Możliwość dofinansowania

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

Numer usługi 2026/10/22/194983/3897613

4 211,52 PLN brutto
3 424,00 PLN netto
263,22 PLN brutto/h
214,00 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa

PRIME ACADEMY SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ

4,9 / 5
107 ocen

Koło
Usługa szkoleniowa
stacjonarna
Zajęcia grupowe
16:00 h
28.12.2026 do 29.12.2026

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	4
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	27-12-2026
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 specialty 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 specialty i opisuje zasady ich etycznej produkcji i dystrybucji	Opisuje różnice między kawą przemysłową a specialty	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 specialty 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 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

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 specialty, 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 specialty 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 specialty 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 są wliczane w czas trwania szkolenia:

Liczba godzin Teoretycznych: 4

Liczba godzin Praktycznych: 12

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 12

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 12 Część teoretyczna: Wprowadzenie do kawy specialty i zrównoważonej gastronomii – historia kawy, idea „trzeciej fali”, regiony upraw, etyczny łańcuch dostaw, filozofia zero waste w gastronomii	Zajęcia	MARCIN DZIONEK	28-12-2026	08:00	09:00	01:00
2 z 12 Espresso – podstawa menu kawowego – parametry ekstrakcji, regulacja młynka, technika tamperowania, czynniki wpływające na smak	Zajęcia	MARCIN DZIONEK	28-12-2026	09:00	10:00	01:00
3 z 12 Cześć praktyczna: Diagnostyka i optymalizacja espresso – rozwiązywanie problemów z ekstrakcją, ćwiczenia praktyczne przy ekspresie.	Zajęcia	MARCIN DZIONEK	28-12-2026	10:00	12:00	02:00
4 z 12 -	Przerwa	-	28-12-2026	12:00	13:00	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 12 Mleko i techniki spieniania – rodzaje mleka, alternatywy roślinne, technika mikrospianki, temperatura i tekstura	Zajęcia	MARCIN DZIONEK	28-12-2026	13:00	14:00	01:00
6 z 12 Latte art – podstawy – wzory: serce, podstawy free pour, intensywne ćwiczenia praktyczne.	Zajęcia	MARCIN DZIONEK	28-12-2026	14:00	16:00	02:00
7 z 12 Metody alternatywne parzenia kawy – V60, Chemex, AeroPress, French Press, Cold Brew; różnice sensoryczne i wpływ parametrów	Zajęcia	MARCIN DZIONEK	29-12-2026	08:00	09:00	01:00
8 z 12 Cupping – profesjonalna degustacja – koło smaków SCA, protokół cuppingu, ocena jakości kawy.	Zajęcia	MARCIN DZIONEK	29-12-2026	09:00	10:00	01:00
9 z 12 Latte art – techniki zaawansowane – wzory rosetta, tulipan, kombinacje wzorów, korekta techniki.	Zajęcia	MARCIN DZIONEK	29-12-2026	10:00	12:00	02:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 12 -	Przerwa	-	29-12-2026	12:00	13:00	01:00
11 z 12 Część teoretyczna: Ekonomia kawiarni i zarządzanie w duchu zero waste – kalkulacja kosztów napojów, food cost, zarządzanie zapasami, etyczne menu	Zajęcia	MARCIN DZIONEK	29-12-2026	13:00	15:00	02:00
12 z 12 -	Walidacja	-	29-12-2026	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

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, jeśli 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	4 211,52 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 424,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	263,22 PLN
Koszt osobogodziny netto	214,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	16:00

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 managera 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 speciality 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 speciality 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 ciagu 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 proce

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały dydaktyczne:

- Skrypt szkoleniowy „Kawa specialty 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