



PRIME ACADEMY
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5
107 ocen

Szkolenie - Barista – kawa specjalty, sztuka parzenia i obsługi klienta

Numer usługi 2026/10/19/194983/3890064

📍 Koło
🏠 Usługa szkoleniowa
📅 stacjonarna
👤 Zajęcia indywidualne
🕒 48:00 h
📅 05.11.2026 do 10.11.2026

7 072,50 PLN brutto
5 750,00 PLN netto
147,34 PLN brutto/h
119,79 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do: • baristów i pracowników kawiarni, • właścicieli lokali gastronomicznych, • pracowników restauracji i hoteli, • osób planujących rozpoczęcie pracy w branży kawowej, • pasjonatów kawy, którzy chcą rozwijać swoje umiejętności. Poziom szkolenia: podstawowo-zaawansowany
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	1
Data zakończenia rekrutacji	04-11-2026
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

Szkolenie przygotowuje uczestników do samodzielnego i profesjonalnego wykonywania czynności baristy w kawiarniach specjalty z uwzględnieniem zasad zrównoważonego rozwoju, etycznego łańcucha dostaw i filozofii zero waste.

Celem szkolenia jest rozwinięcie kompetencji zawodowych w zakresie przygotowywania kaw wysokiej jakości różnymi metodami parzenia, obsługi sprzętu kawowego, doskonalenia technik latte art oraz budowania pozytywnych doświadczeń klienta w duchu zielonej gastronomii

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia kawy typu specjalty i opisuje zasady ich etycznej produkcji i dystrybucji	Opisuje różnice między kawą przemysłową a specjalty	Test teoretyczny
	Wyjaśnia wpływ upraw, klimatu i metod obróbki na jakość i smak kawy	Test teoretyczny
	Wymienia zasady etycznego handlu i filozofii zero waste w gastronomii	Test teoretyczny
Charakteryzuje proces przygotowania espresso oraz techniki alternatywnego parzenia kawy	Wskazuje parametry parzenia espresso (temperatura, gramatura, czas ekstrakcji).	Test teoretyczny
	Wyjaśnia różnice sensoryczne między metodami parzenia	Test teoretyczny
Przygotowuje espresso zgodnie ze standardami SCA	Kalibruje młynek i ustawia odpowiednią gramaturę kawy.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wykonuje ekstrakcję espresso z zachowaniem czasu i proporcji	Obserwacja w warunkach symulowanych
Analizuje profil sensoryczny kawy podczas degustacji cuppingowej	Wypełnia formularz cuppingu według standardu SCA	Obserwacja w warunkach symulowanych
	dentyfikuje aromaty, kwasowość, słodycz i balans naparu.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Interpretuje wyniki degustacji i porównuje różne próbki.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Kalkuluje koszty napojów i planuje gospodarkę surowcami w duchu zero waste	Określa sposoby ograniczenia strat i ponownego wykorzystania produktów	Wywiad swobodny
	Wskazuje praktyki ekologiczne w prowadzeniu kawiarni.	Wywiad swobodny
Buduje pozytywne relacje z klientami w duchu kultury kawy specjalty i zrównoważonego rozwoju	Utrzymuje profesjonalną postawę podczas obsługi klienta	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Komunikuje informacje o pochodzeniu kawy i etycznym łańcuchu dostaw.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje i kompetencje

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

Szkolenie łączy zajęcia teoretyczne i praktyczne w zakresie nowoczesnego rzemiosła baristycznego, kładąc nacisk na ekologiczne i etyczne aspekty łańcucha dostaw kawy oraz filozofię zero waste.

Pierwszy dzień obejmuje wprowadzenie do świata kawy specjalty, procesów produkcji, metod parzenia i technik espresso. Drugi dzień poświęcony jest praktycznym umiejętnościom parzenia metodami alternatywnymi, degustacji, latte art, ekonomii kawiarni i obsłudze klienta.

Zajęcia odbywają się w kameralnych grupach (do 12 osób), co zapewnia indywidualne podejście trenera i pełny dostęp do stanowisk pracy baristy.

