



AWDIR KRYSTIAN  
BAJOR

★★★★★ 4,9 / 5

2 546 ocen

## Zielone umiejętności: Barista z elementami zrównoważonego rozwoju oraz z wykorzystaniem produktów ekologicznych

Numer usługi 2025/10/17/52663/3087328

📍 Katowice / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 20 h

📅 07.02.2026 do 08.02.2026

5 000,00 PLN brutto

5 000,00 PLN netto

250,00 PLN brutto/h

250,00 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

| Kategoria                       | Inne / Gastronomia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Grupa docelowa usługi           | <ul style="list-style-type: none"><li>• Osób planujących rozpocząć karierę w danej branży i poszukujących praktycznych umiejętności oraz wiedzy.</li><li>• Osób młodych, które są na etapie wyboru ścieżki zawodowej i chcą zdobyć kompetencje przydatne na rynku pracy.</li><li>• Pasjonatów tematyki związanej ze szkoleniem, zainteresowanych poszerzaniem swojej wiedzy i umiejętności.</li><li>• Osób z doświadczeniem, które chcą odświeżyć lub zaktualizować swoje kompetencje w oparciu o aktualne trendy i dobre praktyki.</li></ul> |
| Minimalna liczba uczestników    | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Maksymalna liczba uczestników   | 12                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Data zakończenia rekrutacji     | 06-02-2026                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Forma prowadzenia usługi        | stacjonarna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Liczba godzin usługi            | 20                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 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 przygotowuje do samodzielnego stosowania zasad zrównoważonego rozwoju w pracy baristy, w tym wykorzystywania ekologicznych składników, technik i narzędzi, przygotowywania kawy w sposób zasobooszczędny oraz minimalizowania odpadów.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

| Efekty uczenia się                                                                | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                          | Metoda walidacji                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Charakteryzuje ekologiczne narzędzia i materiały w pracy baristy                  | Uczestnik rozróżnia ekologiczne narzędzia barmańskie, ocenia ich wpływ na środowisko oraz klasyfikuje biodegradowalne i wielorazowe materiały.                                                | Test teoretyczny                     |
| Charakteryzuje zasady niskoemisyjności i zasobooszczędności w pracy baristy       | Uczestnik analizuje techniki minimalizacji zużycia energii, wody i materiałów oraz proponuje sposoby wdrażania tych zasad w barze.                                                            | Test teoretyczny                     |
| Projektuje ekologiczne napoje kawowe i edukuje klientów                           | Uczestnik opracowuje przepisy kaw na bazie ekologicznych składników, wykorzystuje techniki zero waste oraz przekazuje klientom wiedzę na temat zrównoważonego podejścia w przygotowaniu kawy. | Test teoretyczny                     |
| Ocenia zasady zrównoważonej organizacji stanowiska pracy baristy                  | Uczestnik analizuje procesy na stanowisku pracy pod kątem ich efektywności ekologicznej, proponuje strategie optymalizacji i ocenia skuteczność wprowadzonych zmian.                          | Test teoretyczny                     |
| Przygotowuje napoje kawowe z wykorzystaniem ekologicznych składników              | Uczestnik organizuje stanowisko pracy, dobiera składniki ekologiczne, stosuje techniki zgodne z zasadami zrównoważonego rozwoju oraz ocenia estetykę i smak przygotowanych napoi.             | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
| Organizuje proces segregacji odpadów i zarządzania środowiskowego w miejscu pracy | Uczestnik planuje system segregacji odpadów, dobiera odpowiednie narzędzia i materiały oraz monitoruje skuteczność systemu w miejscu pracy.                                                   | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
| Identyfikuje błędy w ekologicznej organizacji pracy                               | Uczestnik analizuje błędy w technikach organizacji pracy, proponuje rozwiązania oraz ocenia efekty wprowadzonych zmian pod kątem zrównoważonego rozwoju.                                      | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
| Formułuje strategie budowania zaufania i relacji z klientem                       | Uczestnik analizuje preferencje klientów, uzasadnia wybór ekologicznych technik przygotowania kaw oraz organizuje konsultacje, promując ekologiczne rozwiązania.                              | Wywiad swobodny                      |

| Efekty uczenia się                                                               | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                           | Metoda walidacji |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Charakteryzuje korzyści ekologicznych metod w pracy baristy i inspiruje klientów | Uczestnik definiuje korzyści ekologicznych technik baristycznych, prezentuje zalety składników organicznych i napojów zero waste oraz edukuje klientów na temat ich znaczenia. | Wywiad swobodny  |

## Kwalifikacje

### Inne kwalifikacje

#### Uznane kwalifikacje

Pytanie 4. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kwalifikacji jest rozpoznawalny i uznawalny w danej branży/sektorze (czy certyfikat otrzymał pozytywne rekomendacje od co najmniej 5 pracodawców danej branży/sektorów lub związku branżowego, zrzeszającego pracodawców danej branży/sektorów)?

