



"Inplus" Michał
Kalinowski

Brak ocen dla tego dostawcy

Szkolenie barista kawowy w modelu gospodarki o obiegu zamkniętym (GOZ) – obsługa ekspresu, przygotowywanie napojów kawowych i praca zero waste.

Numer usługi 2026/09/04/166004/3790375

- Tychy
- Usługa szkoleniowa
- stacjonarna
- Zajęcia grupowe
- 16:00 h
- 21.11.2026 do 22.11.2026

6 150,00 PLN brutto
5 000,00 PLN netto
384,38 PLN brutto/h
312,50 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Usługa skierowana jest zarówno do:

- osób indywidualnych planujących rozpoczęcie pracy w zawodzie baristy, przekwalifikujących się z innych branż, poszukujących pracy lub zmieniających ścieżkę zawodową, a także osób prywatnie zainteresowanych tematyką kawy, które chcą zdobyć praktyczne umiejętności przygotowywania napojów kawowych i obsługi profesjonalnego ekspresu ciśnieniowego
- osób młodych na etapie wyboru ścieżki zawodowej, chcących zdobyć kompetencje przydatne na rynku pracy
- osób pracujących: baristów początkujących, pracowników kawiarni, lokali gastronomicznych, hoteli, cukierni i punktów typu coffee corner
- osób prowadzących lub planujących otwarcie własnego lokalu serwującego kawę

Minimalna liczba uczestników

3

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

20-11-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Certyfikat ISO 21001: 2018 Organizacje edukacyjne – „Systemy zarządzania dla organizacji edukacyjnych – wymagania ze wskazówkami dotyczącymi użytkowania”

