



"POL-PROJEKT"

Ewelina Wilk

Brak ocen dla tego dostawcy

Barista kurs wraz z egzaminem nadającym kwalifikacje

Numer usługi 2026/08/25/170838/3766318

Łąwa

Usługa szkoleniowa

stacjonarna

Zajęcia grupowe

20:00 h

28.09.2026 do 30.09.2026

3 600,00 PLN brutto

3 600,00 PLN netto

180,00 PLN brutto/h

180,00 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Kursem kończącym się egzaminem mogą być zainteresowani: - uczniowie i studenci oraz absolwenci kierunków związanych np. z gastronomią, a w szczególności w zawodach kelnera, barmana, baristy lub someliera; - pracownicy: kawiarni, restauracji, barów, domów weselnych, sklepów specjalistycznych z kawą, kawiarenek mobilnych, firm eventowych itp.; - handlowcy w branży kawowej; - osoby prowadzące własną działalność gospodarczą w zakresie związanym z przygotowaniem i podawaniem kawy; - osoby, które ukończyły kursy lub szkolenia z zakresu przygotowania i podawania kawy; - osoby, które chciałyby przekwalifikować się. Osoba posiadająca kwalifikację samodzielnie przygotowuje i podaje kawę oraz napoje kawowe na bazie gotowych receptur oraz na podstawie receptury do samodzielnie stworzonych kompozycji. Przygotowuje napoje, posługując się wiedzą z zakresu rodzajów ziarna, metod przygotowywania kaw, komponowanych na ich bazie napojów kawowych gorących i zimnych. Posługuje się specjalistycznym sprzętem

Minimalna liczba uczestników

4

Maksymalna liczba uczestników

20

Data zakończenia rekrutacji

27-09-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Certyfikat ICVC - SURE (Standard Usług Rozwojowych w Edukacji): Norma zarządzania jakością w zakresie świadczenia usług rozwojowych

