



Ewelina Łuczyńska
FLOW



Szkolenie Specialty Coffee Association – Roasting poziom średnio-zaawansowany.

Numer usługi 2024/06/18/45536/2187934

📍 Gliwice / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 30 h

📅 23.07.2024 do 25.07.2024

3 965,00 PLN brutto

3 965,00 PLN netto

132,17 PLN brutto/h

132,17 PLN netto/h

Informacje podstawowe

| | |
|--|---|
| Kategoria | Inne / Gastronomia |
| Sposób dofinansowania | wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników |
| Grupa docelowa usługi | Właściciele i pracownicy mikro, małych i średnich palarni kawy, szczególnie tych wykorzystujących do wypalania kawy tradycyjne piece bębnowe. |
| Minimalna liczba uczestników | 1 |
| Maksymalna liczba uczestników | 2 |
| Data zakończenia rekrutacji | 22-07-2024 |
| Forma prowadzenia usługi | stacjonarna |
| Liczba godzin usługi | 30 |
| Podstawa uzyskania wpisu do BUR | Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0 |

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje do samodzielnego przeprowadzenia powtarzalnego procesu wypalania kawy, zarządzania produkcją w celu jej optymalizacji i przyspieszenia, a także rozpoznawania sensorycznych wad wypalanej kawy.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji |
|--|---|------------------|
| posługuje się wiedzą na temat podstawowych defektów wypalanej kawy | określa jakie są najczęstsze defekty wypalanej kawy | Test teoretyczny |
| rozdziela narzędzia do kontroli parametrów fizyko-chemicznych kawy zielonej i wypalanej: higrometr, kolorymetr, refraktometr oraz produkcyjne testy sensoryczne kawy wypalanej | określa czym charakteryzują się i jak działają narzędzia do kontroli parametrów fizyko-chemicznych kawy zielonej i wypalanej: higrometr, kolorymetr, refraktometr oraz produkcyjne testy sensoryczne kawy wypalanej | Test teoretyczny |
| ma świadomość istnienia różnych stylów wypalania kawy oraz profili smakowych | opisuje czym charakteryzują się poszczególne style wypalania kawy oraz profile smakowe | Test teoretyczny |

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

Zaświadczenie potwierdzające 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?

Zaświadczenie 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?

Zaświadczenie potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

Program

Godzina zajęć jest równoznaczna z godziną dydaktyczną tj. 45 min., w trakcie jednego dnia szkoleniowego zajęć przewidziano 45 minut przerwy.

Udział w usłudze wymaga od uczestników spełnienia następujących warunków:

- odbycie kursu Roasting na poziomie podstawowym oraz minimum 6 miesięcy pracy w palarni kawy.

Dzień 1:

1. Powitanie uczestników i omówienie planu szkolenia.
2. Wypalanie kawy - ujęcie teoretyczne:
 - najważniejsze czynniki wpływające na smak i aromat kawy w trakcie jej wypalania: kolor i profilowanie.
 - różnice między ciepłem, a temperaturą oraz sposób przewodzenia ciepła w trakcie wypalania kawy,
 - rodzaje reakcji fizycznych i chemicznych zachodzących w kawie w trakcie jej wypalania,
 - sposoby pomiaru zmieniających się parametrów fizycznych i chemicznych kawy w celu ich kontroli,
 - czym jest profilowanie kawy w trakcie jej wypalania i jak kontrolować ten proces.
 - jak możemy kontrolować zachodzące zmiany fizyczne w trakcie wypalania kawy,
 - etapy procesu wypalania kawy.
3. Wypalanie kawy na profil podstawowy oraz profilowanie kawy - ćwiczenia praktyczne.
 - wypalenie kawy na profil podstawowy,
 - profilowanie kawy poprzez jej wypalenie na różne kolory,
 - degustacja wypalonych kaw.

Dzień 2:

1. Powtórka wiadomości z części teoretycznej i praktycznej z poprzedniego dnia.
2. Wypalanie kawy ujęcie teoretyczne - cd.
 - defekty procesu wypalania kawy oraz jak ich uniknąć,
 - narzędzia kontroli jakości w palarni: higrometr, kolorymetr, sensoryczne testy jakości,
 - rodzaje testów sensorycznych wykorzystywanych w palarni przy produkcji kawy ziarnistej,
 - rodzaje i zastosowanie pieców na próbki w palarni kawy.
3. Opracowywanie profili wypalania kawy - ćwiczenia praktyczne.
 - opracowanie trzech profili wypalania kawy ten sam kolor, różne czasy procesu,
 - degustacja kaw wypalonych z defektami procesu (przygotowane wcześniej przez instruktora).

Dzień 3:

1. Powtórka wiadomości z części teoretycznej i praktycznej z poprzedniego dnia.
2. Opracowywanie profili wypalania kawy - ćwiczenia praktyczne - CD.
 - dokończenie zadań z poprzedniego dnia,
 - degustacja wypalonych kaw: różne kolory, różne czasy i ten sam kolor, kawy z defektami procesu.
3. Trening praktyczny obejmujący ćwiczenia z całego zakresu szkolenia.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 10