Cel

Cel edukacyjny

Szkolenie „Barista kawowy w modelu gospodarki o obiegu zamkniętym (GOZ)” przygotowuje uczestnika do samodzielnego wykonywania zadań baristy – obsługi profesjonalnego ekspresu ciśnieniowego i młynka oraz przygotowywania napojów kawowych – przy jednoczesnym stosowaniu zasad gospodarki o obiegu zamkniętym oraz zasobooszczędnego gospodarowania surowcem, wodą i energią. Po zakończeniu usługi uczestnik samodzielnie obsługuje ekspres i młynek, przygotowuje espresso oraz napoje na jego bazie.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje zasady gospodarki o obiegu zamkniętym na stanowisku pracy baristy.	Opisuje etapy powstawania kawy (uprawa, zbiór, obróbka mokra, półmokra i sucha, transport, palenie, pakowanie) oraz wskazuje etapy o największym wpływie środowiskowym.	Test teoretyczny
	Rozróżnia gatunki Arabica i Canephora (Robusta) pod względem wymagań uprawowych, wysokości plantacji i zapotrzebowania na zasoby	Test teoretyczny
	Identyfikuje systemy certyfikacji zrównoważonej produkcji kawy (Fairtrade, Rainforest Alliance, rolnictwo ekologiczne, UTZ) oraz odróżnia je od deklaracji marketingowych bez pokrycia.	Test teoretyczny
Charakteryzuje zasady gospodarki o obiegu zamkniętym na stanowisku pracy baristy.	Wymienia strumienie odpadów powstających w kawiarni (fusy, opakowania po kawie i mleku, kubki jednorazowe, resztki napojów, woda technologiczna) oraz wskazuje sposoby ograniczania każdego z nich, w tym zastosowanie cyfrowych narzędzi prognozowania zapotrzebowania opartych na sztucznej inteligencji do planowania zamówień surowca.	Test teoretyczny
	Opisuje kierunki ponownego zagospodarowania fusów kawowych (kompostowanie, podłoże do upraw, surowiec kosmetyczny, biomasa energetyczna) i przypisuje je do skali lokalu.	Test teoretyczny
	Wyjaśnia zasady ograniczania opakowań jednorazowych i wprowadzania naczyń wielorazowych zgodnie z dyrektywą UE 2019/904 (SUP).	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Obsługuje profesjonalny ekspres ciśnieniowy i młynek oraz przygotowuje espresso i napoje na jego bazie z zachowaniem parametrów ekstrakcji ograniczających straty surowca. Organizuje stanowisko pracy baristy zgodnie z zasadami gospodarki o obiegu zamkniętym i oszczędnego gospodarowania zasobami.	Uruchamia i wygrzewa ekspres oraz młynek, wykonuje płukanie grupy, dozuje i rozprowadza kawę w kolbie, tamperuje i osadza kolbę, prowadzi ekstrakcję oraz obsługuje dyszę parową.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Dobiera stopień zmielenia, dawkę kawy 7–9 g oraz czas ekstrakcji 25–30 s przy ciśnieniu 9 bar i temperaturze wody 88–94 °C, uzyskując objętość 25–35 ml, oraz rozpoznaje nadekstrakcję i podekstrakcję i koryguje parametry bez powtarzania pełnego cyklu parzenia.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Przygotowuje samodzielnie napoje kawowe: espresso, espresso doppio, espresso lungo, americano, cappuccino, caffè latte, flat white i macchiato, dobierając proporcje kawy i mleka do naczynia i ograniczając nadwyżki surowca.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Przygotowuje stanowisko z wydzielonymi strefami segregacji (fusy i bioodpady, opakowania, szkło, odpady zmieszane) oraz kieruje fusy do wskazanego kierunku ponownego wykorzystania.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wykonuje czyszczenie grupy zaparzającej i akcesoriów z dozowaniem środka chemicznego i wody zgodnym z zaleceniami producenta, bez ich nadmiaru, oraz dobiera naczynia wielorazowe i porcuje mleko i dodatki w ilościach ograniczających wyrzucanie resztek.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Prowadzi cyfrową kartę zużycia surowca i odpadu, generuje z pomocą narzędzia sztucznej inteligencji zestawienie strat dla własnego stanowiska i wskazuje na jego podstawie co najmniej jedno konkretne działanie ograniczające zużycie surowca, wody lub energii.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wykazuje odpowiedzialność za środowiskowe skutki pracy na stanowisku baristy.	Przestrzega ustalonych zasad segregacji odpadów i zagospodarowania fusów podczas wykonywania wszystkich zadań praktycznych.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Reaguje na sytuacje marnowania kawy, mleka, wody lub energii, wskazując konkretne działania ograniczające stratę.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Współpracuje z pozostałymi uczestnikami przy wspólnym gospodarowaniu surowcem i sprzętem, ograniczając ich dublowanie, oraz dba o stan techniczny powierzonego sprzętu w sposób wydłużający jego żywotność.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Komunikuje gościom lokalu proekologiczne rozwiązania stosowane przy przygotowaniu kawy.	Zachęca do korzystania z naczyń wielorazowych, przedstawiając rzeczowe uzasadnienie bez formułowania deklaracji niemożliwych do potwierdzenia.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Weryfikuje deklarację środowiskową dostawcy lub producenta z użyciem narzędzia sztucznej inteligencji i przekazuje gościowi wyłącznie informacje możliwe do potwierdzenia w dokumentacji.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Przedstawia gościowi pochodzenie kawy i sposób zagospodarowania fusów w lokalu, odpowiadając na pytania bez używania ogólnych haseł ekologicznych.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Kwalifikacje

Kwalifikacje niewłączone do ZSK

Uznane kwalifikacje

Pytanie 3. Czy dokument jest certyfikatem wydawanym przez międzynarodowe instytucje?

TAK

Strona internetowa Instytucji Certyfikującej: <https://my-ps.eu/dzialalnosc-miedzynarodowa/>

Strona internetowa Instytucji Walidującej: <https://my-ps.eu/dzialalnosc-miedzynarodowa/>

Informacje

Program

Szkolenie prowadzone w wariantach grupowym, grupa maks. 12 osób pracuje w podgrupach rotacyjnych po maks. 3 osoby na stanowisko robocze. Na grupę przypada: min. 1 profesjonalny dwugrupowy ekspres ciśnieniowy z trybami oszczędzania energii i wody, min. 2 młynki z precyzyjną regulacją mielenia (co najmniej jeden z wagą lub timerem), komplet akcesoriów baristycznych (tamper, dzbanki do spieniania, termometry, wagi, szczotki, ślepe sitka), zestaw naczyń wielorazowych, filtr do uzdatniania wody, odczyt zużycia energii oraz wydzielona strefa segregacji odpadów: bioodpady (fusy), opakowania, szkło, odpady zmieszane. Organizator zapewnia ponadto min. 4 stanowiska cyfrowe (laptop lub tablet) z dostępem do internetu oraz dostęp do narzędzi sztucznej inteligencji wykorzystywanych podczas zajęć – uczestnik nie musi posiadać własnego sprzętu, oprogramowania ani kont w serwisach zewnętrznych. Sala wyposażona w Wi-Fi. Surowce: kawy różnego pochodzenia i stopnia wypału, w tym z certyfikatami zrównoważonej produkcji, mleko oraz napoje roślinne. W czasie oczekiwania na dostęp do ekspresu uczestnicy realizują zadania równoległe: sensoryka, kalibracja młynka, segregacja i zagospodarowanie fusów, prowadzenie cyfrowej karty zużycia surowca.

