



Szkolenie baristyczne (barista, brewing, latte art, sensory skills, metody alternatywne).

Numer usługi 2026/09/30/165231/3846413

2 800,00 PLN brutto
2 800,00 PLN netto
116,67 PLN brutto/h
116,67 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

ACTIVE PROFIT
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

★★★★★ 5,0 / 5

1 699 ocen

📍 Chojnice
🏠 Usługa szkoleniowa
📄 stacjonarna
👥 Zajęcia grupowe
🕒 24:00 h
📅 08.12.2026 do 10.12.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Grupę docelową usługi stanowią osoby indywidualne, które pragną pozyskać wiedzę teoretyczną i doświadczenie praktyczne z zakresu usług baristycznych w celu rozwoju zawodowego. Szkolenie skierowane jest zarówno do osób rozpoczynających ścieżkę zawodową w branży kawowej, jak i do doświadczonych baristów chcących podnieść swoje kwalifikacje zawodowe oraz poszerzyć zakres świadczonych usług. Uczestnik szkolenia nie musi mieć doświadczenia w branży.

Minimalna liczba uczestników

2

Maksymalna liczba uczestników

15

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

Szkolenie przygotowuje uczestnika do samodzielnej pracy na stanowisku baristy poprzez nabycie niezbędnych umiejętności praktycznych i wiedzy teoretycznej. Obejmuje doskonalenie technik parzenia kawy i tworzenia latte art, rozwijanie umiejętności oceny sensorycznej kawy oraz przygotowanie do prawidłowego identyfikowania i rozwiązywania sytuacji problemowych związanych z realizacją usług baristycznych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik rozróżnia kluczowe elementy wpływające na jakość espresso.	Definiuje wpływ rodzaju młynka, parametrów mielenia, %TDS oraz etapów ekstrakcji na jakość espresso.	Test teoretyczny
	Ocenia poprawność techniki dystrybucji, ubijania oraz powtarzalności espresso.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik organizuje stanowisko pracy zgodnie z zasadami ergonomii i wydajności.	Definiuje zasady ergonomii stanowiska baristy oraz organizacji pracy w kawiarni.	Test teoretyczny
	Organizuje stanowisko pracy zgodnie z zasadami optymalizacji i wydajności.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik stosuje standardy obsługi klienta w kawiarni.	Definiuje zasady budowy menu, atmosfery kawiarni oraz standardów realizacji zamówień.	Test teoretyczny
	Stosuje standardy komunikacji i obsługi klienta podczas realizacji zamówienia.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik stosuje zasady przygotowania mleka i kontroli tekstury.	Definiuje zasady spieniania mleka krowiego i roślinnego oraz wpływ struktury mleka na jakość napoju.	Test teoretyczny
	Ocenia jakość tekstury mleka na podstawie przygotowanego napoju.	Analiza dowodów i deklaracji
Uczestnik wykonuje podstawowe i zaawansowane wzory latte art.	Rozpoznaje zasady wykonywania podstawowych i złożonych wzorów latte art oraz technik laining i etching.	Test teoretyczny
	Wykonuje wzór latte art zgodnie z założonym układem kompozycyjnym.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Definiuje pozytywne i negatywne cechy sensoryczne kawy oraz rolę panelu sensorycznego.	Test teoretyczny
	Tworzy opis sensoryczny naparu na podstawie degustacji.	Analiza dowodów i deklaracji
Uczestnik analizuje cechy sensoryczne kawy i opisuje napar.		
Uczestnik dobiera parametry wody i filtracji do jakości naparu kawowego.	Definiuje wpływ parametrów i składu wody na ekstrakcję oraz smak kawy.	Test teoretyczny
	Dobiera system filtracji odpowiedni do jakości wody.	Analiza dowodów i deklaracji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik przygotowuje kawę metodami alternatywnymi zgodnie z zasadami kontroli jakości.	Rozpoznaje zasady przygotowania metod V60 i Aeropress oraz czynniki wpływające na wynik sensoryczny.	Test teoretyczny
	Przygotowuje napar metodą alternatywną zgodnie z parametrami jakościowymi.	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

Zajęcia teoretyczne i praktyczne:

DZIEŃ I

Fundamenty wiedzy o kawie i podstawy jakości espresso

Część teoretyczna

1. Pochodzenie kawy i jej charakterystyka
 - Odmiany botaniczne kawy
 - Pochodzenie geograficzne
 - Metody obróbki
 - Stopnie wypalenia
2. Procesy zachodzące podczas parzenia kawy
 - Etapy ekstrakcji
 - %TDS i % ekstrakcji
 - Wykres kontroli jakości kawy

