

# Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji

## Formularz dla kwalifikacji - podgląd

Typ wniosku

Wniosek o włączenie kwalifikacji do ZSK

Nazwa kwalifikacji\*

Przygotowywanie i podawanie kawy oraz napojów kawowych

Skrót nazwy

Barista

Rodzaj kwalifikacji\*

kwalifikacja cząstkowa

Proponowany poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji\*

4

Krótką charakterystyką kwalifikacji, obejmującą informacje o działaniach lub zadaniach, które potrafi wykonywać osoba posiadająca tę kwalifikację oraz orientacyjny koszt uzyskania dokumentu potwierdzającego otrzymanie danej kwalifikacji\*

Osoba posiadająca kwalifikację samodzielnie przygotowuje i podaje kawę oraz napoje kawowe na bazie gotowych receptur oraz na podstawie receptury do samodzielnie stworzonych kompozycji. Przygotowuje napoje, posługując się wiedzą z zakresu rodzajów ziarna, rodzajów kaw, komponowanych na ich bazie napojów kawowych gorących i zimnych. Posługuje się specjalistycznym sprzętem do przygotowywania napojów kawowych oraz posiada wiedzę na temat ich użytkowania. Podaje i prezentuje przygotowane napoje kawowe, w tym charakteryzuje napój kawowy i ziarna, z którego został dany napój przygotowany. Wykorzystuje recepturę i kalkuluje koszt danego napoju kawowego. Może pracować w podmiotach świadczących usługi przygotowania i podawania kawy (np. kawiarnie, restauracje, bary, domy weselne) jak również jako osoba prowadząca własną działalność gospodarczą w tym zakresie. Orientacyjny koszt uzyskania dokumentu potwierdzającego otrzymanie kwalifikacji to 900 zł.

Orientacyjny nakład pracy potrzebny do uzyskania kwalifikacji [godz.]\*

40

Grupy osób, które mogą być zainteresowane uzyskaniem kwalifikacji\*

Kwalifikacją mogą być zainteresowani: - uczniowie i studenci oraz absolwenci kierunków związanych np. z gastronomią, a w szczególności w zawodach kelnera lub barmana, - pracownicy: kawiarni, restauracji, barów, domów weselnych, sklepów specjalistycznych z kawą, kawiarenek mobilnych, firm eventowych itp.; - handlowcy w branży kawowej, - osoby prowadzące własną działalność gospodarczą w zakresie związanym z przygotowaniem i

podawaniem kawy, - osoby, które ukończyły kursy lub szkolenia z zakresu przygotowania i podawania kawy, - osoby, które chciałyby przekwalifikować się.

Należy zaznaczyć poniższe pole jeśli dotyczy (pole wprowadzone od 1.09.2019 r.)



Możliwe jest przygotowanie do uzyskania kwalifikacji w ramach obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego (branżowa szkoła I stopnia, technikum, szkoła policealna) [Rozporządzenie MEN z dnia 16 maja 2019 r.](#)

Wskazanie zawodów szkolnictwa zawodowego, z którymi związana jest kwalifikacja

- BRANŻA HOTELARSKO-GASTRONOMICZNO-TURYSTYCZNA (HGT) - Kelner (513101) od 1 września 2019r.

Wymagane kwalifikacje poprzedzające

Opis

Nie określa się.

Lista

W razie potrzeby warunki, jakie musi spełniać osoba przystępująca do walidacji\*

Nie określa się.

Zapotrzebowanie na kwalifikację\*

Kwalifikacja nierozzerwalnie wiąże się z serwowaniem posiłków gastronomicznych. Świadczy o tym najlepiej liczba obiektów oferujących takie usługi. Zgodnie z raportem z października 2019 r. opublikowanym przez Główny Urząd Statystyczny pod nazwą „Raport wewnętrzny 2018” w 2018 r. w Polsce funkcjonowało 69 829 placówek gastronomicznych w tym samych restauracji 19 675. Przychody tego sektora w 2018 r. wynosiły 43 166 700 000 zł. Dane na stronie <https://analizarynku.eu/> wskazują, że w sezonie 2018-2019 zbiory kawy na świecie były ok. 7 proc. większe w stosunku do poprzedniego roku, a w kolejnych latach jej spożycie ma zwiększyć się o ok. 3 proc. Według analiz Banku BGŻ BNP Paribas w latach 2017/2018 światowa produkcja kawy wyniosła 159,8 mln 60 kg worków (USDA). Kawa jest jednym z najbardziej popularnych napojów w Polsce – ponad 80% dorosłych Polaków deklaruje regularne picie kawy, znaczna część z nich sięga po nią co najmniej raz dziennie (według danych CBOS, nawet 60%), a aż 16% wypija kilka kaw każdego dnia. Już od kilku lat możemy obserwować zwiększone zapotrzebowanie na kawę. Polacy z roku na rok piją coraz więcej kawy i nic nie wskazuje na to, by w przyszłości miało się to zmienić, konsumenci stają się coraz bardziej świadomi, a co za tym idzie sięgają po lepszą kawę. Wraz ze wzrostem świadomości rośnie też jakość podawanej kawy oraz wzrasta zapotrzebowanie na specjalistów, którzy ją przygotowują. Ciągłość nadążania za zmianami i jakością sprawiają, że obecnie jest bardzo duże zainteresowanie warsztatami, szkoleniami w tym obszarze (<https://blog.bestwaybeans.pl/rynek-kawy-5-trendow-na-2020-rok/>). Kawę poza domem pije 51% Polaków – wynika z badania Cafe Monitor ARC Rynek i Opinia. (Badanie zostało zrealizowane metodą CAWI (ankiety on-line na panelu badawczym epanel.pl) na łącznej próbie N=1713 osób w wieku 16-65 lat w dniach 5-21.06.2019 roku). Zapotrzebowania na kwalifikację stanowi odpowiedź na bieżące oczekiwania pracodawców oraz podmiotów świadczących usługi przygotowywania i podawania kawy. Zapotrzebowanie na kwalifikację potwierdzają opinie zarówno pracodawców, jak i duża liczba chętnych zainteresowanych taką tematyką szkoleń.