DZIEŃ 1 – Zielone fundamenty zawodu: surowiec, ślad środowiskowy i stanowisko pracy w modelu GOZ

MODUŁ 1. Barista w zielonej gospodarce – łańcuch wartości kawy i jego ślad środowiskowy (*teoria, 1,5 h*)

- Rola baristy w zielonej transformacji branży gastronomicznej; zielone kompetencje jako wymóg rynku pracy.
- Kawa od ziarna do filiżanki: uprawa, zbiór (zbieranie ręczne vs otrząsanie), obróbka mokra, półmokra i sucha, transport, palenie, pakowanie – wpływ środowiskowy każdego etapu.
- Wprowadzenie do analizy cyklu życia produktu (LCA): gdzie realnie powstaje ślad węglowy i wodny filiżanki. Praca z cyfrowym kalkulatorem śladu środowiskowego wspieranym sztuczną inteligencją – wprowadzenie danych o pochodzeniu, transporcie i opakowaniu oraz odczyt wyniku dla dwóch porównywanych wariantów zaopatrzenia.
- Arabica i Canephora (Robusta): wymagania uprawowe, wysokość plantacji, zapotrzebowanie na zasoby.
- Systemy certyfikacji zrównoważonej produkcji (Fairtrade, Rainforest Alliance, rolnictwo ekologiczne, UTZ) – jak czytać oznaczenia i rozpoznawać greenwashing.
- BHP i higiena z ograniczeniem środków chemicznych; wymagania dyrektywy UE 2019/904 (SUP).

MODUŁ 2. Gospodarka o obiegu zamkniętym na stanowisku baristy (*teoria + praktyka, 2,5 h*)

- Mapa strumieni odpadów w kawiarni: fusy, opakowania, kubki jednorazowe, resztki napojów, woda technologiczna.
- Kierunki zagospodarowania fusów: kompostowanie, podłoże do upraw, surowiec kosmetyczny, biomasa – dobór do skali lokalu.
- Cyfrowe narzędzia ograniczania odpadu u źródła: prognozowanie zapotrzebowania i planowanie zamówień surowca z wykorzystaniem narzędzi opartych na sztucznej inteligencji. Ćwiczenie: uczestnicy wprowadzają dane sprzedażowe przykładowego lokalu, generują prognozę zapotrzebowania na kawę i mleko na kolejny tydzień i wskazują, o ile ogranicza ona nadwyżkę surowca względem zamówienia planowanego „na oko”.
- Przygotowanie stanowiska z wydzielonymi strefami segregacji; wdrożenie procedury postępowania z fusami.
- Naczynia wielorazowe i systemy zwrotne; ograniczanie opakowań jednorazowych.
- Wypełnienie indywidualnej karty dobrych praktyk GOZ dla własnego stanowiska.

MODUŁ 3. Sensoryka i odpowiedzialny dobór surowca (*praktyka, 1,5 h*)

- Ocena ziaren różnego pochodzenia i stopnia wypału; wpływ metody obróbki na profil smakowy i ślad środowiskowy.
- Utleniacze kawy (powietrze, wilgoć, ciepło, światło) i dobór opakowań – przechowywanie a ilość surowca traconego w lokalu.
- Ćwiczenie doboru kawy do karty lokalu wg kryteriów: jakość, pochodzenie, certyfikat, długość łańcucha dostaw. Zapis wyników oceny sensorycznej w cyfrowym arkuszu i wykorzystanie narzędzia AI do zestawienia ofert dostawców według kryteriów środowiskowych; uczestnik weryfikuje wynik zaproponowany przez narzędzie i uzasadnia własny wybór.

