



Szkolenie baristyczne (barista, brewing, latte art, sensory skills, metody alternatywne).

Numer usługi 2025/09/12/165231/3004967

4 860,00 PLN brutto
4 860,00 PLN netto
180,00 PLN brutto/h
180,00 PLN netto/h

ACTIVE PROFIT
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

★★★★★ 5,0 / 5
498 ocen

📍 Pułtusk / stacjonarna
🏠 Usługa szkoleniowa
🕒 27 h
📅 02.10.2025 do 03.10.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Grupę docelową usługi stanowią osoby indywidualne, które pragną pozyskać wiedzę teoretyczną i doświadczenie praktyczne z zakresu usług baristycznych. Szkolenie skierowane jest zarówno do początkujących, którzy chcą rozpocząć karierę w kawowym świecie, jak i do doświadczonych baristów pragnących poszerzyć swoje umiejętności.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	14
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	27
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 szkoleniowa ma na celu przygotowanie uczestników do pracy jako barista poprzez nabycie wszystkich niezbędnych umiejętności, w tym doskonalenie technik parzenia kawy i tworzenia latte art., rozwijanie umiejętności oceny sensorycznej kawy, a także prawidłowego identyfikowania i rozwiązywania dylematów związanych z działalnością w zakresie usług baristycznych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik szkolenia przedstawia historię kawy.	Wymienia odmiany botaniczne, odróżnia kawy ze względu na jej pochodzenie, rozróżnia sposoby obróbki czy wypalenia.	Test teoretyczny
Uczestnik szkolenia charakteryzuje zasady właściwej organizacji i ergonomii pracy w kawiarni.	Opisuje zasady właściwej organizacji pracy w kawiarni, definiuje kluczowe aspekty ergonomii stanowisk pracy, wymienia standardy dotyczące utrzymania porządku i efektywności, oraz wyjaśnia metody zapewniania komfortu i bezpieczeństwa pracowników.	Test teoretyczny
Uczestnik szkolenia opisuje różnice w przygotowaniu espresso w zależności od rodzaju i jakości zastosowanych młynków do kawy.	Definiuje wpływ rodzaju i jakości zastosowanych młynków do kawy na smak i konsystencję napoju, wymienia kluczowe parametry młynków oraz wyjaśnia, jak te parametry przekładają się na końcowy efekt espresso.	Test teoretyczny
Uczestnik szkolenia definiuje techniki dystrybucji i ubicia kawy z zastosowaniem akcesoriów ułatwiających kontrolę jakości i powtarzalności przygotowywania espresso.	Definiuje techniki dystrybucji i ubicia kawy, opisuje zastosowanie akcesoriów ułatwiających kontrolę jakości i powtarzalności przygotowywania espresso, definiuje ich funkcje oraz wyjaśnia, jak te techniki wpływają na smak i konsystencję napoju.	Test teoretyczny
Uczestnik szkolenia dokonuje analizy sensoryki espresso.	Ocenia jakość poszczególnych atrybutów sensorycznych espresso.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik szkolenia dokonuje spienienia mleka.	Stosuje zaawansowane techniki spieniania mleka krowiego i roślinnego, kontrola jakości.	Analiza dowodów i deklaracji
Uczestnik szkolenia wykonuje podstawowe wzory latte art.	Tworzy podstawowe wzory latte art., według techniki ich tworzenia.	Analiza dowodów i deklaracji
Uczestnik szkolenia charakteryzuje techniki, takie jak: wzory niesymetryczne, wzory uzupełniane barwnikami, wzory malowane techniką „laining” i „etching”.	Stosuje techniki latte art, opisuje wzory niesymetryczne, wzory uzupełniane barwnikami oraz wzory malowane techniką „laining” i „etching”, identyfikuje ich zastosowanie i wyjaśnia różnice między nimi.	Analiza dowodów i deklaracji
Uczestnik szkolenia obsługuje klienta w kawiarni.	Opisuje menu, atmosferę w kawiarni, stosuje techniki komunikacji i standaryzacji przy realizacji zamówień oraz dokonuje analizy zachowań w kontakcie z gośćmi kawiarni.	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik szkolenia charakteryzuje etapy ekstrakcji kawy, %TDS, % ekstrakcji.	Definiuje etapy ekstrakcji kawy, definiując %TDS oraz % ekstrakcji, opisuje ich znaczenie i wpływ na smak i jakość napoju, oraz wyjaśnia, jak kontrolować te parametry podczas procesu ekstrakcji.	Test teoretyczny
Uczestnik szkolenia dokonuje analizy wykresu kontroli jakości kawy.	Dokonuje analizy wykresu kontroli jakości kawy, identyfikuje zmiany w parametrach jakościowych, takich jak temperatura parzenia, czas ekstrakcji, i proporcje składników, oraz interpretuje te zmiany pod kątem wpływu na smak i teksturę napoju.	Test teoretyczny
Uczestnik szkolenia definiuje etapy analizy jakości wody.	Charakteryzuje jakość wody i jej wpływ na procesy ekstrakcji oraz poszczególne atrybuty sensoryczne kawy.	Test teoretyczny
Uczestnik szkolenia charakteryzuje sposoby filtracji wody.	Dobiera odpowiedni system oczyszczania wody w zależności od jej jakości.	Test teoretyczny
Uczestnik szkolenia dokonuje analizy stopnia i jakości zmielenia kawy.	Dobiera stopień i jakość zmielenia kawy w zależności od metody jej przygotowania oraz rodzaju zastosowanego młynka.	Analiza dowodów i deklaracji
Uczestnik szkolenia charakteryzuje panel sensoryczny osób odpowiedzialnych za badanie jakości w kawie.	Definiuje panel sensoryczny, w procesie oceny i zapewnienia jakości kawy.	Test teoretyczny
Uczestnik szkolenia dokonuje analizy cech sensorycznych kawy.	Opisuje cierpkość, body, słodycz oraz teksturę kawy.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik szkolenia definiuje pozytywne i negatywne cechy kawy.	Buduje opisy atrybuty kawy: body, tekstura, kwasowość.	Test teoretyczny
Uczestnik szkolenia charakteryzuje aromaty i smaki w kawie.	Rozróżnia aromaty i smaki w kawie.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

