



## Przygotowywanie i podawanie kawy oraz napojów kawowych BARISTA - szkolenie kończące się egzaminem

Numer usługi 2025/04/02/115503/2664895

5 000,00 PLN brutto

5 000,00 PLN netto

178,57 PLN brutto/h

178,57 PLN netto/h

ALDEO SYSTEMY  
ZARZĄDZANIA  
SPÓŁKA Z  
OGRANICZONĄ  
ODPOWIEDZIALNOŚĆ  
CIĄ



📍 Braniewo / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 28 h

📅 04.07.2025 do 06.07.2025

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla osób indywidualnych
<b>Grupa docelowa usługi</b>	<p>Szkoleniem mogą być zainteresowani:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- uczniowie i studenci oraz absolwenci kierunków związanych np. z gastronomią, a w szczególności w zawodach kelnera, barmana, baristy lub someliera;</li><li>- pracownicy: kawiarni, restauracji, barów, domów weselnych, sklepów specjalistycznych z kawą, kawiarenek mobilnych, firm eventowych itp.;</li><li>- handlowcy w branży kawowej;</li><li>- osoby prowadzące własną działalność gospodarczą w zakresie związanym z przygotowaniem i podawaniem kawy;</li><li>- osoby, które ukończyły kursy lub szkolenia z zakresu przygotowania i podawania kawy;</li><li>- osoby, które chciałyby przekwalifikować się.</li></ul> <p>Szkolenie odpowiednie jest dla osób na każdym poziomie zaawansowania. Skierowane jest zarówno do osób posiadających doświadczenie w pracy w punktach gastronomicznych jak i osób bez doświadczenia zawodowego w przedmiocie szkolenia zainteresowanych tematyką szkolenia i chcących uzyskać kwalifikacje w tym zakresie.</p>
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	12
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	20

<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	01-07-2025
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	28
<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

Usługa „Przygotowywanie i podawanie kawy oraz napojów kawowych BARISTA - szkolenie kończące się egzaminem” przygotowuje do samodzielnego przygotowywania i podawania kawy oraz napojów kawowych na bazie gotowych receptur oraz na podstawie receptury do samodzielnie stworzonych kompozycji.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje ziarna kawy	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. omawia historię i pochodzenie kawy,</li> <li>b. charakteryzuje i rozróżnia gatunki kaw (m.in. arabikę i robustę) ze względu na budowę, zawartość kofeiny i kwasowość,</li> <li>c. omawia etapy pozyskiwania ziarna kawowego i rozróżnia stopnie wypalenia kawy,</li> <li>d. omawia grubość mielenia ziarna w zależności od metody parzenia kawy (immersyjna, przelewowa, ciśnieniowa),</li> <li>e. omawia sposoby przechowywania ziaren kawy i dodatków</li> </ul>	Test teoretyczny
Charakteryzuje kawy i napoje kawowe	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. omawia rodzaje kaw oraz napojów kawowych zimnych i gorących z dodatkami,</li> <li>b. omawia dodatki do kawy (np. mleko krowie, napój roślinny, mleko skondensowane, śmietanka, cukier, posypki, czekolada, alkohol),</li> <li>c. omawia alternatywne metody parzenia kawy</li> </ul>	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Charakteryzuje sposoby przygotowania oraz podania kawy i napojów kawowych</p> <p>Kryteria weryfikacji</p>	<p>a. omawia urządzenia (ekspres ciśnieniowy kolbowy, ekspres przelewowy) i akcesoria do przygotowywania kawy (młynek żarnowy, odbijak do kawy, tamper, frenchpress, chemex, dripper, aeropress, kafetierkę),</p> <p>b. omawia przygotowanie ciśnieniowego ekspresu kolbowego do parzenia kawy,</p> <p>c. omawia parametry espresso i czynniki wpływające na jakość espresso,</p> <p>d. omawia zasady i technikę spieniania mleka oraz napojów roślinnych do poszczególnych rodzajów kaw,</p> <p>e. omawia zasady i techniki sztuki latte art</p>	<p>Test teoretyczny</p>
<p>Kalkuluje cenę kawy i napoju kawowego</p>	<p>a. przygotowuje kalkulację cenową dla wybranej kawy lub napoju kawowego,</p> <p>b. przygotowuje recepturę i kalkulację cenową dla własnej kompozycji kawowej</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Prezentacja</p> <p>Wywiad swobodny</p>
<p>Przygotowuje sprzęt do parzenia kawy</p>	<p>a. przygotowuje ekspres i młynek do pracy (sprawdza czystość grupy, dyszy do spieniania mleka, kontroluje wskaźniki temperatury i ciśnienia, czystość odbijaka i tampera),</p> <p>b. sprawdza ustawienie grubości mielenia ziarna,</p> <p>c. przygotowuje sprzęt do alternatywnych metod sporządzania kaw (stan techniczny, czystość, kompletność wszystkich elementów),</p> <p>d. przygotowuje naczynia i sprzęt do spieniania mleka,</p> <p>e. przygotowuje naczynia do podania kawy i napojów kawowych,</p> <p>f. czyści i konserwuje ekspres kolbowy po zakończeniu pracy (stosuje środki do czyszczenia) grupy i kolby z filtrem,</p> <p>g. sprząta stanowisko pracy</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Prezentacja</p> <p>Wywiad swobodny</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje kawy i napoje kawowe	a. przygotowuje espresso, doppio, ristretto, lungo, b. przygotowuje cafe americano, c. przygotowuje cappuccino, cafe latte, cafe latte macchiato i latte macchiato z syropem, espresso macchiato, espresso con panna, cafe mocha, d. przygotowuje kawę mrożoną, cafe affogato, e. przygotowuje cafe crema, f. przygotowuje irish coffee, g. przygotowuje własną kompozycję kawową, h. przygotowuje mleko (np. spienia) do określonego rodzaju napoju kawowego, i. dobiera dodatki do napojów kawowych, j. dekoruje napoje kawowe, k. dobiera naczynia do podania napoju kawowego, l. stosuje zasady dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i higienicznej (GHP)	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Prezentacja
		Wywiad swobodny
Serwuje kawy i napoje kawowe	a. dobiera naczynia i akcesoria (np. słomki, łyżeczki, mieszadła) do podania kawy i napojów kawowych, b. przygotowuje kawę i napój kawowy do podania konsumentowi zgodnie z zasadami obsługi gości, c. prezentuje kawę lub napój kawowy konsumentowi, d. podaje kawę i napoje kawowe zgodnie z zasadami i technikami obsługi konsumentów (kolejność, kierunki i strony obsługi)	Obserwacja w warunkach symulowanych  Prezentacja  Wywiad swobodny

