



Zann Investments  
Maciej Zarzecki



## Szkolenie Barista

Numer usługi 2025/03/19/5603/2633490

📍 Poznań / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 28.06.2025 do 29.06.2025

999,00 PLN brutto

999,00 PLN netto

62,44 PLN brutto/h

62,44 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
<b>Grupa docelowa usługi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>dla osób pragnących rozpocząć pracę na stanowisku barista;</li> <li>dla obecnych pracowników kawiarni, obiektów gastronomicznych</li> <li>dla osób planujących otworzyć własną kawiarnię/cukiernię</li> </ul>
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	4
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	12
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	27-06-2025
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	16
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

## Cel

### Cel edukacyjny

Wiedza - historia kawy, metody uprawy, gatunki i rodzaje kaw, jej zbioru i obróbki, proces przygotowywania poszczególnych napojów kawowych

Umiejętności - przygotowywanie napojów kawowych takich jak : cappuccino, latte macchiato czy americano, tworzenie podstawowych wzorów latte art - tulipan, serce

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
WIEDZA	<ul style="list-style-type: none"><li>- zna historię kawy, metody jej uprawy oraz gatunki</li><li>- zna rodzaje kaw, metody jej zbioru i obróbki,</li><li>- zna procesy przygotowywania poszczególnych napojów kawowych</li><li>- zna budowę ekspresu ciśnieniowego oraz młynka</li><li>- zna rodzaje mleka i różnice w procesie spieniania między mlekiem krowim a roślinnym</li></ul>	Test teoretyczny
UMIEJĘTNOŚCI	<ul style="list-style-type: none"><li>- potrafi przygotować idealne espresso z zachowaniem jego parametrów,</li><li>- potrafi przygotowywać poszczególne napoje kawowe takie jak: cappuccino, latte macchiato, american</li><li>- potrafi spieniać mleko</li><li>- potrafi przygotowywać kawę alternatywnymi metodami parzenia,</li><li>- potrafi narysować podstawowe wzory latte art – takie jak tulipan i serce</li></ul>	Test teoretyczny

### Cel biznesowy

Samodzielne obejmowanie stanowiska baristy oraz obsługi gości.

Umiejętność samodzielnego przygotowywania napojów kawowych.

Zwiększeniu zysku kawiarni/restauracji ze względu na znajomość technik sprzedaży po ukończonym szkoleniu.

### Efekt usługi

Wiedza - historia kawy, metody uprawy, gatunki i rodzaje kaw, jej zbioru i obróbki, proces przygotowywania poszczególnych napojów kawowych

Umiejętności - przygotowywanie napojów kawowych takich jak : cappuccino, latte macchiato czy americano, tworzenie podstawowych wzorów latte art - tulipan, serce

Weryfikacja w warunkach symulowanych:

- przygotowanie espresso,
- przygotowanie wybranego napoju kawowego na bazie mleka
- namalowanie podstawowego wzoru tulipan i serce na kawie

### Metoda potwierdzenia osiągnięcia efektu usługi

Protokół ze szkolenia.

# Kwalifikacje

## Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

### Warunki uznania kompetencji

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

Zaświadczenie wydawane po ukończeniu szkolenia zawiera szczegółowy opis uczenia się.

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

Tak, 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, że proces walidacji jest niezależny od szkolenia i jest przeprowadzone przez inną osobę niż trener prowadzący szkolenie.

## Program

### HISTORIA KAWY I PODSTAWOWE INFORMACJE - teoria

- historia odkrycia kawy
- wędrówka kawowca po świecie
- uprawa
- gatunki i odmiany
- rodzaje zbiorów
- rodzaje obróbek
- sztuka wypalania kawy

### ORGANIZACJA MIEJSCA PRACY - teoria

- rozmieszczenie poszczególnych elementów baru
- odpowiednie zatowarowanie baru / zapobiegawczość
- znaczenie organizacji miejsca pracy

### ESPRESSO - teoria

- historia espresso
- budowa młynka i ekspresu ciśnieniowego
- parametry poprawnego espresso
- przygotowanie espresso krok po kroku / błędy wykonania
- ekstrakcja - poprawna/ błędy ekstrakcji (degustacja)

### ESPRESSO - praktyka

- ćwiczenie parzenia poprawnego espresso
- ustawianie młynka - zrozumienie istotności/ wpływ na smak

### MLEKO - teoria

- skład mleka / charakterystyka
- rodzaje mleka / napoje roślinne
- proces spieniania mleka - demonstracja
- cappuccino - charakterystyka / demonstracja

- latte art - podstawowy wzór "serce"
- latte art - poprawne wykonanie / demonstracja

#### MLEKO - praktyka

- nauka poprawnego spieniania mleka
- przygotowywanie cappuccino z podstawowym wzorem latte art "serce"

#### LATTE ART - KONTYNUACJA

- cappuccino z wzorem serca - praktyka
- "tulipan" - demonstracja - praktyka

Dzień 2

#### KAWY CIĄG DALSZY

- przypomnienie wiadomości z dnia 1
- kawa speciality
- czym jest, jak odróżnić, gdzie kupić

#### KAWA CZARNA

- **CO MA WPŁYW NA SMAK (degustacja)**
- grubość i równość mielenia
- proporcja wody do kawy
- odpowiednie parametry wody (mineralizacja i chemia wody, temperatura)
- agitacja podczas parzenia
- czas parzenia

#### METODY ALTERNATYWNE

- czym są metody alternatywne
- demonstracja dostępnych metod

#### METODY ALTERNATYWNE - PRAKTYKA / PORÓWNANIE METOD

- Aeropress, Kalita Wave, Hario v60, Chemex, The Gabi Master A Coffee Dripper, Delter Coffee Press

#### CAPPUCCINO - PRAKTYKA

- serce, tulipan, rozeta - praktyka

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
-------------	------

<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto</b>	999,00 PLN
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika netto</b>	999,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny brutto</b>	62,44 PLN
<b>Koszt osobogodziny netto</b>	62,44 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Arkadiusz Oborski

Przygodę z kawą zaczynał w 2001 roku od pracy we włoskich kawiarniach, gdzie poznał kulturę picia i przygotowywania kawy we włoskim stylu. W 2007 i 2008 roku był finalistą Mistrzostw Polski Baristów. Po udanych mistrzostwach rozpoczął pracę jako trener w największych palarniach w Polsce. Przez kolejne lata był sędzią technicznym na Mistrzostwach Polski Baristów i przeszkolił tysiące baristów.

Specjalizacją Arka jest włoski styl espresso i cappuccino. Obecnie poza działalnością edukacyjną dostarcza do lokali swoją kawę, wyposaża je w ekspresy i wszystko, co jest niezbędne do przygotowania kawy na wysokim poziomie.

## Informacje dodatkowe

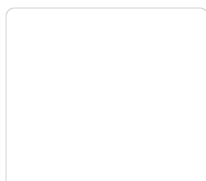
### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

**Certyfikat:** Barista w języku polskim i angielskim. Na wniosek uczestnika szkolenia, wystawiamy certyfikat również w innych językach obcych.

## Adres

ul. Piątkowska 122/3  
61-693 Poznań  
woj. wielkopolskie

## Kontakt



**Patrycja Olpeter**

**E-mail** [biuro@szkolabarmanow.pl](mailto:biuro@szkolabarmanow.pl)



**Telefon** (+48) 505 052 231