MODUŁ 4. Młynek – budowa, regulacja i kalibracja bez marnowania surowca (*praktyka, 1,5 h*)

- Budowa młynka, żarna płaskie i stożkowe, regulacja mikrometryczna, higroskopijność kawy.
- Kalibracja mielenia metodą ograniczającą przemiał testowy; dozowanie kontrolowane i praca z wagą.
- Prowadzenie cyfrowej karty zużycia surowca: uczestnik rejestruje ilość kawy zużytej na kalibrację, a następnie z pomocą asystenta AI generuje zestawienie strat i wskazuje co najmniej jedno działanie redukcyjne wynikające z danych. Zestawienie jest punktem odniesienia dla pracy w dniu drugim.

DZIEŃ 2 – Obsługa ekspresu, napoje kawowe i praktyka zero waste

MODUŁ 5. Obsługa ekspresu i przygotowanie napojów kawowych (*praktyka, 4 h – blok warsztatowy*)

- Obsługa ekspresu krok po kroku: budowa urządzenia (bojler, wymiennik ciepła, grupa, pompa, zmiękcacz), uruchamianie i wygrzewanie, kontrola manometru, płukanie grupy, praca z kolbą i sitkiem, obsługa dyszy parowej i wylewki wody gorącej, bezpieczne wyłączanie.
- Kluczowe parametry espresso: 9 bar, 88–94 °C, 25–30 s, dawka 7–9 g, objętość 25–35 ml, nacisk tampera.
- Dozowanie i rozprowadzanie kawy w kolbie, tamperowanie, osadzanie kolby, ekstrakcja, ocena crema i smaku; rozpoznawanie nadekstrakcji i podekstrakcji oraz korekta parametrów bez powtarzania pełnego cyklu. Rejestracja parametrów kolejnych ekstrakcji w cyfrowym arkuszu – uczestnik korzysta z narzędzia AI do wskazania kierunku korekty i konfrontuje je z własną oceną sensoryczną.
- Samodzielne przygotowanie napojów kawowych przez każdego uczestnika: espresso, espresso doppio, espresso lungo, americano, macchiato, cappuccino, caffè latte, flat white – proporcje kawy i mleka, dobór naczynia, kolejność czynności, powtarzalność.
- Podstawy spieniania mleka na dyszy parowej: napowietrzanie, emulgowanie, kontrola temperatury; odmierzanie objętości ograniczające nadwyżkę pozostającą w dzbanku.
- Metody alternatywne (moka, zalewana, filtrowana) – przygotowanie i porównanie zużycia energii, wody i opakowań. Zestawienie porównawcze uczestnicy opracowują w arkuszu analizowanym narzędziem AI i interpretują wynik pod kątem doboru metody do profilu lokalu.
- Tryby oszczędnościowe ekspresu, harmonogram włączania i wyłączania urządzeń, ograniczanie pracy jałowej.

MODUŁ 6. Konserwacja, zamknięcie zmiany w duchu GOZ i obsługa gościa (*praktyka, 2 h*)

- Cykl konserwacji: czyszczenie codzienne ze ślepym sitkiem; tygodniowe czyszczenie grup, filtrów, pojemnika na ziarna i dozownika; okresowa wymiana wkładu zmiękczacza (ok. co 4 000 kaw), uszczelek grupy (co pół roku) i mikserów (co 1–2 lata) – jako narzędzie wydłużania żywotności sprzętu i ograniczania zużycia wody, energii i chemii.
- Konserwacja predykcyjna: prowadzenie rejestru eksploatacyjnego urządzenia (liczba parzeń, zużycie wody, daty czynności serwisowych) i wykorzystanie narzędzia AI do wyznaczenia terminów przeglądów oraz wczesnego rozpoznania objawów zużycia. Ćwiczenie: na podstawie danych przykładowego lokalu uczestnik wyznacza plan serwisowy na kwartał i wskazuje, które czynności ograniczają zużycie zasobów.
- Dozowanie środków czyszczących zgodne z zaleceniami producenta; ograniczanie ścieków i odpadu chemicznego.
- Zamknięcie stanowiska: segregacja, zagospodarowanie fusów, rozliczenie zużycia surowca – domknięcie cyfrowej karty zużycia rozpoczętej w module 4 i odczyt wskaźnika strat dla całego szkolenia.
- Komunikacja z gościem: pochodzenie kawy, rozwiązania ograniczające odpady, naczynia wielorazowe – rzetelna argumentacja bez greenwashingu. Weryfikacja deklaracji środowiskowej dostawcy lub producenta z użyciem narzędzia AI: uczestnik sprawdza, które twierdzenia mają pokrycie w dokumentacji, a które są deklaracją marketingową, i formułuje odpowiedź dla gościa wyłącznie na podstawie informacji potwierdzonych.