| Przedmiot / temat zajęć | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--|----------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 1 z 10 Powitanie uczestników i omówienie planu szkolenia. | Błażej Walczykiewicz | 23-07-2024 | 09:00 | 09:30 | 00:30 |
| 2 z 10 Wypalanie kawy - ujęcie teoretyczne. | Błażej Walczykiewicz | 23-07-2024 | 09:30 | 12:15 | 02:45 |
| 3 z 10 Wypalanie kawy na profil podstawowy oraz profilowanie kawy - ćwiczenia praktyczne. | Błażej Walczykiewicz | 23-07-2024 | 13:00 | 17:15 | 04:15 |
| 4 z 10 Powtórka wiadomości z części teoretycznej i praktycznej z poprzedniego dnia. | Błażej Walczykiewicz | 24-07-2024 | 09:00 | 09:30 | 00:30 |
| 5 z 10 Wypalanie kawy ujęcie teoretyczne - cd. | Błażej Walczykiewicz | 24-07-2024 | 09:30 | 12:30 | 03:00 |
| 6 z 10 Opracowywanie profili wypalania kawy - ćwiczenia praktyczne | Błażej Walczykiewicz | 24-07-2024 | 13:15 | 17:15 | 04:00 |
| 7 z 10 Powtórka wiadomości z części teoretycznej i praktycznej z poprzedniego dnia. | Błażej Walczykiewicz | 25-07-2024 | 09:00 | 09:30 | 00:30 |
| 8 z 10 Opracowywanie profili wypalania kawy - ćwiczenia praktyczne - CD. | Błażej Walczykiewicz | 25-07-2024 | 09:30 | 12:30 | 03:00 |

| Przedmiot / temat zajęć | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---|----------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 9 z 10 Trening praktyczny obejmujący ćwiczenia z całego zakresu szkolenia. | Błażej Walczykiewicz | 25-07-2024 | 13:15 | 17:05 | 03:50 |
| 10 z 10 Test walidujący. | - | 25-07-2024 | 17:05 | 17:15 | 00:10 |

Cennik

Cennik

| Rodzaj ceny | Cena |
|---|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto | 3 965,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto | 3 965,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto | 132,17 PLN |
| Koszt osobogodziny netto | 132,17 PLN |

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Błażej Walczykiewicz

Autoryzowany trener Specjalty Coffee Association (AST) programu Coffee Skills modułów: Barista Skills, Sensory Skills, Brewing, Roasting. Green Coffee oraz Coffee Value Assessment.

W ramach certyfikacji Specjalty Coffee Association od 2021 przeprowadził ponad 2600 godzin kursów i 400 godzin konsultacji z dziedziny wypalania kawy. Właściciel palarni kawy Kafar od 2020 rok zarządzający produkcją. W latach 2013-2018 krakowskiej pracownik palarni kawy Coffee Proficiency będący między innymi wsparciem produkcji i kontroli jakości. Ponad 900 godzin pracy w trakcie wypalania kawy na różnych piecach do kawy (piece na próbki, piece o pojemności 5, 12, 35 i 60 kg).

DOŚWIADCZENIE ZAWODOWE:

- 2004-2005 pracownika kawiarni Tchibo w Polsce i Chocolate Soup w Szkocji,
- 2008-2010 zastępca managera, trener wewnętrzny w sieci kawiarni iCOFFEE firmy RUCH S.A.
- 2010-2013 Specjalista ds. Sprzedaży w firmie Strauss Cafe, producenta kawy MK Cafe.

- 2013-2020 Specjalista ds. Sprzedaży oraz trener Baristów w palarni kawy Coffee Proficiency
- 2014-2019 Międzynarodowy Sędzia Mistrzostw Świata Barista i Latte art.
- 2016 do teraz certyfikowany trener SCA
- 2016 do teraz założyciel firmy szkoleniowej Coffee Support
- 2020 do teraz współwłaściciel palarni kawy Kafar
- 2020 do teraz certyfikowany Q-Arabika grader Coffee Quality Institute.

WYKSZTAŁCENIE:

- Wyższe, magister Ochrony Środowiska, Uniwersytet Gdański
- Podyplomowe, Manager Jakości, Szkoła Główna Handlowa

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Prezentacja multimedialna, notatniki i długopisy, skrypty szkoleniowe.

Informacje dodatkowe

1. Udział w usłudze wymaga od uczestników spełnienia następujących warunków:

- odbycie kursu Roasting na poziomie podstawowym oraz minimum 6 miesięcy pracy w palarni kawy.

2. Godzina zajęć jest równoznaczna z godziną dydaktyczną tj. 45 min., w trakcie jednego dnia szkoleniowego przewidziano 45 minut przerwy. W przypadku wystąpienia dodatkowych przerw czas trwania szkolenia zostanie wydłużony o czas dodatkowych przerw. W przypadku konieczności zrobienia wcześniejszej przerwy czas przerwy głównej zostanie skrócony o czas trwania wcześniejszej przerwy.

3. Test walidujący jest opracowywany i sprawdzany przez trenera walidującego.

4. Po zakończonym szkoleniu uczestnik otrzymuje zaświadczenie o zakończeniu szkolenia.

5. Usługa szkoleniowa (nie dotyczy doradztwa) jest zwolniona z podatku VAT w przypadku, kiedy przedsiębiorstwo zwolnione jest z podatku VAT lub dofinansowanie wynosi co najmniej 70%. W innej sytuacji do ceny netto doliczany jest podatek VAT w wysokości 23%.

Adres

ul. Stanisława Dubois 34

44-100 Gliwice

woj. śląskie

Budynek Palarni Kawy Kafar, sala szkoleniowa znajduje się na pierwszym piętrze budynku.

Kontakt



Ewelina Łuczyńska

E-mail kontakt@flow-szkolenia24.pl

Telefon (+48) 693 875 253