TAK

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

TAK

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Zajęcia teoretyczne i praktyczne:

Dzień I:

1. Poznanie szczegółowych informacji związanych z pochodzeniem kawy, jej odmian botanicznych, nauka odróżniania kawy ze względu na jej pochodzenie, sposób obróbki czy wypalenia - teoria.
2. Zasady właściwej organizacji i ergonomii pracy w kawiarni z naciskiem na optymalizację, wydajność, jakość i szybkość pracy baristy - teoria.
3. Nauka różnic w przygotowaniu espresso w zależności od rodzaju i jakości zastosowanych młynków do kawy - teoria.
4. Doskonalenie techniki dystrybucji i ubicia kawy z zastosowaniem akcesoriów ułatwiających kontrolę jakości i powtarzalności przygotowywania espresso - praktyka.
5. Sensoryka espresso: umiejętność określania jakości poszczególnych atrybutów sensorycznych espresso - praktyka.
6. Mleko: skład, budowa, zaawansowane techniki spieniania mleka krowiego i roślinnego, kontrola jakości - praktyka.
7. Doskonalenie podstawowych wzorów latte art - praktyka.
8. Doskonalenie umiejętności tworzenia i projektowania wzorów złożonych o danym rozmiarze w danym miejscu na powierzchni espresso (w oparciu o wzory serca, rozetki i tulipana) - praktyka.
9. Uczenie się i doskonalenie technik, takich jak: wzory niesymetryczne, wzory uzupełniane barwnikami, wzory malowane techniką „laining” i „etching” - praktyka.
10. Projektowanie złożonych wzorów łączących wszystkie powyższe techniki - praktyka.
11. Obsługa klienta w kawiarni: budowa menu, atmosfera w kawiarni, doskonalenie technik komunikacji i standaryzacja realizacji zamówień oraz zachowań w kontakcie z gośćmi kawiarni - teoria.
12. Procesy zachodzące w trakcie parzenia kawy - teoria.
13. Zapoznanie się z definicjami związanymi z etapami ekstrakcji kawy, %TDS, % ekstrakcji - teoria.
14. Nauka korzystania z wykresu kontroli jakości kawy - teoria.