Warunki techniczne:

Zajęcia realizowane są w profesjonalnej sali szkoleniowej z pełnym wyposażeniem baristycznym:

- ekspresy ciśnieniowe dwu- i jednogrupowe, młynki żarnowe, czajniki z regulacją temperatury, wagi baristyczne, dzbanki do spieniania mleka, zestawy filtracyjne, akcesoria do metod alternatywnych (Chemex, V60, AeroPress, French Press),
- zaplecze gastronomiczne z dostępem do wody i odpływu,
- przestrzeń degustacyjna i miejsce pracy dla każdego uczestnika.

Materiały dydaktyczne:

- Skrypt szkoleniowy „Kawa specjalty i zielona gastronomia” (80 stron),
- Koło smaków SCA,
- Receptury i tabele ekstrakcji,
- Formularze cuppingu i oceny sensorycznej,
- Certyfikat ukończenia szkolenia,
- Dostęp do platformy e-learningowej z materiałami uzupełniającymi.

Metody pracy:

Wykład interaktywny, pokaz trenerski, ćwiczenia praktyczne, analiza sensoryczna, praca w parach, mini-warsztaty z komunikacji z klientem

Dzień 1 – Podstawy pracy baristy i wprowadzenie do praktyki

Blok 1. Wprowadzenie do kawy specjalty i zrównoważonej gastronomii

- Historia kawy i koncepcja „trzeciej fali”.
- Regiony upraw i charakterystyka arabiki i robusty.
- Etyczny łańcuch dostaw, zrównoważony rozwój i filozofia zero waste.
- Wpływ terroir, metod obróbki i wypału na profil smakowy kawy.

Blok 2. Espresso – podstawa menu kawowego

- Parametry ekstrakcji: czas, temperatura, gramatura, ciśnienie.
- Regulacja młynka i technika tamperowania.
- Typowe błędy i problemy z ekstrakcją – przyczyny i rozwiązania.

Blok 3. Mleko i techniki spieniania

- Rodzaje mleka i alternatywy roślinne.
- Mikrostruktura, temperatura i tekstura mleka.
- Ćwiczenia praktyczne: technika spieniania i podstawy latte art (wzór „serce”).

Blok 4. Latte art – podstawy i kontrola pracy

- Utrwalanie techniki free pour.
- Praktyczne ćwiczenia: serce, tulipan, korekta błędów.

Dzień 2 – Zaawansowana praktyka, degustacja i walidacja

Blok 5. Metody alternatywne parzenia kawy

- Omówienie metod: V60, Chemex, AeroPress, French Press, Cold Brew.
- Różnice w recepturach, ekstrakcji i profilach smakowych.
- Praktyczne porównanie metod – praca w grupach.

Blok 6. Cupping – profesjonalna degustacja kawy

- Zasady cuppingu wg SCA, protokół i analiza aromatów.
- Ocena balansu, kwasowości, ciała i finiszu kawy.

Blok 7. Latte art – poziom średniozaawansowany

- Zaawansowane wzory: rosetta, tulipan, kombinacje wzorów.
- Indywidualna praca przy stanowisku baristy z korektą trenera.

Blok 8. Ekonomia kawiarni i zarządzanie w duchu zero waste

- Kalkulacja food cost, kontrola zapasów, minimalizacja strat.
- Tworzenie etycznego menu i wdrażanie zasad zrównoważonego rozwoju.

Blok 9. Walidacja

- Test teoretyczny
- Obserwacja w warunkach symulowanych
- Wywiad swobodny

Szkolenie realizowane jest w godzinach dydaktycznych, przerwy nie są wliczane w czas trwania szkolenia.