TAK

#### Informacje

|                                                     |                                                                                             |
|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów | uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa |
| Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację               | Fundacja My Personality Skills                                                              |
| Nazwa Podmiotu certyfikującego                      | Fundacja My Personality Skills                                                              |

## Program

### DZIEŃ 1: Fundamenty pracy baristy w zielonej gospodarce

10:00 – 10:30

#### Moduł I: Barista jako zawód przyszłości – wprowadzenie do pracy w zielonej gospodarce

- Rola baristy w kontekście zrównoważonego rozwoju, etyki i odpowiedzialnego biznesu w gastronomii.
- Ekspresy do kawy: typy, efektywność energetyczna, tryby czuwania, systemy smart do zarządzania zużyciem energii i wody.
- Odpowiedzialne źródła kawy: gatunki, pochodzenie, metody obróbki – omówienie certyfikatów **Fair Trade**, Organic, Rainforest Alliance, UTZ z naciskiem na ich realny wpływ, a nie tylko marketing.
- Wprowadzenie do analizy cyklu życia kawy (LCA) – od uprawy, przez transport i przetwarzanie, po przygotowanie napoju i utylizację odpadów.
- Higiena i BHP na stanowisku pracy z uwzględnieniem minimalizacji środków chemicznych i segregacji odpadów zgodnie z Dyrektywą UE 2019/904.

10:30 – 11:45

#### Zajęcie praktyczne – Zielone Ziarna: sensoryka i odpowiedzialna konsumpcja

- Warsztaty sensoryczne: poznawanie ziaren z różnych regionów, wpływ pochodzenia i metody uprawy na smak, jakość i ślad węglowy.
- Krytyczna ocena certyfikowanych ziaren kawy – rozpoznawanie autentycznych oznaczeń i unikanie greenwashingu.
- Organizacja stanowiska z uwzględnieniem efektywnego wykorzystania energii, wody i surowców – np. precyzyjne dozowanie wody, optymalne ustawienia młynka.
- Wprowadzenie narzędzi cyfrowych do monitorowania zużycia surowców i energii.

**11:45 – 13:15**

#### **Moduł II: Ekoparzenie – technika i praktyka w służbie jakości i zasobooszczędności**

- Przygotowanie sprzętu i surowców z myślą o minimalizacji strat i oszczędności energii.
- Technika espresso, cappuccino, latte – ćwiczenia z uwzględnieniem efektywności zużycia kawy, wody i energii.
- Mielenie, tamperowanie, ekstrakcja i kontrola jakości z analizą wpływu każdego etapu na cykl życia produktu.
- Optymalizacja pracy ekspresu: tryby oszczędnościowe, harmonogram czyszczenia i konserwacji w duchu GOZ (gospodarki o obiegu zamkniętym).

**13:15 – 13:30**

#### **Przerwa**

**13:30 – 15:15**

#### **Zajęcia praktyczne – Techniki pracy baristy**

- Spienianie mleka z optymalnym zużyciem energii i wody, trening z napojami roślinnymi o niższym śladzie węglowym.
- Analiza wpływu różnych rodzajów mleka i zamienników na środowisko (LCA).
- Najczęstsze błędy baristów – z naciskiem na unikanie marnotrawstwa kawy, mleka i energii.
- Wdrożenie praktyk **zero waste** w codziennej pracy – ponowne wykorzystanie fusów kawowych (np. do kompostu lub jako surowiec wtórny).