## Kwalifikacje

### Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

Kwalifikacje	Przygotowywanie i podawanie kawy oraz napojów kawowych
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji	14004
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	Fundacja VCC

<b>Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR</b>	Nie
<b>Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego</b>	Fundacja VCC
<b>Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR</b>	Nie

## Program

Szkoleniem mogą być zainteresowani:

- uczniowie i studenci oraz absolwenci kierunków związanych np. z gastronomią, a w szczególności w zawodach kelnera, barmana, baristy lub someliera;
- pracownicy: kawiarni, restauracji, barów, domów weselnych, sklepów specjalistycznych z kawą, kawiarenek mobilnych, firm eventowych itp.;
- handlowcy w branży kawowej;
- osoby prowadzące własną działalność gospodarczą w zakresie związanym z przygotowaniem i podawaniem kawy;
- osoby, które ukończyły kursy lub szkolenia z zakresu przygotowania i podawania kawy;
- osoby, które chciałyby przekwalifikować się.

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

**Zagadnienia poruszane podczas szkolenia:**

### 1. Wiedza o kawie (ziarnach, pochodzeniu, rodzaju kaw i napojów kawowych)

### 2. Przygotowywanie i podawanie kawy i napojów kawowych

Kalkulacja ceny kawy i napoju kawowego

Przygotowanie sprzętu do parzenia kawy

Przygotowanie kawy i napojów kawowych

Serwowanie kawy i napojów kawowych

### 3. Egzamin zewnętrzny

**SKOLENIE ZAPLANOWANO NA 28 GODZ. SZKOLENIOWYCH/ DYDAKTYCZNYCH** (1 godz. szkoleniowa/ dydaktyczna = 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: 12

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: 3

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 3</b> 1. Wiedza o kawie (ziarnach, pochodzeniu, rodzaju kaw i napojów kawowych); 2. Przygotowywanie i podawanie kawy i napojów kawowych	Monika Gorzka	04-07-2025	08:00	16:00	08:00
<b>2 z 3</b> 2. Przygotowywanie i podawanie kawy i napojów kawowych	Monika Gorzka	05-07-2025	08:00	16:00	08:00
<b>3 z 3</b> 2. Przygotowywanie i podawanie kawy i napojów kawowych	Monika Gorzka	06-07-2025	08:00	14:00	06:00

# Cennik

## Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	178,57 PLN
Koszt osobogodziny netto	178,57 PLN

W tym koszt walidacji brutto	1 463,41 PLN
W tym koszt walidacji netto	1 463,41 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	1 463,41 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	1 463,41 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](mailto: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 wyłącznej 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

Braniewo

Braniewo

woj. warmińsko-mazurskie

## Kontakt



**Natalia Szkoła**

**E-mail** [n.szkoła@aldeo.pl](mailto:n.szkoła@aldeo.pl)

**Telefon** (+48) 533 130 200