funduszy w PCEUIP Poznań oraz Zastępcy Kierownika Wydziału ds. Pozyskiwania Funduszy w Urzędzie Miasta i Gminy Swarzędz. Była także Koordynatorem projektów w Instytucie Chemii Bioorganicznej PAN – PCSS w Poznaniu. Uczestniczyła w licznych szkoleniach z zakresu Gospodarki Obiegu Zamkniętego (GOZ) oraz Odnawialnych Źródeł Energii (OZE), uzyskując niezbędne kompetencje w tych obszarach. Kluczowe kwalifikacje i doświadczenie trenera zostały zdobyte w ciągu ostatnich 5 lat. Trener stale podnosi swoje kwalifikacje, zdobywając nowe umiejętności.



2 z 2

REMIGIUSZ HENZEL

Magister zarządzania oraz certyfikowany trener, absolwent Szkoły Trenerów Wszechniczy Uniwersytetu Jagiellońskiego, gdzie w okresie 26.10.2019 r. – 26.01.2020 r. ukończył specjalistyczne szkolenie trenerskie w wymiarze 104 godzin (zaświadczenie nr WUJ/OT1/1/2020/4).

Posiada ponad pięcioletnie doświadczenie zawodowe w branży HoReCa, obejmujące zarządzanie działalnością gastronomiczną, organizację pracy lokali, rozwój sprzedaży, zarządzanie personelem oraz budowanie wysokich standardów obsługi klienta. Łączy praktyczne doświadczenie menedżerskie z kompetencjami szkoleniowymi, dzięki czemu prowadzone przez niego szkolenia mają charakter warsztatowy i odpowiadają na rzeczywiste wyzwania branży gastronomicznej.

Doświadczenie zdobywał również w sektorze e-commerce, gdzie odpowiadał za projektowanie i prowadzenie procesów onboardingowych, rozwój kompetencji pracowników, monitorowanie jakości obsługi klienta oraz doskonalenie standardów komunikacji i sprzedaży.

W ciągu ostatnich pięciu lat przeprowadzał szkolenia i warsztaty obejmujące w szczególności:

- szkolenia stanowiskowe dla pracowników kawiarni i lokali gastronomicznych,
- wdrażanie nowych pracowników oraz programy onboardingowe,
- profesjonalną obsługę klienta,
- komunikację z trudnym klientem oraz techniki rozwiązywania sytuacji konfliktowych,
- empatię i budowanie pozytywnych relacji z klientem,
- szkolenia baristyczne,
- warsztaty z przygotowywania napojów na bazie matchy,
- zarządzanie przedsiębiorstwem gastronomicznym

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy szkolenia otrzymają komplet materiałów edukacyjnych, które obejmują zarówno materiały teoretyczne, jak i praktyczne. Uczestnicy otrzymają: **Szczegółowy skrypt szkoleniowy** – zawierający wiedzę teoretyczną dotyczącą tematyki szkolenia.

Dzięki temu uczestnicy będą mieli dostęp do kompleksowej wiedzy oraz narzędzi niezbędnych do samodzielnej pracy po zakończeniu szkolenia

Warunki uczestnictwa

- Osoby, które chcą pozyskać wiedzę jak prowadzić biznes w gastronomii, niezależnie od dotychczasowego doświadczenia
- Osoby planujące prowadzić własną firmę
- Osoby, które chcą rozwinąć swoje kwalifikacje zawodowe.
- Osoby pełnoletnie które ukończyły 18 rok życia, posiadające co najmniej wykształcenie podstawowe

Warunki techniczne

Miejsce realizacji usługi: on-line.

Szkolenie będzie przeprowadzane za pośrednictwem platformy ZOOM.

Wymagania sprzętowe:

- Komputer, bądź laptop z aktualną przeglądarką internetową (zalecana przeglądarka CHROME) - wymagania sprzętowe: Dual Core 2Ghz lub wyższy, 4gb ram (zalecane)
- Smartfon, bądź tablet z systemem Android/iOS (wymagane pobranie aplikacji ZOOM)
- Słuchawki/Głośniki
- Mikrofon
- Dostęp do internetu o preferowanej szybkości min. 1 MB/s

Dołączenie do szkolenia następuje poprzez kliknięcie w przesłany link (dostępny tylko i wyłącznie na czas trwania szkolenia), czas trwania szkolenia przedstawiony jest w harmonogramie.

Kontakt



Marta Jędro

E-mail dotacje@impuls-finanse.pl

Telefon (+48) 507 793 675