3. Organizacja pracy w kawiarni
 - Ergonomia stanowiska baristy
 - Optymalizacja i wydajność pracy
 - Różnice w przygotowaniu espresso w zależności od rodzaju młynka
4. Obsługa klienta w kawiarni
 - Budowa menu
 - Atmosfera w kawiarni
 - Standardy komunikacji i realizacji zamówień

Część praktyczna

1. Technika dystrybucji i ubijania kawy
 - Kontrola jakości i powtarzalności espresso
2. Sensoryka espresso
 - Rozpoznawanie podstawowych atrybutów sensorycznych
3. Mleko w pracy baristy
 - Skład i budowa
 - Techniki spieniania mleka krowiego i roślinnego
 - Kontrola jakości tekstury

DZIEŃ II

Latte art i zaawansowane techniki pracy baristy

Część teoretyczna

1. Zaawansowane aspekty ekstrakcji espresso
 - Wpływ parametrów mielenia i ubijania
 - Stabilność procesu ekstrakcji
2. Podstawy sensoryki kawy
 - Definicje pozytywnych i negatywnych cech kawy
 - Budowanie opisów sensorycznych (body, tekstura, kwasowość)

Część praktyczna

1. Doskonalenie podstawowych wzorów latte art
 - Serce
 - Rozetka
 - Tulipan
2. Projektowanie wzorów złożonych
 - Wzory asymetryczne
 - Wzory uzupełniane barwnikami
 - Techniki „laining” i „etching”
3. Tworzenie kompozycji łączących różne techniki
4. Analiza jakości zmielenia kawy
 - Dobór mielenia do metody przygotowania

DZIEŃ III

Woda, sensoryka zaawansowana i kontrola jakości

Część teoretyczna

1. Jakość wody i jej wpływ na ekstrakcję
 - Skład wody
 - Wpływ parametrów wody na smak
2. Filtracja wody
 - Rodzaje systemów oczyszczania
 - Dobór systemu do jakości wody
3. Panel sensoryczny

- Rola i cel panelu
- Kompetencje osób oceniających

Część praktyczna

1. Analiza sensoryczna kawy
 - Cierpkość
 - Body
 - Słodycz
 - Tekstura
2. Podział aromatów i smaków – teoria i praktyka
3. Błędy w analizie sensorycznej i sposoby ich unikania
4. Sensoryka metod alternatywnych
 - V60
 - Aeropress
5. Walidacja.

Szkolenie skierowane jest zarówno do początkujących, którzy chcą rozpocząć karierę w kawowym świecie, jak i do doświadczonych baristów pragnących poszerzyć swoje umiejętności.

Warunki organizacyjne:

- Materiały potrzebne do realizacji zajęć praktycznych zapewnia organizator.
- Maksymalna ilość osób w grupie: 18.
- Szkolenie realizowane jest w układzie trzydniowym.
- Czas trwania zajęć teoretycznych: 10,5 h, czas trwania zajęć praktycznych: 9,25 h, czas trwania przerw: 3 h, walidacja praktyczna: 1 h i końcowa (test): 0,25 h. Suma zajęć to 24 h zegarowych.
- W ramach szkolenia przewidziano ćwiczenia grupowe.
- Szkolenie ma charakter warsztatowy, prowadzone będzie w formie wykładów, ćwiczeń, treningów w dużym stopniu nastawionych na ćwiczenia, aktywność uczestników.
- Walidacja efektów uczenia się zostanie przeprowadzona z wykorzystaniem trzech komplementarnych metod: testu teoretycznego z pytaniami zamkniętymi, obserwacji w warunkach symulowanych oraz analizy dowodów i deklaracji uczestnika. Proces walidacji będzie realizowany przez osobę pełniącą rolę walidatora, posiadającą wiedzę i doświadczenie zgodne z zakresem tematycznym usługi. Część teoretyczna walidacji zostanie przeprowadzona na zakończenie usługi w formie testu z pytaniami zamkniętymi jednokrotnego wyboru. Test obejmie zagadnienia realizowane podczas wszystkich dni szkolenia, w szczególności dotyczące jakości espresso, parametrów ekstrakcji, wpływu młynka i mielenia, organizacji stanowiska pracy, obsługi klienta, technik spieniania mleka, zasad latte art, sensoryki kawy, jakości wody, filtracji oraz metod alternatywnych V60 i Aeropress. Część praktyczna walidacji zostanie przeprowadzona dnia III w formie obserwacji w warunkach rzeczywistych. Walidator oceni m.in. przygotowanie espresso, ocenę powtarzalności jakości naparu, wykonanie wzorów latte art, analizę sensoryczną kawy oraz przygotowanie kaw metodami alternatywnymi. Dodatkowo zastosowana zostanie analiza dowodów i deklaracji, obejmująca ocenę efektów pracy uczestnika, takich jak jakość naparu, poprawność wykonania wzorów latte art, opis sensoryczny kawy, dobór parametrów wody i filtracji oraz poprawność przygotowania naparów metodami alternatywnymi. Warunkiem potwierdzenia osiągnięcia efektów uczenia się jest uzyskanie pozytywnego wyniku zarówno z części teoretycznej, jak i praktycznej walidacji.
- W harmonogramie został wpisany czas walidacji w formie testu teoretycznego (15 min. test - pozycja 25 w harmonogramie) oraz walidacja praktyczna (1 h - pozycja 22 i 24 w harmonogramie).
- Przewidziano do 4 stanowisk pracy, każde z nich obejmuje: ekspres gastronomiczny dwugrupowy, młynek do kawy żarnowy, dripper V60 oraz aeropress. Dodatkowo stosowane będą różne ziarna kawy do oceny sensorycznej: stopień palenia, region pochodzenia, gatunek.
- Szkolenie jest realizowane w godzinach zegarowych.
- Przerwy zostały wliczone w czas usługi.
- Po zakończeniu szkolenia wydany zostaje dokument potwierdzający nabyte kompetencje.
- Podczas szkolenia prowadzona będzie lista obecności. Warunkiem zaliczenia usługi jest udział w co najmniej 80% zajęć oraz uzyskanie pozytywnego wyniku z walidacji.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 25