**15:15 – 15:30**

#### **Przerwa**

**15:30 – 17:30**

#### **Moduł III: Zielona obsługa klienta – komunikacja, świadomość i kultura kawy**

- Doradztwo klientowi z uwzględnieniem świadomych, ekologicznych wyborów (np. wybór kawy od lokalnych palarni, napojów roślinnych, produktów z certyfikatami).
- Kultura picia kawy – edukowanie klientów w krótkich, angażujących formach (mini-prezentacje, tablice informacyjne).
- Wdrażanie narzędzi edukacyjnych w lokalu – etykiety, materiały informacyjne, QR kody z opisem pochodzenia kawy i jej śladu węglowego.
- Organizacja pracy i zarządzanie czasem w godzinach szczytu w sposób minimalizujący zużycie energii i surowców.

**17:30 – 18:00**

#### **Podsumowanie dnia szkoleniowego**

- Sesja pytań i odpowiedzi, omówienie wniosków z analizy LCA.
- Refleksja nad możliwościami wdrażania innowacji proekologicznych w pracy baristy i w całej kawiarni.
- Wyznaczenie indywidualnych celów w zakresie zielonych kompetencji do realizacji w kolejnych dniach szkolenia.

## **DZIEŃ 2: Praktyka i rozwój zielonych kompetencji baristycznych**

**10:00 – 11:45**

#### **Moduł IV: Zielona praktyka – praca na sprzęcie z myślą o środowisku**

- Symulacja pracy w kawiarni z uwzględnieniem zarządzania zużyciem energii i wody.
- Praktyczne ćwiczenia optymalizacji zużycia surowców – precyzyjne odmierzanie kawy, mleka i wody, redukcja strat podczas przygotowania napojów.
- Wykorzystanie energooszczędnych trybów w ekspresach, młynkach z czujnikiem czasu i wagi.
- Monitorowanie zużycia energii i wody za pomocą narzędzi cyfrowych; analiza danych w celu wprowadzenia poprawek.
- Myślenie systemowe – powiązanie codziennych decyzji w pracy baristy z wpływem na cały łańcuch dostaw (od plantacji po klienta).

**11:45 – 13:15**

## Zajęcia praktyczne – Techniki pracy baristy – doskonalenie

- Powtórka i doskonalenie techniki: espresso, napoje mleczne, metody alternatywne (Chemex, Aeropress, drip).
- Analiza LCA alternatywnych metod parzenia – zużycie energii, wody, opakowań.
- Wybór metod o mniejszym śladzie środowiskowym w kontekście surowców i odpadów.
- Pokaz efektywnego czyszczenia sprzętu – minimalizacja zużycia wody i środków chemicznych.

13:15 – 13:30

### Przerwa

13:30 – 15:15

## Moduł V: Latte art i kreatywność – sztuka baristy a wpływ na środowisko

- Latte art: teoria i praktyka (serca, rozety, tulipany) z optymalnym wykorzystaniem mleka i napojów roślinnych.
- Trening z napojami roślinnymi – omówienie śladu węglowego i wodnego poszczególnych wariantów (soja, owies, migdał).
- Estetyka a minimalizm – jak tworzyć efektowne wzory bez marnowania mleka i kawy.
- Ponowne wykorzystanie mleka niewykorzystanego w treningu w sposób bezpieczny i zgodny z zasadami higieny.

15:15 – 15:30

### Przerwa

15:30 – 17:00

## Moduł VI: Barista 2.0 – nowoczesność, świadomość i rozwój w zielonej gospodarce

- Degustacja kaw specjalty, cupping, ocena sensoryczna z omówieniem pochodzenia ziaren i ich certyfikatów (Fair Trade, Organic, Rainforest Alliance, UTZ).
- Obsługa trudnych sytuacji (reklamacje, niestandardowe zamówienia) w duchu odpowiedzialnego i etycznego biznesu.
- Przegląd nowoczesnych trendów w kawie: technologie ograniczające marnotrawstwo, koncepcje zero waste, recykling fusów kawowych.
- Wykorzystanie aplikacji i narzędzi online do planowania zakupów, kontroli zapasów i minimalizacji odpadów.
- Możliwości rozwoju kariery w zielonych sektorach gastronomii i usług – przykłady firm i inicjatyw zrównoważonej branży kawowej.

17:00 – 18:00

### Egzamin – Walidacja

Test teoretyczny, obserwacja w warunkach rzeczywistych, wywiad swobodny

Szkolenie kończy się walidacją przeprowadzoną przez osobę wyznaczoną do tego celu. Certyfikat zostanie wydany przez jednostkę uprawnioną do certyfikacji, tj. **Fundacja My Personality Skills**, co potwierdzi zdobycie wymaganych kwalifikacji.