MODUŁ 7. Walidacja i podsumowanie (*1 h*)

- Test teoretyczny oraz obserwacja w warunkach rzeczywistych – omówienie wyników.

Walidacja efektów uczenia się jest procesem odrębnym od procesu kształcenia i prowadzi ją osoba lub podmiot walidujący niezależny od osoby prowadzącej szkolenie, co zapewnia bezstronność i rzetelność oceny. Walidacja odbywa się po zakończeniu części szkoleniowej, w wydzielonej pozycji harmonogramu, i obejmuje wszystkie efekty uczenia się wskazane w tabeli. Efekty z kategorii wiedza weryfikowane są testem teoretycznym obejmującym łańcuch wartości kawy i jej ślad środowiskowy, systemy certyfikacji zrównoważonej produkcji oraz zasady gospodarki o obiegu zamkniętym i zagospodarowania fusów na stanowisku baristy, w tym zastosowanie cyfrowych narzędzi wspieranych sztuczną inteligencją do prognozowania zapotrzebowania i ograniczania strat surowca. Efekty z kategorii Doświadczenie oraz Kompetencje społeczne weryfikowane są metodą obserwacji w warunkach rzeczywistych. Osoba lub podmiot walidujący obserwuje uczestnika podczas samodzielnej obsługi ekspresu ciśnieniowego i młynka oraz przygotowania zestawu napojów kawowych na w pełni wyposażonym stanowisku barowym, oceniając poprawność technologiczną, organizację stanowiska zgodną z zasadami GOZ, poprawność prowadzenia i interpretacji cyfrowej karty zużycia surowca oraz postawy uczestnika – odpowiedzialność za środowiskowe skutki pracy i sposób komunikowania rozwiązań proekologicznych. Ocena prowadzona jest w oparciu o kryteria weryfikacji przypisane do poszczególnych efektów. Zakończeniem walidacji jest podjęcie i wydanie decyzji, które efekty uczenia się zostały przez uczestnika potwierdzone. Pozytywny wynik walidacji jest warunkiem certyfikowania i zostaje formalnie potwierdzony dokumentem wydawanym przez uprawniony podmiot certyfikujący w dniu zakończenia szkolenia. Kwalifikacja: Barista kawowy w modelu GOZ

Weryfikacja postępów w trakcie usługi: po każdym module praktycznym prowadzący sprawdza wykonanie zadania i udziela informacji zwrotnej.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 9

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 9 Moduł 1	Zajęcia	Bogusława Pietraszek	21-11-2026	09:00	10:30	01:30
2 z 9 Moduł 2	Zajęcia	Bogusława Pietraszek	21-11-2026	10:30	13:00	02:30
3 z 9 -	Przerwa	-	21-11-2026	13:00	14:00	01:00
4 z 9 Moduł 3	Zajęcia	Bogusława Pietraszek	21-11-2026	14:00	15:30	01:30
5 z 9 Moduł 4	Zajęcia	Bogusława Pietraszek	21-11-2026	15:30	17:00	01:30
6 z 9 Moduł 5	Zajęcia	Bogusława Pietraszek	22-11-2026	09:00	13:00	04:00
7 z 9 -	Przerwa	-	22-11-2026	13:00	14:00	01:00
8 z 9 Moduł 6	Zajęcia	Bogusława Pietraszek	22-11-2026	14:00	16:00	02:00
9 z 9 -	Walidacja	-	22-11-2026	16:00	17:00	01:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	16:00
w tym suma godzin zajęć	13:00
w tym suma godzin walidacji	01:00
w tym suma przerw	02:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	18:30

Cennik

Jeżeli korzystasz z dofinansowania i usługa stanowi usługę kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego wraz z usługą lub dostawą towarów ściśle związaną z usługami kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego to możesz mieć możliwość skorzystania za zwolnienia z podatku VAT na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług, jeżeli usługa w całości jest finansowana ze środków publicznych lub § 3 ust. 1 pkt 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień w przypadku, gdy usługa jest finansowana w co najmniej 70% ze środków publicznych.

