



Hotele i  
Gastronomia PLUS  
Sp. z o.o.



## Szkolenie - Warsztaty baristyczne z technikami latte art

Numer usługi 2021/01/13/14311/903501

📍 Rzeszów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 02.09.2024 do 03.09.2024

3 075,00 PLN brutto

2 500,00 PLN netto

192,19 PLN brutto/h

156,25 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Barmani, bariści, miłośnicy kawy i napojów. Dla tych, którzy chcą opanować zaawansowane umiejętności przygotowywania kaw z unikalnymi wzorami latte art, podnosząc jakość serwowanych napojów i zdolności wizualne w obszarze kulinarnym.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	5
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	12
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	01-09-2024
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	16
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

## Cel

### Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest umożliwienie uczestnikom opanowania zaawansowanych technik latte art, umożliwiających tworzenie pięknych i precyzyjnych wzorów na powierzchni kawy, wzbogacając umiejętności baristyczne i podnosząc atrakcyjność oferty kawiarni oraz umiejętności estetyczne w serwowanych napojach.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<ul style="list-style-type: none"><li>- Nabycie wiedzy dotyczącej profesjonalnego sprzętu i narzędzi pracy</li><li>- Nabycie umiejętności w zakresie parzenia kawy, spieniania mleka, technik prezentacji i sprzedaży</li><li>- nabycie wiedzy i umiejętności dotyczących dekoracji metodą latte art i innych</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- charakteryzuje rodzaje kaw i narzędzia do pracy baristy</li><li>- dobiera techniki parzenia i prezentacji do konkretnych rodzajów napojów kawowych</li><li>- analizuje i tworzy nowe receptury</li><li>- sporządza napoje kawowe z zastosowaniem różnorodnych technik dekoracji</li></ul>	Obserwacja w warunkach symulowanych

## Kwalifikacje

### Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

### Warunki uznania kompetencji

**Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?**

Tak, dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się.

**Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?**

Tak, dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji.

**Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?**

Tak, dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

## Program

Usługa adresowana jest do barmanów, baristów, miłośników kawy i napojów. Dla tych, którzy chcą opanować zaawansowane umiejętności przygotowywania kaw z unikalnymi wzorami latte art, podnosząc jakość serwowanych napojów i zdolności wizualne w obszarze kulinarnym.

W celu osiągnięcia zamierzonych celów uczestnik powinien aktywnie uczestniczyć przynajmniej w 80% zajęć.

Minimalna liczba uczestników, która powinna wziąć udział w usłudze to 5 osób.

Usługa jest realizowana w formie godzin zegarowych.

Minimalne wyposażenie sali szkoleniowej to : rzutnik, ekran, flipchart, roll-up, odpowiednia ilość stołów i krzeseł w zależności od ilości uczestników. Każdy z uczestników powinien posiadać laptop/tablet lub inny odpowiedni sprzęt elektroniczny umożliwiający wykonywanie poleceń trenera oraz dostęp do internetu. W zależności od potrzeb szkolenia oraz ilości osób, trener będzie dzielił uczestników na grupy.

Minimalne wyposażenie zaplecza gastronomicznego pozwalające przeprowadzić warsztaty baristyczne.

- Historia kawy i jej pochodzenie;
- Ziarno – uprawa, obróbka, przechowywanie;
- Produkcja ziaren kawy;
- Miejsce pracy baristy – sprzęt i niezbędne narzędzia i ich obsługa;
- Przygotowanie sprzętu do serwisu i stanowiska pracy;
- Podział i charakterystyka napojów kawowych;
- Przyrządzanie napojów kawowych – technika parzenia;
- Techniki spieniania mleka
- Techniki dekoracji kawy metodą latte art.
- Jabłko, rozeta, liść oraz inne popularne wzory
- Techniki prezentacji i sprzedaży

Usługa realizowana jest w godzinach zegarowych.

Szkolenie realizowane jest w kameralnej grupie.

W ramach szkolenia przewidziano ćwiczenia grupowe i indywidualne.

Aby realizacja usługi pozwoliła na osiągnięcie głównego celu niezbędne jest aktywne uczestnictwo w szkoleniu, poznanie aspektów teoretycznych i praktycznych związanych z używanym sprzętem jak i kawą oraz nabycie praktycznych umiejętności prezentowanych na szkoleniu w zakresie przyrządzania napojów kawowych ich dekoracji oraz prezentacji. Wymagane jest aby uczestnikami były osoby posiadające podstawową wiedzę o przygotowaniu kawy lub też dysponujący doświadczeniem min. rocznym na stanowisku kelner, barman lub barista.

