

PROGRAM SZKOLENIA

“BARISTA”

Cel szkolenia

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestników do profesjonalnej pracy jako barista, ze szczególnym uwzględnieniem wiedzy o rodzajach kawy, technikach jej parzenia, obsłudze sprzętu kawowego oraz zasadach serwowania i dekorowania napojów kawowych. Uczestnicy nauczą się tworzyć klasyczne i nowoczesne kawowe kompozycje, a także poznają zasady pracy w kawiarni i obsługi klienta.

**Szkolenia przeprowadzone są w wymiarze
od 24 do 48 godzin dydaktycznych (45 minut).**

Efekty szkolenia

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wiedza: uczestnik zna gatunki kawy, metody jej obróbki i parzenia oraz rodzaje napojów kawowych	Prawidłowo wymienia gatunki kawy, techniki parzenia i charakterystykę napojów kawowych	Test wiedzy, dyskusja
Umiejętności: potrafi przygotować różne rodzaje kaw, obsługiwać ekspresy i młynki, a także serwować kawę w estetyczny sposób	Samodzielnie przygotowuje espresso, cappuccino, latte i inne napoje kawowe, obsługuje sprzęt baristyczny	Obserwacja instruktora, ocena przygotowanych napojów Egzamin sprawdzający
Kompetencje społeczne: współpracuje w zespole, dba o higienę pracy i wysoki standard obsługi klienta	Pracuje zespołowo, utrzymuje porządek na stanowisku, komunikuje się profesjonalnie z klientami	Ocena instruktora, feedback grupowy

Program szkolenia

Moduł 1. Wprowadzenie do pracy baristy

- historia kawy i zawód baristy
- rodzaje i gatunki kawy: Arabica, Robusta, mieszanki
- podstawowe pojęcia i standardy w pracy baristy

Moduł 2. Pozyskiwanie, obróbka i przechowywanie kawy

- proces uprawy, zbioru i obróbki ziaren kawy
- wpływ pochodzenia i metody palenia na smak kawy
- przechowywanie kawy i dbanie o jej świeżość

Moduł 3. Sprzęt baristyczny i jego obsługa

- rodzaje ekspresów (kolbowe, automatyczne), młynków i akcesoriów
- zasady konserwacji i czyszczenia sprzętu
- ustawianie parametrów i kalibracja urządzeń

Moduł 4. Techniki parzenia kawy

- espresso i jego rola w kawach mlecznych
- alternatywne metody parzenia (drip, aeropress, chemex, french press)
- dobór odpowiedniej metody do rodzaju kawy i oczekiwań klienta

Moduł 5. Przygotowanie napojów kawowych

- cappuccino, latte, flat white, macchiato, mocha i inne napoje
- technika spieniania mleka i tworzenia aksamitnej pianki
- łączenie kawy z dodatkami: syropy, przyprawy, alkohole

Moduł 6. Latte art i estetyka serwowania

- podstawy tworzenia latte art (serce, rozetta, tulipan)
- dekorowanie kawy i prezentacja napojów
- znaczenie estetyki w obsłudze klienta

Moduł 7. Obsługa klienta i organizacja pracy baristy

- komunikacja z klientem i budowanie pozytywnego doświadczenia
- organizacja pracy przy stanowisku baristycznym
- współpraca w zespole i efektywna praca w godzinach szczytu

Moduł 8. Higiena i bezpieczeństwo pracy

- standardy sanitarne w pracy z kawą i mlekiem
- czyszczenie sprzętu, przechowywanie produktów
- odpowiedzialne gospodarowanie surowcami i minimalizacja odpadów

Moduł 9. Podsumowanie i egzamin praktyczny

- przygotowanie wybranych kaw w ramach sprawdzianu umiejętności
- degustacja i ocena przygotowanych napojów
- omówienie zdobytej wiedzy i możliwości rozwoju w zawodzie baristy

Forma szkolenia: wykłady, warsztaty praktyczne, pokaz baristyczny, ćwiczenia indywidualne i grupowe

Grupa docelowa: osoby planujące pracę w kawiarniach, barach i restauracjach, pracownicy gastronomii oraz pasjonaci kawy