Liczba godzin Teoretycznych: 4

Liczba godzin Praktycznych: 12

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 30 Wprowadzenie do kawy specjalty i zrównoważonej gastronomii – historia kawy, „trzecia fala”, regiony upraw, terroir, metody obróbki i wypału	Zajęcia	MARCIN DZIOŃEK	05-11-2026	08:00	10:00	02:00
2 z 30 Etyczny łańcuch dostaw i zero waste w kawiarni – direct trade, certyfikacje, ślad węglowy, opakowania, obieg zamknięty	Zajęcia	MARCIN DZIOŃEK	05-11-2026	10:00	12:00	02:00
3 z 30 -	Przerwa	-	05-11-2026	12:00	13:00	01:00
4 z 30 Sprzęt kawiarni specjalty – budowa ekspresu i młynka żarnowego, dobór sprzętu, woda i filtracja	Zajęcia	MARCIN DZIOŃEK	05-11-2026	13:00	15:00	02:00
5 z 30 Wstęp do sensoryki – koło smaków SCA, deskryptory, degustacje porównawcze	Zajęcia	MARCIN DZIOŃEK	05-11-2026	15:00	16:00	01:00
6 z 30 Espresso – parametry ekstrakcji, regulacja młynka, technika tamperowania	Zajęcia	MARCIN DZIOŃEK	06-11-2026	08:00	10:00	02:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 30 Diagnostyka i optymalizacja espresso – błędy ekstrakcji, ćwiczenia praktyczne przy ekspresie	Zajęcia	MARCIN DZIOŃEK	06-11-2026	10:00	12:00	02:00
8 z 30 -	Przerwa	-	06-11-2026	12:00	13:00	01:00
9 z 30 Mleko i techniki spieniania – rodzaje mleka, alternatywy roślinne, mikros pianka, temperatura i tekstura	Zajęcia	MARCIN DZIOŃEK	06-11-2026	13:00	15:00	02:00
10 z 30 Napoje mleczne w karcie kawiarni – standardy flat white, cappuccino, latte, cortado; praca z napojami roślinnymi	Zajęcia	MARCIN DZIOŃEK	06-11-2026	15:00	16:00	01:00
11 z 30 Latte art – podstawy free pour, kontrola strumienia, wzór serce	Zajęcia	MARCIN DZIOŃEK	07-11-2026	08:00	10:00	02:00
12 z 30 Latte art – tulipan, budowanie wzoru wielowarstwowego, rytm nalewania	Zajęcia	MARCIN DZIOŃEK	07-11-2026	10:00	12:00	02:00
13 z 30 -	Przerwa	-	07-11-2026	12:00	13:00	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
14 z 30 Latte art – rosetta i wzory złożone, technika wachlarza, kombinacje wzorów	Zajęcia	MARCIN DZIOŃEK	07-11-2026	13:00	15:00	02:00
15 z 30 Latte art – korekta techniki, praca indywidualna przy stanowisku, mini-konkurs	Zajęcia	MARCIN DZIOŃEK	07-11-2026	15:00	16:00	01:00
16 z 30 Metody przelewowe – V60 i Chemex: receptury, mielenie, technika zalewania	Zajęcia	MARCIN DZIOŃEK	08-11-2026	08:00	10:00	02:00
17 z 30 AeroPress, French Press, Cold Brew – różnice ekstrakcji i profili smakowych, porównanie w grupach	Zajęcia	MARCIN DZIOŃEK	08-11-2026	10:00	12:00	02:00
18 z 30 -	Przerwa	-	08-11-2026	12:00	13:00	01:00
19 z 30 Cupping według protokołu SCA – przygotowanie próbek, protokół, ocena balansu, kwasowości, ciała i finiszu	Zajęcia	MARCIN DZIOŃEK	08-11-2026	13:00	15:00	02:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
20 z 30 Budowanie oferty kaw alternatywnych – dobór ziaren do metody, prezentacja i wycena w karcie	Zajęcia	MARCIN DZIOŃEK	08-11-2026	15:00	16:00	01:00
21 z 30 Bar jako stanowisko pracy – layout, ergonomia, strefy pracy, checklista otwarcia i zamknięcia lokalu	Zajęcia	MARCIN DZIOŃEK	09-11-2026	08:00	10:00	02:00
22 z 30 Standaryzacja receptur i SOP – karta receptur, gramatury, kalibracja dnia, dial-in, dokumentowanie wyników	Zajęcia	MARCIN DZIOŃEK	09-11-2026	10:00	12:00	02:00
23 z 30 -	Przerwa	-	09-11-2026	12:00	13:00	01:00
24 z 30 Praca w godzinach szczytu i organizacja zmiany – podział ról za barem, kolejkovanie zamówień, komunikacja z salą	Zajęcia	MARCIN DZIOŃEK	09-11-2026	13:00	15:00	02:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
25 z 30 Wdrożenie i szkolenie zespołu baristów – onboarding, instruktaż stanowiskowy , mierniki jakości pracy baru, rutyny serwisowe	Zajęcia	MARCIN DZIOŃEK	09-11-2026	15:00	16:00	01:00
26 z 30 Ekonomia kawiarni – kalkulacja food cost, marża, konstrukcja karty napojów, etyczne menu	Zajęcia	MARCIN DZIOŃEK	10-11-2026	08:00	10:00	02:00
27 z 30 Zarządzanie zapasami i minimalizacja strat – rotacja ziarna, kontrola stanów, zero waste w praktyce	Zajęcia	MARCIN DZIOŃEK	10-11-2026	10:00	12:00	02:00
28 z 30 -	Przerwa	-	10-11-2026	12:00	13:00	01:00
29 z 30 Obsługa klienta i storytelling kawy – rozmowa o pochodzeniu ziarna, rekomendacja , trudne sytuacje przy barze	Zajęcia	MARCIN DZIOŃEK	10-11-2026	13:00	14:00	01:00
30 z 30 -	Walidacja	-	10-11-2026	14:00	16:00	02:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	48:00
w tym suma godzin zajęć	40:00
w tym suma godzin walidacji	02:00
w tym suma przerw	06:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	56:00

