

**Barista – kurs I, II, III stopnia**

Numer usługi 2025/01/07/115503/2487094

5 600,00 PLN brutto

5 600,00 PLN netto

147,37 PLN brutto/h

147,37 PLN netto/h

ALDEO SYSTEMY
ZARZĄDZANIA
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIA



📍 Dębica / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 38 h

📅 10.04.2025 do 13.04.2025

Informacje podstawowe

| | |
|--|---|
| Kategoria | Inne / Gastronomia |
| Sposób dofinansowania | wsparcie dla osób indywidualnych |
| Grupa docelowa usługi | <p>Szkolenie adresowane jest do osób pracujących lub chcących pracować w kawiarniach, barach, pubach, restauracjach, jak również w innych punktach gastronomicznych a także dla wszystkich osób zainteresowanych tematyką szkolenia.</p> <p>Szkolenie odpowiednie jest dla osób na każdym poziomie zaawansowania. Skierowane jest zarówno do osób posiadających wcześniejsze doświadczenie zawodowe w pracy w punktach gastronomicznych jak i osób bez doświadczenia zawodowego w przedmiocie szkolenia zainteresowanych tematyką szkolenia i chcących uzyskać kompetencje zawodowe w tym zakresie.</p> |
| Minimalna liczba uczestników | 8 |
| Maksymalna liczba uczestników | 25 |
| Data zakończenia rekrutacji | 09-04-2025 |
| Forma prowadzenia usługi | stacjonarna |
| Liczba godzin usługi | 38 |
| 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

Usługa „Barista – kurs I, II, III stopnia” przygotowuje do pracy w zawodzie baristy w kawiarniach, barach, pubach, restauracjach oraz innych punktach gastronomicznych

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji |
|--|---|------------------|
| 1. Przestrzega zasad komunikacji interpersonalnej, współpracy, kultury i etyki w komunikacji z przełożonym, klientami, gośćmi i współpracownikami w codziennych kontaktach | <ul style="list-style-type: none">- opisuje sylwetkę zawodową baristy, określa predyspozycje psychofizyczne, wymagania i umiejętności niezbędne do wykonywania zadań zawodowych baristy- stosuje zasady komunikacji interpersonalnej- przytacza przykłady niedopuszczalnych oraz właściwych zachowań baristy podczas kontaktu z klientem- tworzy komunikaty skierowane do klienta dostosowane do sytuacji- używa zwrotów grzecznościowych w konwersacji z gośćmi różnych typów charakterologicznych- wyjaśnia pojęcie „savoir-vivre”- stosuje zasady savoir-vivre'u do wykonywania zawodu baristy | Test teoretyczny |
| 2. Posługuje się podstawową wiedzą na temat kaw | <ul style="list-style-type: none">- omawia pochodzenie kawy i regiony jej upraw- wymienia gatunki kaw i omawia różnice między nimi- omawia i charakteryzuje mieszanki kaw- omawia sposób wypalania i przechowywania kaw- rozpoznaje ziarna Robusty i Arabiki- omawia wpływ kofeiny na człowieka | Test teoretyczny |
| 3. Nawiązuje kontakt z klientem, profesjonalnie przyjmuje zamówienia i obsługuje gościa | <ul style="list-style-type: none">- wymienia zasady nawiązywania kontaktu z klientem i ilustruje je przykładami- nawiązuje relacje z klientem, wykorzystując techniki komunikacji- omawia wpływ wizerunku baristy na budowanie relacji z klientem- rozróżnia etapy obsługi gości;- wykonuje czynności związane z przyjęciem zamówienia (udziela informacji, doradza, przyjmuje zamówienie) | Test teoretyczny |