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 13

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 13</b> historia kawy i jej pochodzenie;	Bartosz Chmura	02-09-2024	09:00	11:00	02:00
<b>2 z 13</b> ziarno – uprawa, obróbka, przechowywanie;	Bartosz Chmura	02-09-2024	11:00	12:00	01:00
<b>3 z 13</b> produkcja ziaren kawy;	Bartosz Chmura	02-09-2024	12:00	13:00	01:00
<b>4 z 13</b> miejsce pracy baristy – sprzęt i niezbędne narzędzia i ich obsługa;	Bartosz Chmura	02-09-2024	13:00	15:00	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>5 z 13</b> przygotowanie sprzętu do serwisu i stanowiska pracy;	Bartosz Chmura	02-09-2024	15:00	16:00	01:00
<b>6 z 13</b> podział i charakterystyka napojów kawowych;	Bartosz Chmura	02-09-2024	16:00	17:00	01:00
<b>7 z 13</b> przyrządzanie napojów kawowych – technika parzenia;	Bartosz Chmura	03-09-2024	08:00	10:00	02:00
<b>8 z 13</b> techniki spieniania mleka	Bartosz Chmura	03-09-2024	10:00	12:00	02:00
<b>9 z 13</b> techniki dekoracji kawy metodą latte art.	Bartosz Chmura	03-09-2024	12:00	13:00	01:00
<b>10 z 13</b> jabłko, rozeta, liść oraz inne popularne wzory	Bartosz Chmura	03-09-2024	13:00	14:00	01:00
<b>11 z 13</b> techniki prezentacji i sprzedaży	Bartosz Chmura	03-09-2024	14:00	15:00	01:00
<b>12 z 13</b> Egzamin wewnętrzny	Bartosz Chmura	03-09-2024	15:00	15:30	00:30
<b>13 z 13</b> weryfikacja efektów uczenia	-	03-09-2024	15:30	16:00	00:30

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 075,00 PLN

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	192,19 PLN
Koszt osobogodziny netto	156,25 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Bartosz Chmura

Doświadczony praktyk i trener w obszarze szkoleń baristycznych.

Entuzjasta kreacji nowych niekonwencjonalnych połączeń smaków. Przekazywana wiedza poparta jest wieloletnią praktyką w danym zawodzie baristy. Ukończył Wyższą Szkołę Pedagogiczną w Rzeszowie, Studia Podyplomowe: Wyższa Szkoła Zarządzania i Bankowości w Krakowie.

Od 2007 roku zatrudniony J.J. Darboven Poland, Doradca Handlowy Gastronomia, zajmuje się tam prowadzeniem szkoleń baristycznych, kontrolą jakości i audytami, pozyskiwaniem nowych oraz współpracą z istniejącymi klientami (kawiarnie, hotele, restauracje; gastronomia), przygotowaniem prezentacji i ofert handlowych, reprezentowaniem firmy na podległym terenie oraz na różnych imprezach gastronomicznych, monitorowaniem rynku i działań konkurencji w celu rekomendowania zmian w produktach oraz strategii działań handlowych, przygotowaniem i wdrażaniem działań marketingowych. Posiada duże doświadczenie z zakresu obsługi klienta w hotelarstwie i gastronomii co potwierdzają realizacje w następujących obiektach Hotel Witek \*\*\*\* 24h, Folwark CYZIÓWKA 16h, Dwór Dwikozy \*\*\*16h.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Po zakończonym szkoleniu uczestnicy otrzymają w formie elektronicznej lub/i papierowej materiały szkoleniowe (plik lub/i prezentacje) co umożliwi im utrwalenie wiedzy oraz certyfikat ukończenia szkolenia.

### Warunki uczestnictwa

Dysponowanie podstawowym doświadczeniem w gastronomii.

Walidacja spełnienia tego kryterium będzie polegać na wywiadzie/rozmowie z uczestniczką/kciem kursu sprawdzającej umiejętności odnośnie podstawowej w branży gastronomicznej.

Każdy uczestnik szkolenia powinien mieć możliwość korzystania z komputera z dostępem do Internetu.

### Informacje dodatkowe

Jeśli szkolenie będzie dofinansowany w co najmniej w 70% ze środków publicznych, to usługa szkoleniowa będzie zwolniona z podatku VAT

# Adres

ul. Rynek 13-14  
35-064 Rzeszów  
woj. podkarpackie

Hotel Amabasadorski

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Klimatyzacja

# Kontakt



**Piotr Tabor**

**E-mail** [p.tabor@hoteleplus.pl](mailto:p.tabor@hoteleplus.pl)

**Telefon** (+48) 519 147 105