### Uwagi dotyczące realizacji szkolenia:

1. Usługa szkoleniowa będzie realizowana wg. przelicznika godzin dydaktycznych 1 godzina szkoleniowa = 45 min
  2. Przerwy nie są wliczone w czas usługi rozwojowej.
  3. Szkolenie prowadzi do nabycia kwalifikacji w zawodzie: "Barista z elementami zrównoważonego rozwoju."
  4. 50% czasu trwania usługi stanowią zajęcia praktyczne, co pozwala uczestnikom na zdobycie realnych umiejętności i doświadczenia w wykonywaniu zabiegów.
- godzin praktycznych: 10 godzin dydaktycznych,
  - godzin teoretycznych: 8 godzin dydaktycznych i 30 min
  - Egzamin - walidacja : 1 godzina dydaktyczna i 15 min

--

PRT:

3.3 - GOSPODAROWANIE ODPADAMI

3.6 - ZARZĄDZANIE ŚRODOWISKIEM

-----

## Warunki organizacyjne:

Na grupę szkoleniową przypada:

- 1 podwójny ekspres ciśnieniowy (profesjonalny, energooszczędny, z trybami oszczędzania energii i wody),
- 2 młynki do kawy (z precyzyjną regulacją mielenia, w tym co najmniej jeden z wbudowaną wagą lub timerem),
- pełny zestaw akcesoriów baristycznych: tampery, dzbanki do spieniania mleka, termometry, wagi, ubijaki, szczotki do czyszczenia, pojemniki na fusy, filiżanki, szklanki.
- materiały szkoleniowe: różne gatunki i rodzaje kawy, mleko oraz zamienniki roślinne, woda filtrowana, środki do czyszczenia urządzeń zgodne z zasadami ekologii.

Uczestnicy pracują na ekspresach na zmianę, w systemie rotacyjnym, tak aby każdy miał możliwość pełnego wykonania wszystkich etapów przygotowania napojów. Sala szkoleniowa jest wyposażona w stanowiska robocze umożliwiające równoległe wykonywanie innych zadań baristycznych w czasie oczekiwania na pracę przy ekspresie.

# Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 15

| Przedmiot / temat zajęć                                                                                    | Prowadzący     | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <div>1 z 15</div> Moduł I:<br>Barista jako zawód przyszłości – wprowadzenie do pracy w zielonej gospodarce | Łukasz Ziarnko | 07-02-2026            | 10:00               | 10:30               | 00:30         |
| <div>2 z 15</div> Zajęcie praktyczne - Zielone Ziarna: sensoryka i odpowiedzialna konsumpcja               | Łukasz Ziarnko | 07-02-2026            | 10:30               | 11:45               | 01:15         |
| <div>3 z 15</div> Moduł II:<br>Ekoparzenie – technika i praktyka w służbie jakości i zasobooszczędności    | Łukasz Ziarnko | 07-02-2026            | 11:45               | 13:15               | 01:30         |
| <div>4 z 15</div> Przerwa                                                                                  | Łukasz Ziarnko | 07-02-2026            | 13:15               | 13:30               | 00:15         |
| <div>5 z 15</div> Zajęcia praktyczne - Techniki pracy baristy                                              | Łukasz Ziarnko | 07-02-2026            | 13:30               | 15:15               | 01:45         |
| <div>6 z 15</div> Przerwa                                                                                  | Łukasz Ziarnko | 07-02-2026            | 15:15               | 15:30               | 00:15         |

