



"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 2026/09/22/166004/3827019

- Tychy
- Usługa szkoleniowa
- stacjonarna
- Zajęcia grupowe
- 16:00 h
- 19.12.2026 do 20.12.2026

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

18-12-2026

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

Usługa „Szkolenie barista kawowy w modelu gospodarki o obiegu zamkniętym (GOZ)” przygotowuje do samodzielnego wdrożenia i stosowania rozwiązań z obszaru zielonej gospodarki i technologii cyfrowych na stanowisku baristy przez prowadzenia zbiórki, segregacji i przygotowania do recyklingu odpadów kawiarnianych, oraz prowadzenia dokumentacji zużycia zasobów z wykorzystaniem narzędzi cyfrowych wspieranych sztuczną inteligencją do planowania zapotrzebowania i ograniczania strat surowca.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje łańcuch wartości kawy i jego ślad środowiskowy.	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
Wyjaśnia zastosowanie narzędzi opartych na sztucznej inteligencji (AI) do optymalizacji zużycia zasobów i ograniczania strat w gastronomii.	Identyfikuje funkcje systemów AI wspierających prognozowanie zapotrzebowania na surowce.	Test teoretyczny
	Opisuje mechanizmy monitorowania strat (wody, energii, surowca) przy użyciu cyfrowych kart zużycia.	Test teoretyczny
	Uzasadnia wpływ cyfrowej analizy danych na efektywność energetyczną i materiałową lokalu.	Test teoretyczny
Organizuje stanowisko pracy oraz proces przygotowywania napojów kawowych, minimalizując zużycie zasobów (wody, energii i surowców) i wdrażając procedury segregacji.	Dobiera dawkę kawy 7–9 g, czas ekstrakcji 25–30 s, ciśnienie 9 bar i temperaturę wody 88–94 °C, uzyskując objętość 25–35 ml, oraz rozpoznaje nadekstrakcję i podekstrakcję, korygując parametry bez powtarzania pełnego cyklu parzenia.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wykonuje procedury czyszczenia ekspresu zgodnie z zaleceniami producenta co do dawkowania środka chemicznego i wody, bez ich nadmiaru.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Sortuje odpady poprodukcyjne do dedykowanych pojemników w wydzielonych strefach segregacji (fusy i bioodpady, opakowania, szkło, odpady zmieszane).	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wprowadza dane rzeczywiste do cyfrowej karty zużycia surowca i odpadu.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Generuje zestawienia strat i prognozy zapotrzebowania z wykorzystaniem algorytmów AI.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Planuje działania korygujące zmniejszające zużycie zasobów na podstawie wygenerowanych raportów cyfrowych.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Obsługuje cyfrowe narzędzia oparte na sztucznej inteligencji (AI) w celu planowania i optymalizacji gospodarowania zasobami.	

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Komunikuje rozwiązania proekologiczne stosowane w lokalu, promując zachowania zasobooszczędne wśród współpracowników i gości.	Prezentuje gościom argumenty uzasadniające korzystanie z naczyń wielorazowych.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Odpowiada na pytania dotyczące zagospodarowania odpadów i pochodzenia surowców, opierając się na certyfikatach.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Motywuje zespół współpracowników do rygorystycznego przestrzegania zasad segregacji odpadów.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Wykazuje odpowiedzialność za środowiskowe skutki pracy na stanowisku baristy poprzez proaktywne reagowanie na sytuacje marnotrawstwa.	Reaguje na nieuzasadnione zużycie wody, energii lub surowca podczas pracy własnej i zespołu.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Inicjuje działania zapobiegające powstawaniu nadmiernych odpadów.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Współpracuje z pozostałymi członkami zespołu przy wspólnym, oszczędnym eksploataowaniu powierzonego sprzętu.	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

Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Fundacja My Personality Skills
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Fundacja My Personality Skills

Program

Szkolenie prowadzone w wariancie 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 (tampery, 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. Szkolenie prowadzi do nabycia kwalifikacji wolnorynkowej z obszaru zrównoważonego rozwoju i GOZ, rozwija zielone kompetencje uczestników w zakresie wdrażania innowacji procesowych, efektywnego gospodarowania zasobami oraz zbiórki i segregacji odpadów z wykorzystaniem narzędzi cyfrowych (AI).

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), uszczelki 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 ukończenia szkolenia i nadaje tytuł uzyskania kwalifikacji: Barista kawowy w modelu GOZ

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 9

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
 Moduł 1	Zajęcia	Bogusława Pietraszek	19-12-2026	09:00	10:30	01:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 9 Moduł 2	Zajęcia	Bogusława Pietraszek	19-12-2026	10:30	13:00	02:30
3 z 9 -	Przerwa	-	19-12-2026	13:00	14:00	01:00
4 z 9 Moduł 3	Zajęcia	Bogusława Pietraszek	19-12-2026	14:00	15:30	01:30
5 z 9 Moduł 4	Zajęcia	Bogusława Pietraszek	19-12-2026	15:30	17:00	01:30
6 z 9 Moduł 5	Zajęcia	Bogusława Pietraszek	20-12-2026	09:00	13:00	04:00
7 z 9 -	Przerwa	-	20-12-2026	13:00	14:00	01:00
8 z 9 Moduł 6	Zajęcia	Bogusława Pietraszek	20-12-2026	14:00	16:00	02:00
9 z 9 -	Walidacja	-	20-12-2026	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, jeśli 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

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 rozwija kompetencje cyfrowe z zakresu sztucznej inteligencji (AI), wykorzystywanej jako innowacja procesowa do planowania zapotrzebowania, monitorowania strat i optymalizacji zużycia zasobów, wspierając transformację regionu w kierunku gospodarki niskoemisyjnej

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