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 25 1. Pochodzenie kawy i jej charakterystyka – zajęcia teoretyczne.	Zajęcia	Krzysztof Rafałowski	08-12-2026	08:00	09:30	01:30
2 z 25 2. Procesy zachodzące podczas parzenia kawy – zajęcia teoretyczne	Zajęcia	Krzysztof Rafałowski	08-12-2026	09:30	10:30	01:00
3 z 25 3. Organizacja pracy w kawiarni – zajęcia teoretyczne	Zajęcia	Krzysztof Rafałowski	08-12-2026	10:30	11:15	00:45
4 z 25 3. Organizacja pracy w kawiarni – zajęcia teoretyczne	Zajęcia	Krzysztof Rafałowski	08-12-2026	11:15	12:00	00:45
5 z 25 -	Przerwa	-	08-12-2026	12:00	13:00	01:00
6 z 25 5. Technika dystrybucji i ubijania kawy – zajęcia praktyczne	Zajęcia	Krzysztof Rafałowski	08-12-2026	13:00	14:00	01:00
7 z 25 6. Sensoryka espresso – zajęcia praktyczne	Zajęcia	Krzysztof Rafałowski	08-12-2026	14:00	15:00	01:00
8 z 25 7. Mleko w pracy baristy – zajęcia praktyczne	Zajęcia	Krzysztof Rafałowski	08-12-2026	15:00	16:00	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 25 1. Zaawansowane aspekty ekstrakcji espresso – zajęcia teoretyczne	Zajęcia	Krzysztof Rafałowski	09-12-2026	08:00	09:30	01:30
10 z 25 2. Podstawy sensoryki kawy – zajęcia teoretyczne	Zajęcia	Krzysztof Rafałowski	09-12-2026	09:30	10:30	01:00
11 z 25 3. Doskonalenie podstawowych wzorów latte art – zajęcia praktyczne	Zajęcia	Krzysztof Rafałowski	09-12-2026	10:30	12:00	01:30
12 z 25 -	Przerwa	-	09-12-2026	12:00	13:00	01:00
13 z 25 4. Projektowanie wzorów złożonych – zajęcia praktyczne	Zajęcia	Krzysztof Rafałowski	09-12-2026	13:00	14:30	01:30
14 z 25 5. Tworzenie kompozycji łączących różne techniki – zajęcia praktyczne	Zajęcia	Krzysztof Rafałowski	09-12-2026	14:30	15:15	00:45
15 z 25 6. Analiza jakości zmielenia kawy – zajęcia praktyczne	Zajęcia	Krzysztof Rafałowski	09-12-2026	15:15	16:00	00:45
16 z 25 1. Jakość wody i jej wpływ na ekstrakcję – zajęcia teoretyczne	Zajęcia	Krzysztof Rafałowski	10-12-2026	08:00	09:30	01:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
17 z 25 2. Filtracja wody – zajęcia teoretyczne	Zajęcia	Krzysztof Rafałowski	10-12-2026	09:30	10:30	01:00
18 z 25 3. Panel sensoryczny – zajęcia teoretyczne	Zajęcia	Krzysztof Rafałowski	10-12-2026	10:30	11:15	00:45
19 z 25 4. Podział aromatów i smaków oraz błędy w analizie sensorycznej – zajęcia teoretyczne	Zajęcia	Krzysztof Rafałowski	10-12-2026	11:15	12:00	00:45
20 z 25 -	Przerwa	-	10-12-2026	12:00	13:00	01:00
21 z 25 5. Analiza sensoryczna kawy – zajęcia praktyczne.	Zajęcia	Krzysztof Rafałowski	10-12-2026	13:00	14:00	01:00
22 z 25 -	Walidacja	-	10-12-2026	14:00	14:30	00:30
23 z 25 6. Sensoryka metod alternatywnych – zajęcia praktyczne.	Zajęcia	Krzysztof Rafałowski	10-12-2026	14:30	15:15	00:45
24 z 25 -	Walidacja	-	10-12-2026	15:15	15:45	00:30
25 z 25 -	Walidacja	-	10-12-2026	15:45	16:00	00:15