Cel

Cel edukacyjny

Kurs "Brista" Przygotowywanie i podawanie kawy oraz napojów kawowych z egzaminem nadającym kwalifikację przygotowuje do samodzielnej pracy w zawodzie barmana w branży gastronomicznej w restauracjach, kawiarniach, pubach, barach i innych punktach gastronomicznych typu sale bankietowe, czy eventowe.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakterystyka Ziarna Kawy	Omawia historię i pochodzenie kawy, charakteryzuje i rozróżnia gatunki kaw (m.in. arabikę i robustę) ze względu na budowę, zawartość kofeiny i kwasowość, omawia etapy pozyskiwania ziarna kawowego i rozróżnia stopnie wypalenia kawy, omawia grubość mielenia ziarna w zależności od metody parzenia kawy (immersyjna, przelewowa, ciśnieniowa), omawia sposoby przechowywania ziaren kawy i dodatków.	Test teoretyczny
Charakteryzuje kawy i napoje kawowe	omawia rodzaje kaw oraz napojów kawowych zimnych i gorących z dodatkami, omawia dodatki do kawy (np. mleko krowie, napój roślinny, mleko skondensowane, śmietanka, cukier, posypki, czekolada, alkohol), omawia alternatywne metody parzenia kawy.	Test teoretyczny
Charakteryzuje sposoby przygotowywania oraz podania kawy i naborów kawowych	omawia urządzenia (ekspres ciśnieniowy kolbowy, ekspres przelewowy) i akcesoria do przygotowywania kawy (młynek żarnowy, odbijak do kawy, tamper, frenchpress, chemex, dripper, aeropress, kafetierkę), omawia przygotowanie ciśnieniowego ekspresu kolbowego do parzenia kawy, omawia parametry espresso i czynniki wpływające na jakość espresso, omawia zasady i technikę spieniania mleka oraz napojów roślinnych do poszczególnych rodzajów kaw, omawia zasady i techniki sztuki latte art.	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Kalkulacja ceny kawy i napoju kawowego	przygotowuje kalkulację cenową dla wybranej kawy lub napoju kawowego, przygotowuje recepturę i kalkulację cenową dla własnej kompozycji kawowej	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje sprzęt do parzenia kawy	przygotowuje ekspres i młynek do pracy (sprawdza czystość grupy, dyszy do spieniania mleka, kontroluje wskaźniki temperatury i ciśnienia, czystość odbijaka i tampera), sprawdza ustawienie grubości mielenia ziarna, przygotowuje sprzęt do alternatywnych metod sporządzania kaw (stan techniczny, czystość, kompletność wszystkich elementów), przygotowuje naczynia i sprzęt do spieniania mleka, przygotowuje naczynia do podania kawy i napojów kawowych, czyści i konserwuje ekspres kolbowy po zakończeniu pracy (stosuje środki do czyszczenia) grupy i kolby z filtrem, sprząta stanowisko pracy.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje kawy i napoje kawowe	przygotowuje espresso, doppio, ristretto, lungo, przygotowuje caffè americano, przygotowuje cappuccino, café latte, café latte macchiato i latte macchiato z syropem, espresso macchiato, espresso con panna, caffè mocha, przygotowuje kawę mrożoną, caffè affogato, przygotowuje caffè crema, przygotowuje irish coffee, przygotowuje własną kompozycję kawową, przygotowuje mleko (np. spienia) do określonego rodzaju napoju kawowego, dobiera dodatki do napojów kawowych, dekoruje napoje kawowe, dobiera naczynia do podania napoju kawowego, stosuje zasady dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i higienicznej (GHP).	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Serwuje kawy i napoje kawowe	dobiera naczynia i akcesoria (np. słomki, łyżeczki, mieszadła) do podania kawy i napojów kawowych, przygotowuje kawę i napój kawowy do podania konsumentowi zgodnie z zasadami obsługi gości, prezentuje kawę lub napój kawowy konsumentowi, podaje kawę i napoje kawowe zgodnie z zasadami i technikami obsługi konsumentów (kolejność, kierunki i strony obsługi).	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kwalifikacje niewłączone do ZSK

Uznane kwalifikacje

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

TAK

Strona internetowa Instytucji Certyfikującej: <https://icvc.eu/kwalifikacje-gccs-icvc/barista/>

Strona internetowa Instytucji Walidującej: <https://icvc.eu/kwalifikacje-gccs-icvc/barista/>

Informacje

Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	ICVC
Nazwa Podmiotu certyfikującego	ICVC

Program

Program kursu obejmuje 20 godzin dydaktycznych: Wiedza o Kawie - ziarna, pochodzenie, rodzaje kaw i napojów kawowych. Przygotowanie oraz podawanie kawy i napojów kawowych: -przygotowanie: espresso, doppio, ristretto, lungo, -przygotowanie :caffe americano, -przygotowanie :cappuccino, cafe latte, cafe latte macchiato i latte macchiato z syropem, espresso macchiato, espresso con panna, caffe mocha, -przygotowanie :kawę mrożoną, caffe affogato, -przygotowanie: caffe crema, -przygotowanie: irish coffee, -przygotowanie: własna kompozycja kawowa, -przygotowanie mleka (np. spienia) do określonego rodzaju napoju kawowego, -dobór dodatków do napojów kawowych, -dekoracje napojów kawowych, -dobieranie naczyń do podania napoju kawowego,