Dzień II:

1. Jakość wody i jej wpływ na procesy ekstrakcji oraz poszczególne atrybuty sensoryczne kawy - teoria.
2. Sposoby filtracji wody i zdobycie umiejętności doboru odpowiedniego systemu oczyszczania wody w zależności od jej jakości - teoria.
3. Analiza stopnia i jakości zmielenia kawy w zależności od metody jej przygotowania oraz rodzaju zastosowanego młynka - praktyka.
4. Jak zbudować panel sensoryczny osób odpowiedzialnych za badanie jakości w kawie oraz jaki jest jego cel i jakich wymaga kompetencji - praktyka.
5. Analiza cech sensorycznych kawy takich jak: cierpkość, body, słodycz, tekstura - praktyka.
6. Definicja pozytywnych i negatywnych cechy kawy oraz praktyczne budowanie opisów takich atrybutów kawy jak: body, tekstura, kwasowość - teoria.
7. Podział aromatów i smaków w kawie - teoria i praktyka.
8. Błędy popełniane w trakcie analizy sensorycznej kawy i jak ich unikać - praktyka.
9. Sensoryka na przykładzie metod alternatywnych (v60 i aeropress): praktyka.
10. Walidacja.

Szkolenie skierowane jest zarówno do początkujących, którzy chcą rozpocząć karierę w kawowym świecie, jak i do doświadczonych baristów pragnących poszerzyć swoje umiejętności.

Warunki organizacyjne:

- Materiały potrzebne do realizacji zajęć praktycznych zapewnia organizator.

- Maksymalna ilość osób w grupie: 14.
- Czas trwania zajęć teoretycznych: około 6 -7 h - w zależności od umiejętności grupowych, reszta zajęć to praktyka - która trwał około 18,5 h, podczas której uczestnik zrealizuje pełen zakres praktyczny usługi rozwojowej .
- W ramach szkolenia przewidziano ćwiczenia grupowe i indywidualne.
- Szkolenie ma charakter warsztatowy, prowadzone będzie w formie wykładów, ćwiczeń, treningów w dużym stopniu nastawionych na ćwiczenia, aktywność uczestników.
- Walidacja będzie przeprowadzana trzema sposobami. Na początku, uczestnicy wykonają test przygotowany i sprawdzony przez walidatora, który odbędzie się na zakończenie usługi. Test będzie trwał 10 minut i będzie wykonywany przez wszystkich uczestników jednocześnie. Następnie trener dokona obserwacji w warunkach rzeczywistych każdego uczestnika w zakresie jego indywidualnej analizy sensoryki espresso (cierpkość, body, słodycz, teksturę) oraz walorów aromatycznych (aromaty i smaki) na każdą osobę przewidziane jest 5 min. Ostatnim etapem walidacji jest analiza dowodów i deklaracji, walidator oceni każdego uczestnika oddzielnie, czy dokonuje spienienia mleka, oceni sposób i jakość wykonania wzorów latte art. zgodnie z odpowiednią techniką, oceni dobrany stopień zmielenia kawy, który powinien być dostosowany do wybranej metody. Na każdego uczestnika przewidziane jest 10 min. Sumarycznie na 1 osobę przypada 10 min. na weryfikację teorii (wykonywana wspólnie dla wszystkich uczestników) i 15 min. na 1 uczestnika na część praktyczną.
- W harmonogramie został wpisany czas walidacji na 1 uczestnika (10 min. test, 15 min. praktyka) pozostali uczestnicy zapisani na usługę będą walidowani z części praktycznej po szkoleniu - każdy po 15 min. (przy założeniu rekrutacji max. lp. uczestników 15 min. x 14 os.= 210 min.)
- Walidator nie bierze udziału w części edukacyjnej.
- Przewidziano 2 stanowiska pracy, każde z nich obejmuje: ekspres gastronomiczny dwugrupowy, młynek do kawy żarnowy, dripper V60 oraz aeropress. Dodatkowo stosowane będą różne ziarna kawy do oceny sensorycznej: stopień palenia, region pochodzenia, gatunek.
- Szkolenie jest realizowane w godzinach dydaktycznych.
- Przerwy zostały wliczone w czas usługi.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 23