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 2004 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	7 072,50 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 750,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	147,34 PLN
Koszt osobogodziny netto	119,79 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	48:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

MARCIN DZIONEK

Marcin Dzionek to doświadczony barista z kilkunasto letnią praktyką w Polsce i za granicą. Swoją karierę rozpoczął w Wielkiej Brytanii, pracując w jednej z największych sieci kawowych Costa Coffee, gdzie zdobywał doświadczenie jako barista, kierownik zmiany oraz asystent menadżera odpowiedzialny za otwarcie największej kawiarni Costa Drive Thru w północno-zachodniej Anglii.

Po powrocie do Polski w 2019 roku otworzył Cud Cafe w Gnieźnie – pierwszą kawiarnię specjality w mieście, wyróżnioną m.in. w przewodniku Coffee Spots Poland, w National Geographic Traveler (jako miejsce warte odwiedzenia) oraz w magazynie K MAG (jako jedna z najlepszych kawiarni specjality w Polsce).

Od lat aktywnie rozwija kulturę kawową, łącząc wiedzę praktyczną z doświadczeniem zarządczym i głębokim zrozumieniem standardów jakości w branży HoReCa.

Doświadczenie szkoleniowe zdobywał już w Wielkiej Brytanii jako trener baristów w TRG Company w Manchesterze, prowadząc szkolenia dla pracowników restauracji sieciowych.

W Polsce współpracował m.in. z Cechową Szkołą Rzemieślniczą, prowadząc zajęcia zawodowe z zakresu baristyki. W ciągu ostatnich 5 lat zrealizował ponad 500 godzin przeprowadzonych szkoleń. Obecnie działa jako niezależny trener barista, szkoląc kawiarnie, restauracje i osoby prywatne z zakresu:

- technik parzenia kawy,
- pracy z espresso i mlekiem,
- obsługi klienta i organizacji pracy za barem,
- standaryzacji procesów

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały dydaktyczne:

- Skrypt szkoleniowy „Kawa specjalty i zielona gastronomia”
- Koło smaków SCA,
- Receptury i tabele ekstrakcji,
- Formularze cuppingu i oceny sensorycznej,
- Dostęp do platformy e-learningowej z materiałami uzupełniającymi.

Adres

ul. 3 Maja 30

62-600 Koło

woj. wielkopolskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



MATEUSZ GUMIENNY

E-mail mat.gumienny@gmail.com

Telefon (+48) 727 933 422