Cennik

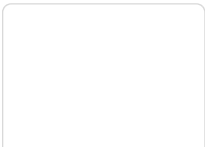
Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	6 150,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	384,38 PLN
Koszt osobogodziny netto	312,50 PLN
W tym koszt walidacji brutto	153,75 PLN
W tym koszt walidacji netto	125,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	153,75 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	125,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	16:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Bogusława Pietraszek



Przygotowuje i prowadzi szkolenia baristyczne oraz technologiczne dla personelu gastronomicznego i partnerów handlowych – od poziomu podstawowego do samodzielnej i świadomej pracy na stanowisku. Zakres prowadzonych szkoleń obejmuje: obsługę i konserwację profesjonalnych ekspresów ciśnieniowych i młynków, ustawianie i korygowanie parametrów ekstrakcji, przygotowanie napojów na bazie espresso, spienianie mleka, organizację stanowiska baristycznego, powtarzalność wykonania oraz standardy jakości obsługi. Wcześniejsze role szkoleniowe i wdrożeniowe: doradca technologiczny i szkoleniowiec w Polmarkus Sp. z o.o. (2014–2020), technolog wdrożeniowiec i szkoleniowiec w centrum kulinarnym Weindich w Chorzowie (2011–2014), technolog wdrożeniowiec i doradca klienta w K-2 Warszawa (2008–2011), Dyrektor Operacyjny ds. organizacji i technologii kawiarni Carmella w Savpol Gliwice (2006–2008). W latach 2017–2018 prowadziła szkolenia klientów z zakresu technologii kawowej oraz wdrażała aplikacje kawowe do wyrobów cukierniczo-lodowych w sektorze HoReCa.

W praktyce zawodowej wykorzystuje cyfrowe narzędzia wspierane sztuczną inteligencją do prognozowania zapotrzebowania na surowiec, prowadzenia rejestru zużycia i planowania konserwacji sprzętu.

Ostatnia aktualizacja wiedzy 06.2026 potwierdzający kompetencje z obszaru zrównoważonego rozwoju / GOZ / zarządzania środowiskowego.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnik otrzymuje:

- skrypt szkoleniowy obejmujący łańcuch wartości kawy, analizę cyklu życia produktu (LCA), systemy certyfikacji zrównoważonej produkcji oraz zasady gospodarki o obiegu zamkniętym na stanowisku baristy; kartę receptur napojów kawowych (espresso, doppio, lungo, americano, macchiato, cappuccino, caffè latte, flat white – proporcje, naczynia, kolejność czynności)
- Instrukcję obsługi i konserwacji ekspresu ciśnieniowego krok po kroku; kartę parametrów ekstrakcji i metod przygotowania kawy; kartę dobrych praktyk zero waste i GOZ dla stanowiska baristy (checklista wdrożeniowa)
- kartę zużycia surowca i odpadu do prowadzenia we własnym lokalu. Wszystkie narzędzia, akcesoria i surowce zapewnia organizator.

Warunki uczestnictwa

Nie jest wymagane wcześniejsze doświadczenie zawodowe, wykształcenie kierunkowe. Uczestnik powinien być zdolny do pracy stojącej przy stanowisku barowym.

Informacje dodatkowe

Powiązanie z polityką regionalną. Zakres tematyczny usługi jest powiązany z obszarami technologicznymi wskazanymi w Regionalnej Strategii Innowacji Województwa Śląskiego 2030 oraz w Programie Rozwoju Technologii Województwa Śląskiego na lata 2019–2030 w dwóch wymiarach:

- zielona gospodarka – usługa wdraża model gospodarki o obiegu zamkniętym na stanowisku pracy w sektorze gastronomicznym: uczy identyfikacji strumieni odpadów, ich ograniczania u źródła, ponownego zagospodarowania surowca odpadowego (fusy kawowe) oraz prowadzenia dokumentacji zużycia surowca i odpadu jako narzędzia zarządzania środowiskowego w lokalu (obszary: gospodarowanie odpadami, zarządzanie środowiskiem)
- technologie informacyjne i komunikacyjne, w tym sztuczna inteligencja – usługa uczy praktycznego wykorzystania narzędzi opartych na sztucznej inteligencji jako instrumentu zasobooszczędności: prognozowania zapotrzebowania na surowiec i planowania zamówień ograniczających nadwyżki

Adres

ul. Przemysłowa 60
43-110 Tychy
woj. śląskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



MICHAŁ KALINOWSKI

E-mail mkalinow73@gmail.com

Telefon (+48) 730 850 156