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji |
|---|--|---|
| <p>4. Przygotowuje i podaje różnego rodzaju kawy omawiając sposób jej przygotowania oraz uzasadniając dobór odpowiednich proporcji składników</p> | <ul style="list-style-type: none"> - omawia zasady obsługi, czyszczenia i konserwacji ekspresu ciśnieniowego - wymienia parametry prawidłowego espresso - omawia grubości mielenia kawy na jakość espresso (regulacja młynka) i omawia najczęściej popełniane błędy - przygotowuje różne rodzaje kaw, w tym np.: Ristretto, Americano, Coretto, Mocha, Con Panna, Cappuccino, Latte Machiato, Espresso Machiato, Irish cafe, Ice coffee - wykonuje kawy smakowe oraz warstwowe z syropami - omawia zasady spieniania mleka do różnych kaw - dobiera porcelanę do rodzaju kawy - serwuje kawę z zachowaniem wysokich standardów podania i obsługi | <p>Test teoretyczny</p> |
| <p>5. Dobiera odpowiednie narzędzia do latte art w tym gatunek kawy pod upodobania smakowe klienta</p> <p>6. Przygotowuje kawę z wykorzystaniem technik latte art</p> | <ul style="list-style-type: none"> - uzyskuje informacje o upodobaniach dotyczących kawy od klienta - doradza klientowi wykorzystując uzyskane informacje oraz posiadaną wiedzę na temat kawy - dobiera dzbanki o odpowiednim kształcie i wielkości - dobiera mleko, wskazując na co zwracać uwagę przy doborze mleka - wskazuje parametry i techniki idealnie spienionego mleka - maluje na powierzchni kawy standardowe wzory typu: serce, jabłko, rosseta, dwie rossety, tulipan przy pomocy mleka lanego z dzbanka (Free pour latte art) - maluje na powierzchni kawy standardowe wzory przy pomocy szpikulca, wykałaczek, tworzy wzory z użyciem sosu czekoladowego oraz czekolady w proszku (Etching latte art) | <p>Test teoretyczny</p> <p>Test teoretyczny</p> |
| <p>7. Omawia czynniki wpływające na smak kawy i fazy parzenia kawy</p> | <ul style="list-style-type: none"> - definiuje i omawia znaczenie terminu Specialty Coffee - omawia proporcje - wskazuje znaczenie stopnia zmielenia i znaczenie grubości zmielonej kawy - omawia czas parzenia - omawia znaczenie jakości i temperatury wody - omawia turbulencje (mieszanie) - omawia filtry używane do parzenia - wymienia i omawia fazy parzenia kawy | <p>Test teoretyczny</p> |

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji |
|--|---|------------------|
| 8. Wymienia i omawia metody parzenia kawy | <ul style="list-style-type: none"> - omawia podstawowe alternatywne metody parzenia kawy - CHEMEX, DRIP, FRENCH PRESS, AEROPRESS - charakteryzuje je wskazując ich wady i zalety | Test teoretyczny |
| 9. Ocenia kawę pod kątem parametrów świadczących o jej jakości | <ul style="list-style-type: none"> - definiuje czym jest cupping - omawia parametry oceny jakościowej kawy, tj. aromat, smakowość, posmak, kwasowość, cielistość (body), balans, jednolitość, czystość, słodycz, ocena własna - odnajduje, określa / nazywa walory aromatyczne i smakowe kaw - wskazuje różnice w kawie niedoparzonej i przeparzzonej | Test teoretyczny |

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

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?

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?

Dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielnie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji

Program

Szkolenie adresowane jest do osób pracujących lub chcących pracować w kawiarniach, barach, pubach, restauracjach, jak również w innych punktach gastronomicznych a także dla wszystkich osób zainteresowanych tematyką szkolenia.

Szkolenie odpowiednie jest dla osób na każdym poziomie zaawansowania. Skierowane jest zarówno do osób posiadających wcześniejsze doświadczenie zawodowe w pracy w punktach gastronomicznych jak i osób bez doświadczenia zawodowego w przedmiocie szkolenia zainteresowanych tematyką szkolenia i chcących uzyskać kompetencje zawodowe w tym zakresie.