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 23 Pochodzenie kawy. Zasady właściwej organizacji i ergonomii pracy w kawiarni. Różnice w przygotowaniu espresso - teoria.	Krzysztof Rafałowski	02-10-2025	08:00	08:45	00:45
2 z 23 Techniki dystrybucji i ubicia kawy - praktyka.	Krzysztof Rafałowski	02-10-2025	08:45	09:30	00:45
3 z 23 Sensoryka espresso - praktyka.	Krzysztof Rafałowski	02-10-2025	09:30	10:15	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 23 Mleko: skład, budowa, zaawansowane techniki spieniania mleka krowiego i roślinnego kontrola jakości - praktyka.	Krzysztof Rafałowski	02-10-2025	10:15	11:00	00:45
5 z 23 Doskonalenie podstawowych wzorów latte art - praktyka.	Krzysztof Rafałowski	02-10-2025	11:00	12:00	01:00
6 z 23 Tworzenie i projektowanie wzorów złożonych o danym rozmiarze w danym miejscu na powierzchni espresso - praktyka.	Krzysztof Rafałowski	02-10-2025	12:00	12:45	00:45
7 z 23 Doskonalenie technik, takich jak: wzory niesymetryczne, wzory uzupełniane barwnikami, wzory malowane techniką "laining" i "etching" - praktyka.	Krzysztof Rafałowski	02-10-2025	12:45	13:30	00:45
8 z 23 Przerwa.	Krzysztof Rafałowski	02-10-2025	13:30	13:45	00:15
9 z 23 Projektowanie złożonych wzorów łączących wszystkie powyższe techniki - praktyka.	Krzysztof Rafałowski	02-10-2025	13:45	15:00	01:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 23 Obsługa klienta w kawiarni - teoria.	Krzysztof Rafałowski	02-10-2025	15:00	15:30	00:30
11 z 23 Procesy zachodzące w trakcie parzenia kawy - teoria.	Krzysztof Rafałowski	02-10-2025	15:30	16:15	00:45
12 z 23 Zapoznanie się z definicjami związanymi z etapami ekstrakcji kawy, % TDS, % ekstrakcji - teoria.	Krzysztof Rafałowski	02-10-2025	16:15	17:15	01:00
13 z 23 Nauka korzystania z wykresu kontroli jakości kawy - teoria.	Krzysztof Rafałowski	02-10-2025	17:15	18:00	00:45
14 z 23 Jakość wody i jej wpływ na procesy ekstrakcji oraz poszczególne atrybuty sensoryczne kawy - teoria.	Krzysztof Rafałowski	03-10-2025	08:00	08:45	00:45
15 z 23 Sposoby filtracji wody i dobór odpowiedniego systemu oczyszczania wody w zależności od jej jakości - teoria.	Krzysztof Rafałowski	03-10-2025	08:45	09:30	00:45
16 z 23 Analiza stopnia i jakości zmielenia kawy w zależności od metody jej przygotowania oraz rodzaju zastosowania młynka - praktyka.	Krzysztof Rafałowski	03-10-2025	09:30	11:00	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
17 z 23 Jak zbudować panel sensoryczny osób odpowiedzialnych za badanie jakości w kawie oraz jaki jest jego cel i jakich wymaga kompetencji - praktyka.	Krzysztof Rafałowski	03-10-2025	11:00	11:45	00:45
18 z 23 Analiza cech sensorycznych kawy takich jak: cierpkość, body, słodczy, tekstura - praktyka.	Krzysztof Rafałowski	03-10-2025	11:45	13:15	01:30
19 z 23 Przerwa.	Krzysztof Rafałowski	03-10-2025	13:15	13:45	00:30
20 z 23 Definicja pozytywnych i negatywnych cech kawy. Podział aromatów i smaków w kawie - teoria i praktyka.	Krzysztof Rafałowski	03-10-2025	13:45	15:15	01:30
21 z 23 Błędy popełniane w trakcie analizy sensorycznej kawy i jak ich unikać - praktyka.	Krzysztof Rafałowski	03-10-2025	15:15	16:00	00:45
22 z 23 Sensoryka na przykładzie metod alternatywnych (v60 i aeropress) - praktyka.	Krzysztof Rafałowski	03-10-2025	16:00	17:35	01:35
23 z 23 Walidacja.	-	03-10-2025	17:35	18:00	00:25

