



## Warsztaty baristyczne z technikami latte art

Numer usługi 2021/01/13/14311/903501

3 075,00 PLN brutto

2 500,00 PLN netto

192,19 PLN brutto/h

156,25 PLN netto/h

Hotele i

Gastronomia PLUS

Sp. z o.o.



📍 Rzeszów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 16.06.2025 do 17.06.2025

## 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 kawowych. Osoby, które chcą opanować zaawansowane umiejętności przygotowywania kaw z unikalnymi wzorami latte art.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	5
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	12
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	15-06-2025
<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

Ukończenie warsztatów potwierdza opanowanie zaawansowanych technik latte art, umożliwiających tworzenie pięknych i precyzyjnych wzorów na powierzchni kawy, wzbogacających umiejętności baristyczne i podnoszących atrakcyjność oferty firmy.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Rozpoznaje różne rodzaje napojów kawowych oraz ich składniki.</p>	<p>Zna różnice między napojami na bazie espresso, takimi jak ristretto, lungo, oraz inne warianty przygotowania kawy.</p>	<p>Wywiad swobodny</p>
	<p>Podaje przykłady alternatyw mlecznych i ich zastosowanie w napojach kawowych (np. mleko migdałowe, sojowe, owsiane).</p>	<p>Wywiad swobodny</p>
	<p>Rozróżnia napoje kawowe pod względem ich intensywności smaku, mocy oraz ilości kofeiny w zależności od składników.</p>	<p>Wywiad swobodny</p>
	<p>Opowiada o różnych metodach parzenia kawy, takich jak espresso, parzenie przelewowe, aeropress, czy French press, i ich wpływie na smak napoju.</p>	<p>Wywiad swobodny</p>
<p>Demonstruje technikę spieniania mleka, dostosowując temperaturę i konsystencję pianki do tworzenia wzorów.</p>	<p>Wykonuje poprawną technikę spieniania mleka, używając odpowiedniego dyszy parowej i kontrolując ciśnienie pary.</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
	<p>Dostosowuje temperaturę mleka, utrzymując ją w optymalnym zakresie (65-70°C) dla uzyskania idealnej konsystencji pianki.</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
	<p>Rozróżnia rodzaje mleka i dostosowuje technikę spieniania w zależności od rodzaju (np. pełne, odtłuszczone, roślinne).</p> <p>Tworzy podstawowe wzory latte art, takie jak serce, liść i tulipan, przy użyciu odpowiedniej techniki nalewania spienionego mleka.</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
<p>Tworzy podstawowe i zaawansowane wzory latte art, wykorzystując odpowiednią technikę nalewania mleka.</p>	<p>Wykonuje bardziej zaawansowane wzory latte art, takie jak rosetta, serce z różyczką, czy inne skomplikowane kształty, z wykorzystaniem precyzyjnej techniki nalewania i manewrowania dzbankiem.</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
<p>Stosuje odpowiednią technikę napełniania filiżanki, aby uzyskać gładką i równą powierzchnię mleka do dalszego formowania wzoru.</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>	

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Dostosowuje technikę spieniania mleka i nalewania w zależności od typu filiżanki oraz wymagań estetycznych.	Dba o estetykę finalnego wzoru, zapewniając, by był wyraźny, symetryczny i atrakcyjny wizualnie, zgodny z oczekiwaniami klienta.	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

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. Przerwa są wliczone w czas trwania usługi.

Minimalne wyposażenie sali szkoleniowej to : rzutnik, ekran, flipchart, roll-up, odpowiednia ilość stołów i krzeseł w zależności od ilości uczestników oraz minimalne wyposażenie zaplecza gastronomicznego pozwalające przeprowadzić warsztaty baristyczne. W zależności od potrzeb szkolenia oraz ilości osób, trener będzie dzielił uczestników na grupy.

#### PROGRAM

- 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

# Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 17

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 17</b> historia kawy i jej pochodzenie;	Bartosz Chmura	16-06-2025	09:00	10:45	01:45
<b>2 z 17</b> Przerwa	Bartosz Chmura	16-06-2025	10:45	11:00	00:15
<b>3 z 17</b> ziarno – uprawa, obróbka, przechowywanie;	Bartosz Chmura	16-06-2025	11:00	12:00	01:00
<b>4 z 17</b> produkcja ziaren kawy;	Bartosz Chmura	16-06-2025	12:00	13:00	01:00
<b>5 z 17</b> Przerwa	Bartosz Chmura	16-06-2025	13:00	13:30	00:30
<b>6 z 17</b> miejsce pracy baristy – sprzęt i niezbędne narzędzia i ich obsługa;	Bartosz Chmura	16-06-2025	13:30	15:00	01:30
<b>7 z 17</b> przygotowanie sprzętu do serwisu i stanowiska pracy;	Bartosz Chmura	16-06-2025	15:00	17:00	02:00
<b>8 z 17</b> przyrządzanie napojów kawowych – technika parzenia;	Bartosz Chmura	17-06-2025	09:00	10:00	01:00
<b>9 z 17</b> techniki spieniania mleka	Bartosz Chmura	17-06-2025	10:00	11:45	01:45
<b>10 z 17</b> Przerwa	Bartosz Chmura	17-06-2025	11:45	12:00	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>11 z 17</b> techniki dekoracji kawy metodą latte art.	Bartosz Chmura	17-06-2025	12:00	13:00	01:00
<b>12 z 17</b> jabłko, rozeta, liść oraz inne popularne wzory	Bartosz Chmura	17-06-2025	13:00	13:45	00:45
<b>13 z 17</b> Przerwa	Bartosz Chmura	17-06-2025	13:45	14:15	00:30
<b>14 z 17</b> techniki prezentacji i sprzedaży	Bartosz Chmura	17-06-2025	14:15	15:00	00:45
<b>15 z 17</b> Egzamin wewnętrzny	Bartosz Chmura	17-06-2025	15:00	15:30	00:30
<b>16 z 17</b> weryfikacja efektów uczenia	-	17-06-2025	15:30	16:00	00:30
<b>17 z 17</b> podział i charakterystyka napojów kawowych;	Bartosz Chmura	17-06-2025	16:00	17:00	01:00

## 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 certyfikat oraz materiały szkoleniowe w formie elektronicznej (plik w formacie pdf), co umożliwi im utrwalenie wiedzy.

### Warunki uczestnictwa

Dysponowanie podstawowym doświadczeniem w gastronomii.

### Informacje dodatkowe

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

## Adres

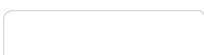
ul. Rynek 13-14  
35-064 Rzeszów  
woj. podkarpackie

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