Zagadnienia poruszane podczas szkolenia:

I. Barista I stopień

1. Wprowadzenie do zawodu baristy

Predyspozycje zawodowe i cechy osobowe dobrego baristy. Umiejętności interpersonalne, współpraca w zespole oraz kultura osobista i savoir vivre w branży gastronomicznej

2. Wiedza na temat kawy

Pochodzenie kawy, regiony upraw

Gatunki kaw, mieszanki kaw - charakterystyka, różnice

Rozpoznawanie ziaren Robusty i Arabiki

Wypalanie i przechowywanie kaw

Kofeina i jej wpływ na człowieka

3. Przygotowanie i podawanie kaw

Zasady obsługi, czyszczenia i konserwacji ekspresu ciśnieniowego

Parametry i wykonanie prawidłowego espresso. Wpływ grubości mielenia kawy na jakość espresso (regulacja młynka) - najczęściej popełniane błędy

Przygotowywanie różnych rodzajów kaw, w tym: Americano, Cappuccino, Latte Machiato, Ice coffee, inne. Wykonywanie kaw smakowych oraz warstwowych z syropami. Zasady spieniania mleka do różnych kaw

Dobór porcelany, wzorcowe serwowanie kaw. Obsługa klienta

II. Barista II stopień

1. Dobór odpowiednich narzędzi do latte art

Dobór kaw - wybór najlepszych mieszanek do standardu lokalu, preferencji smakowych klienta

Dobór dzbanków (ze względu na kształt i wielkość)

Na co zwrócić uwagę dobierając mleko, zawartość tłuszczu, białka

2. Warsztaty latte art - sztuka tworzenia wzorów z mleka na powierzchni kawy espresso

Spienianie mleka

Free pour latte art – malowanie przy pomocy mleka lanego z dzbanka

Etching latte art – malowanie przy pomocy szpikulca, wykałaczek

III. Barista III stopień

1. Wprowadzenie do alternatywnych metod parzenia kawy

Specjalty Coffee – definicja i znaczenie terminu

Czynniki wpływające na smak kawy

Fazy parzenia kawy

2. Alternatywne metody parzenia kawy - CHEMEX, DRIP, FRENCH PRESS, AEROPRESS oraz cupping czyli jak oceniać kawę

Podstawowe metody parzenia kawy i ich historia – omówienie: CHEMEX, DRIP, FRENCH PRESS, AEROPRESS. Prezentacja technik parzenia, degustacja i analiza sensoryczna oraz samodzielne parzenie kaw przez uczestników

Cupping – jak oceniać kawę. Omówienie parametrów oceny jakościowej kawy

Szkolenie zaplanowano na 38 godz. edukacyjnych/ szkoleniowych (1 godz. = 45 min) - w ten czas nie wliczono przerw.

W trakcie realizacji usługi rozwojowej, przeprowadzona jest weryfikacja postępów oraz ocena osiągnięcia efektów uczenia się w formie okresowego podsumowania dokonywane grupowo lub indywidualnie z Uczestnikami.

Warunki organizacyjne realizacji szkolenia:

Zalecana minimalna liczba osób na szkoleniu: 8

Zalecana maksymalna liczba osób na szkoleniu: 20

Sala powinna zapewniać odpowiednią ilość miejsc siedzących oraz umożliwiać przeprowadzenie części praktycznej szkolenia (m.in. dostęp do bieżącej wody).

W sali powinny znajdować się stoły lub miejsca zawierające dołączone pulpity na których uczestnicy będą mogli zapisywać notatki.

Układ stołów: dowolny

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie i grupowo.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 5

| Przedmiot / temat zajęć | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--|---------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 1 z 5 I stopień (6godz. x 45 min):1. Wprowadzenie do zawodu baristy; 2.Wiedza na temat kawy; 3.Przygotowanie i podawanie kaw | Monika Gorzka | 10-04-2025 | 14:00 | 18:35 | 04:35 |
| 2 z 5 I stopień (6godz. x 45 min):3. Przygotowanie i podawanie kaw-c.d. | Monika Gorzka | 11-04-2025 | 14:00 | 18:35 | 04:35 |
| 3 z 5 II stopień (13 godz. x 45min): 1. Dobór odpowiednich narzędzi do latte art; 2. Warsztaty latte art - sztuka tworzenia wzorów z mleka na powierzchni kawy espresso | Monika Gorzka | 12-04-2025 | 08:30 | 18:30 | 10:00 |

| Przedmiot / temat zajęć | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---|---------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 4 z 5 III stopień(13 godz. x 45min): 1.Wprowadzenie do alternatywnych metod parzenia kawy; 2.Alternatywne metody parzenia kawy - CHEMEX, DRIP, FRENCH PRESS,AERO PRESS oraz cupping czyli jak oceniać kawę | Monika Gorzka | 13-04-2025 | 08:30 | 18:30 | 10:00 |
| 5 z 5 Egzamin | - | 13-04-2025 | 18:30 | 19:00 | 00:30 |