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	24:00
w tym suma godzin zajęć	19:45

Rodzaj godzin	Liczba godzin
w tym suma godzin walidacji	01:15
w tym suma przerw	03:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	28:00

Cennik

Cennik

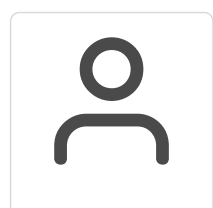
Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 800,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	116,67 PLN
Koszt osobogodziny netto	116,67 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	24:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Krzysztof Rafałowski

Od 2014 roku związany jest zawodowo z olsztyńską kawiarnią, w której po krótkim czasie objął stanowisko Head Baristy. W 2017 roku uzyskał certyfikat SCAE Barista Skills Intermediate, potwierdzający specjalistyczne kompetencje w obszarze pracy baristy. Od 2018 roku realizuje szkolenia z zakresu tematyki kawowej, obejmujące różne poziomy zaawansowania – łącznie około 1000 godzin szkoleniowych. W latach 2016–2019 prowadził szkolenia wdrożeniowe dla nowych pracowników kawiarni. Od 2018 roku prowadzi również szkolenia baristyczne dla osób indywidualnych oraz firm.

Posiada doświadczenie zawodowe i kwalifikacje merytoryczne zdobyte w okresie nie wcześniejszym niż 5 lat przed rozpoczęciem realizacji usługi.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnik szkolenia otrzyma niezbędne materiały do realizacji ćwiczeń praktycznych oraz notatnik, długopis i materiały merytoryczne.

Organizator zapewnia ekspres gastronomiczny dwugrupowy, młynek do kawy żarnowy, dripper V60 oraz aeropress. Dodatkowo stosowane będą różne ziarna kawy do oceny sensorycznej: stopień palenia, region pochodzenia, gatunek.

Warunki uczestnictwa

Uczestnikiem szkolenia może zostać osoba pełnoletnia zainteresowana zdobyciem lub rozwijaniem kompetencji w zakresie przygotowywania i serwowania napojów kawowych. Udział w szkoleniu nie wymaga posiadania wcześniejszego doświadczenia zawodowego w branży gastronomicznej ani wykształcenia kierunkowego. Od uczestników oczekuje się gotowości do udziału w zajęciach teoretycznych i praktycznych oraz przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny obowiązujących podczas realizacji szkolenia. W przypadku usług realizowanych z dofinansowaniem uczestnik zobowiązany jest spełnić warunki określone w regulaminie projektu oraz przez operatora finansującego usługę rozwojową.

Informacje dodatkowe

- Cena usługi nie obejmuje kosztów niezwiązanych bezpośrednio z usługą rozwojową, w szczególności kosztów środków trwałych przekazywanych Uczestnikom/-czkom projektu, kosztów dojazdu i zakwaterowania.
- Usługa rozwojowa nie jest świadczona przez podmiot pełniący funkcję Operatora lub Partnera Operatora w danym projekcie PSF lub w którymkolwiek Regionalnym Programie lub FERS albo przez podmiot powiązany z Operatorem lub Partnerem kapitałowo lub osobowo.
- Uczestnik wymagający specjalnych udogodnień proszony jest o zgłoszenie ich przed szkoleniem do trenera, tak aby ten mógł odpowiednio przygotować salę szkoleniową bądź dostosować materiały do indywidualnych potrzeb uczestnika.
- Z przyczyn niezależnych od Wykonawcy (np. pogodowych lub losowych) harmonogram szkolenia może zostać nieznacznie zmieniony. Wszystkie informacje dostępne w jednostce szkolącej zostaną przekazane Operatorowi.
- Usługa podlega zwolnieniu z podatku od towarów i usług na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 29 ustawy o VAT.

Adres

ul. Sukienników 14
89-600 Chojnice
woj. pomorskie

Miejsce szkolenia: Technikum nr 3 im. Bohaterów Szarży pod Krojantami

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Adrian Sadowski

E-mail adrian.m.sadowski@gmail.com

Telefon (+48) 609 653 513