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 16

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 16 Omówienie historii i pochodzenie kaw.	Zajęcia	Karol Malinowski	28-09-2026	09:00	10:00	01:00
2 z 16 Charakterystyka i rozróżnienie gatunków kaw	Zajęcia	Karol Malinowski	28-09-2026	10:00	11:00	01:00
3 z 16 Omówienie i etapy pozyskiwania ziarna kawowego i rozróżnianie stopnia wypalenia kawy,	Zajęcia	Karol Malinowski	28-09-2026	11:00	12:00	01:00
4 z 16 Omawianie grubość mielenia ziarna w zależności od metody parzenia kawy (immersyjna, przelewowa, ciśnieniowa),	Zajęcia	Karol Malinowski	28-09-2026	12:00	13:00	01:00
5 z 16 Omawianie rodzajów kaw oraz napojów kawowych zimnych i gorących	Zajęcia	Karol Malinowski	28-09-2026	13:00	14:00	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
6 z 16 Omawianie dodatków do kawy (np. mleko krowie, napój roślinny, mleko skondensowane, śmietanka, cukier, posypki, czekolada, alkohol)	Zajęcia	Karol Malinowski	28-09-2026	14:00	15:00	01:00
7 z 16 -	Przerwa	-	28-09-2026	15:00	16:00	01:00
8 z 16 Omawianie urządzeń (ekspres ciśnieniowy kolbowy, ekspres przelewowy)	Zajęcia	Karol Malinowski	29-09-2026	09:00	11:00	02:00
9 z 16 Przygotowanie kalkulacji cenowej dla wybranej kawy lub napoju kawowego	Zajęcia	Karol Malinowski	29-09-2026	11:00	12:00	01:00
10 z 16 Przygotowanie ekspresu i młynka do pracy (sprawdza czystość grupy, dyszy do spieniania mleka, kontroluje wskaźniki temperatury i ciśnienia, czystość odbijaka i tampera	Zajęcia	Karol Malinowski	29-09-2026	12:00	13:00	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
11 z 16 Przygotowani e espresso, doppio, ristretto, lungo, przygotowuje caffè americano, przygotowuje cappuccino, cafe latte, cafe latte macchiato i latte macchiato z syropem, espresso macchiato,	Zajęcia	Karol Malinowski	29-09-2026	13:00	15:00	02:00
12 z 16 -	Przerwa	-	29-09-2026	15:00	16:00	01:00
13 z 16 Przygotowani e własnej kompozycji kawowej,	Zajęcia	Karol Malinowski	30-09-2026	09:00	12:00	03:00
14 z 16 Dobieranie naczyń i akcesorii	Zajęcia	Karol Malinowski	30-09-2026	12:00	13:00	01:00
15 z 16 -	Walidacja	-	30-09-2026	13:00	14:00	01:00
16 z 16 -	Przerwa	-	30-09-2026	14:00	15:00	01:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	20:00
w tym suma godzin zajęć	16:00
w tym suma godzin walidacji	01:00
w tym suma przerw	03:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	22:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 600,00 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	3 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	180,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	180,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	200,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	200,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	200,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	200,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	20:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Karol Malinowski

Wieloletnie doświadczenie w branży gastronomicznej, ponad 10 latnie. Prowadzi wiele kursów i konkursów gastronomicznych.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają wszelkie materiały szkoleniowe do części teoretycznej oraz praktycznej. Materiały do części teoretycznej - skrypt, notes, długopis. Materiały do wykonywania zajęć praktycznych tj. urządzenia i narzędzia (szklanki, mieszadła oraz niezbędne wyposażenie baru) oraz materiały zużywalne niezbędne do realizacji szkolenia. Uczestnicy otrzymają wszelkie materiały niezbędne do przeprowadzenia certyfikacji zarówno do części teoretycznej jak i praktycznej egzaminu.

Warunki uczestnictwa

Osoby pełnoletnie 18 rok życia.

Adres

ul. Ludwika Mierosławskiego 10
14-200 Iława
woj. warmińsko-mazurskie

Szkolenie realizowane w Iławie w przestronnej sali gastronomicznej przystosowanej do przeprowadzania szkoleń baristycznych. Obiekt wyposażony w stanowiska robocze oraz pełne zaplecze przystosowane do zajęć praktycznych. Do dyspozycji uczestników pozostaje zaplecze sanitarne oraz bezpłatny parking.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Ewelina Wilk

E-mail ewka100@wp.pl

Telefon (+48) 606 181 888