Cennik

Cennik

| Rodzaj ceny | Cena |
|---|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto | 5 600,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto | 5 600,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto | 147,37 PLN |
| Koszt osobogodziny netto | 147,37 PLN |

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Monika Gorzka

Trener, prowadzi kursy baristyczne I stopnia, kursy baristyczne II stopnia latte-art. oraz kurs baristyczny alternatywnych metod parzenia kawy oraz warsztaty z zasad i ceremoniałów parzenia herbat.

Posiada aktualne doświadczenie zawodowe (nie starsze niż 5 lat):

od 2024 r. - Właściciel firmy szkoleniowej Flavours of Coffee
od 2019 roku - współpraca z Galicyjską Szkołą Smaku w Krakowie jako trener barista, latte art, alternatywnych metod parzenia kawy oraz parzenia herbaty
2019 - 2021 – praca w kawiarni SlowCoffee w Olsztynie (Barista/Kelner)
- prowadzenie kursów Barista – kurs I, II, III stopnia w okresie marzec – listopad 2024 r. dla 47 osób (na terenie woj. podkarpackiego)

Posiada aktualne kwalifikacje zawodowe (nie starsze niż 5 lat):

Ukończyła studia inżynierskie na kierunku Towaroznawstwo na Wydziale Nauk o Żywności (2014 r.)

Ukończone kursy/ szkolenia/ posiadane certyfikaty:

CoffeeSupport – ukończone szkolenia SCA z modułu BREWING FOUNDATION (2021 r.)

CoffeeSupport – ukończone szkolenia SCA z modułu BARISTA SKILLS FOUNDATION (2021 r.)

Akademia Kawy i Herbaty J.J. Darboven – udział w obozie baristycznym J.J. Darboven BARISTA CAMP 2019 – szkolenia ze Sławkiem Saranem (Mistrzem Polski Baristów) oraz Kamilą Adamiec (Mistrzynią Polski Brewers)

Certyfikat ukończenia Kursu Sommelierskiego (2021)

Certyfikat ukończenia kursu baristycznego (2018)

Certyfikat ukończenia kursu baristycznego II-go stopnia (2019)

ukończony kurs: Podstawy wiedzy o winie i zasady serwowania win (2

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe, np. skrypty oraz materiały do wykonywania zajęć praktycznych (w tym: urządzenia i narzędzia oraz materiały zużywalne niezbędne do realizacji programu szkolenia).

Informacje dodatkowe

Procedura reklamacji usługi szkoleniowej

Reklamacje można zgłaszać do ALDEO Systemy Zarządzania Sp. z o.o. w formie pisemnej, listem poleconym na adres: ALDEO Systemy Zarządzania Sp. z o.o., ul. Kurpiowska 5/111, 35-620 Rzeszów lub mailem: biuro@aldeo.pl najpóźniej w terminie 14 dni kalendarzowych od daty zakończenia realizacji danej usługi szkoleniowej wg zasad wskazanych w Procedurze reklamacji usługi szkoleniowej dostępnej na stronie internetowej: <http://aldeo.pl/oferta/szkolenia/>

Reklamacja zostanie uwzględniona w przypadku nienależytego zrealizowania Szkolenia z wyłączonej winy ALDEO Systemy Zarządzania Sp. z o.o.

Informujemy, że usługa może zostać poddana kontroli lub audytowi instytucji zewnętrznych, w tym audytowi w ramach audytów funkcjonowania podmiotów w Bazie Usług Rozwojowych. Zespół audytowy ma możliwość na podstawie upoważnienia wydanego przez Polską Agencję Rozwoju Przedsiębiorczości do przeprowadzenia wizytacji usługi rozwojowej.

Adres

ul. Rzeszowska 56

39-200 Dębica

woj. podkarpackie

Hotel Willa Wiluszówka

Kontakt



Natalia Szkoła

E-mail n.szkoła@aldeo.pl

Telefon (+48) 533 130 200