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 860,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 860,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	180,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	180,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Krzysztof Rafałowski

Od 2014 roku pracuje w olsztyńskiej kawiarni, gdzie po krótkim czasie został Head Baristą. W 2017 roku zdał egzamin SCAE Barista Skills Intermediate. Od 2018 roku przeprowadził około 1000 godzin szkoleń z szerokiego zakresu tematyki kawowej, obejmujących różne poziomy zaawansowania. W latach 2016-2019 przeprowadził kilkadziesiąt szkoleń dla nowych pracowników kawiarni. Od 2018 roku prowadzi szkolenia baristyczne dla osób prywatnych i firm.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnik szkolenia otrzyma na szkoleniu niezbędne materiały do wykonywania ćwiczeń praktycznych, notatnik, długopis do robienia notatek, przemyśleń oraz materiał merytoryczny.

Warunki uczestnictwa

W szkoleniu mogą uczestniczyć osoby indywidualne, które pragną pozyskać wiedzę teoretyczną i doświadczenie praktyczne z zakresu usług baristycznych. Szkolenie skierowane jest zarówno do początkujących, którzy chcą rozpocząć karierę w kawowym świecie, jak i do doświadczonych baristów pragnących poszerzyć swoje umiejętności.

Informacje dodatkowe

Cena usługi nie obejmuje kosztów niezwiązanych bezpośrednio z usługą rozwojową, w szczególności kosztów środków trwałych/przekazywanych Uczestnikom/ - czkom projektu, kosztów dojazdu i zakwaterowania.

Usługa rozwojowa nie jest świadczona przez podmiot pełniący funkcję Operatora lub Partnera Operatora w danym projekcie PSF lub w którymkolwiek Regionalnym Programie lub FERS albo przez podmiot powiązany z Operatorem lub Partnerem kapitałowo lub osobowo.

Podstawa zwolnienia z VAT: Usługa podlega zwolnieniu z podatku od towarów i usług na podstawie §3 pkt 1,14 rozporządzenia Ministra Finansów z 20 grudnia 2013 roku w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (t. jedn.Dz. U. z 2020 r., po. 1983.).

Podczas każdego dnia szkolenia są przewidziane 30 minutowe przerwy. Przerwy wliczone są w czas usługi szkoleniowej.

Adres

ul. Marii Konopnickiej 9
06-100 Pułtusk
woj. mazowieckie

Zespół Szkół im. Bolesława Prusa w Pułtusku, ul. Marii Konopnickiej nr 9, 06-100 Pułtusk.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Adrian Sadowski

E-mail adrian.m.sadowski@gmail.com

Telefon (+48) 609 653 513