| Przedmiot / temat zajęć                                                                                      | Prowadzący     | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <b>7 z 15</b> Moduł III:<br>Zielona obsługa klienta – komunikacja, świadomość i kultura kawy                 | Łukasz Ziarnko | 07-02-2026            | 15:30               | 17:30               | 02:00         |
| <b>8 z 15</b> Podsumowanie dnia szkoleniowego                                                                | Łukasz Ziarnko | 07-02-2026            | 17:30               | 18:00               | 00:30         |
| <b>9 z 15</b> Moduł IV:<br>Zielona praktyka – praca na sprzęcie z myślą o środowisku                         | Łukasz Ziarnko | 08-02-2026            | 10:00               | 11:45               | 01:45         |
| <b>10 z 15</b> Zajęcia praktyczne - Techniki pracy baristy - doskonalenia                                    | Łukasz Ziarnko | 08-02-2026            | 11:45               | 13:15               | 01:30         |
| <b>11 z 15</b> Przerwa                                                                                       | Łukasz Ziarnko | 08-02-2026            | 13:15               | 13:30               | 00:15         |
| <b>12 z 15</b> Moduł V:<br>Latte art i kreatywność – sztuka baristy a wpływ na środowisko                    | Łukasz Ziarnko | 08-02-2026            | 13:30               | 15:15               | 01:45         |
| <b>13 z 15</b> Przerwa                                                                                       | Łukasz Ziarnko | 08-02-2026            | 15:15               | 15:30               | 00:15         |
| <b>14 z 15</b> Moduł VI:<br>Barista 2.0 – nowoczesność, świadomość i rozwój w zielonej gospodarce            | Łukasz Ziarnko | 08-02-2026            | 15:30               | 17:00               | 01:30         |
| <b>15 z 15</b> Egzamin – Walidacja - Test teoretyczny, obserwacja w warunkach rzeczywistych, wywiad swobodny | -              | 08-02-2026            | 17:00               | 18:00               | 01:00         |

# 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                 | 250,00 PLN   |
| Koszt osobogodziny netto                  | 250,00 PLN   |
| W tym koszt walidacji brutto              | 125,00 PLN   |
| W tym koszt walidacji netto               | 125,00 PLN   |
| W tym koszt certyfikowania brutto         | 250,00 PLN   |
| W tym koszt certyfikowania netto          | 250,00 PLN   |

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Łukasz Ziarnko

Od 2014 roku właściciel oraz główny trener Coffee4fun – Olsztyńskiej Szkoły Baristów, jedynej specjalistycznej szkoły baristycznej na terenie Warmii i Mazur. Autor autorskiego programu szkoleniowego Barista Primo.

Posiada wieloletnie doświadczenie w pracy baristy i barmana, które zdobywał m.in. jako Bar Manager w hotelach cztero- i pięciogwiazdkowych. Jest certyfikowanym Barista Professional Specjalty Coffee Association oraz rekordzistą Guinnessa w parzeniu cappuccino na czas (2015). Aktywnie dzieli się wiedzą jako wykładowca baristyki na Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim, Wyższej Szkole Gospodarki w Bydgoszczy oraz Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Od 2014 roku przeszkolił blisko 800 kursantów, którzy z powodzeniem pracują w renomowanych kawiarniach i restauracjach w całej Polsce. Jego szkolenia cenione są za praktyczne podejście, wysoki poziom merytoryczny oraz pasję do kawy specjalty. Dodatkowo, w 2023r ukończył szkolenie "Zielone umiejętności w gastronomii", podczas którego zdobył wiedzę na temat wdrażania zrównoważonych i ekologicznych praktyk w codziennej pracy baristy oraz prowadzeniu lokalu zgodnie z ideą odpowiedzialności środowiskowej. Kluczowe kwalifikacje i doświadczenie prowadzącego zostały zdobyte w ciągu ostatnich 5 lat.

# Informacje dodatkowe

## Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy szkolenia otrzymają komplet profesjonalnych materiałów edukacyjnych, w skład zestawu wchodzi:

1. **Szczegółowe skrypty szkoleniowe** – zawierające wiedzę teoretyczną dotyczącą technik parzenia kawy.
2. **Certyfikat ukończenia szkolenia** – potwierdzający zdobycie nowych kompetencji, który może być cennym dodatkiem do CV.

## Warunki uczestnictwa

Brak

## Informacje dodatkowe

**W przypadku dofinansowania usługi szkoleniowej na poziomie conajmniej 70% jest zwolniona z podatku VAT.**

Podstawa: art. 43 ust.1 pkt 29 lit.c ustawy o VAT oraz §3 ust. 1 pkt 14 rozporządzenie Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (Dz. U. z 2015, poz. 736)

## Adres

ul. Józefa Wolnego 4  
40-857 Katowice  
woj. śląskie

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

## Kontakt



**Krystian Bajor**

**E-mail** k.bajor@awdir.pl

**Telefon** (+48) 728 310 309