Ponadto zapotrzebowanie na odpowiednią jakość kawy znajduje swoje odzwierciedlenie w organizacji na różnego rodzaju eventach i spotkaniach, czy to biznesowych, czy o charakterze rodzinnym, barów kawowych z profesjonalną obsługą. Praktycznie w każdej restauracji lub restauracji hotelowej podaje się kawę, oraz w wielu barach i punktach gastronomicznych, co nam potwierdza zapotrzebowanie na specjalistów z potwierdzonymi wiedzą, umiejętnościami i kompetencjami w tym zakresie. Włączenie kwalifikacji do ZSK zwiększy świadomość osób ubiegających się o pracę w miejscach, w których serwis i jakość podawanej kawy ma niebagatelne znaczenie. Powstanie kwalifikacji zwiększy ponadto czytelność wymagań i oczekiwań dla pracodawców oraz dla osób uczących się i planujących rozwój kariery zawodowej. Instytucje lub firmy szkoleniowe będą miały możliwość przygotowywania kursów i szkoleń, które prowadzą do uzyskania kwalifikacji włączonych do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji, w oparciu o opisy efektów uczenia się zawartych w opisie kwalifikacji.

Odniesienie do kwalifikacji o zbliżonym charakterze oraz wskazanie kwalifikacji ujętych w ZRK zawierających wspólne zestawy efektów uczenia się\*

Niniejsza kwalifikacja jest powiązana z kwalifikacją „Serwis napojów mieszanych i alkoholi” w aspekcie modelowania procesu podawania (serwisu) oraz w zakresie relacji i komunikacji z klientem. (Kod kwalifikacji w ZRK - 4C811900002). Istotną różnicą w przedmiotowej kwalifikacji jest to, iż odnosi się ona bezpośrednio do przygotowywania i podawania kawy, a wskazana powyżej kwalifikacja cząstkowa jest powiązana z przedmiotową kwalifikacją w aspekcie elementów pośrednich i procesów, które w ramach niej występują, ale nie odnosi się kompleksowo ani bezpośrednio do przygotowywania i podawania kawy oraz napojów kawowych. W opisanych dotychczas kwalifikacjach nie ma żadnej odnoszącej się do działań związanych z przygotowaniem i podawaniem samej kawy oraz napojów kawowych. Niniejsza kwalifikacja jest również powiązana z kwalifikacją zawodową “Kelner 513101” w zakresie umiejętności “HGT.01.4. Obsługiwanie gości”. Kwalifikacje wykazują pewne podobieństwo w zakresie kompetencji związanych z serwowaniem napojów; historią kawy oraz wiedzą na temat składników potrzebnych do przygotowania poszczególnych napojów kawowych, jak również umiejętnością przygotowania poszczególnych napojów kawowych.

Należy zaznaczyć poniższe pole jeśli dotyczy (pole wprowadzone od 1.09.2019 r.)



Kwalifikacja zawiera wspólne lub zbliżone zestawy efektów kształcenia z „dodatkowymi umiejętnościami zawodowymi” w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego [Dodatkowe umiejętności zawodowe](#)

Wskazanie „dodatkowych umiejętności zawodowych” w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego zawierających wspólne lub zbliżone zestawy efektów kształcenia

Branża	Zawód	Umiejętność
• BRANŻA HOTELARSKO-GASTRONOMICZNO-TURYSTYCZNA (HGT)	Kelner (513101)	od 1 września 2019r.
BRANŻA HOTELARSKO-GASTRONOMICZNO-TURYSTYCZNA (HGT)	Kucharz (512001)	od 1 września 2019r.
BRANŻA HOTELARSKO-GASTRONOMICZNO-TURYSTYCZNA (HGT)	Technik usług kelnerskich (513102)	od 1 września 2019r.
BRANŻA HOTELARSKO-GASTRONOMICZNO-TURYSTYCZNA (HGT)	Technik żywienia i usług gastronomicznych (343404)	od 1 września 2019r.
	Profesjonalne parzenie kawy (umiejętności baristy)	

## Typowe możliwości wykorzystania kwalifikacji\*

Osoba posiadająca kwalifikację może znaleźć zatrudnienie w: - coffee shopach, - kawiarniach - cukierniach, - kawiarniach sezonowych i mobilnych, - restauracjach, - hotelach i innych obiektach hotelarskich, - w firmach eventowych, - agencjach ślubnych, - domach weselnych i bankietowych oraz na wszelkiego rodzaju bankietach, targach, weselach czy wydarzeniach biznesowych jako obsługa profesjonalnych stoisk i barów kawowych. Posiadanie kwalifikacji wiąże się także z możliwością świadczenia ww. usług w ramach własnej działalności gospodarczej.

## Wymagania dotyczące walidacji i podmiotów przeprowadzających walidację\*

1. Weryfikacja 1.1. Metody Etap weryfikacji efektów uczenia się wymaga zastosowania następujących metod: - test teoretyczny w formie elektronicznej lub w tradycyjny w formie pakietu ; - obserwacja w warunkach symulowanych; - prezentacja wyrobów; - wywiad swobodny (rozmowa z komisją). Obserwacja wykonywanych zadań oraz prezentacja uzyskanych rezultatów powinna odbywać się zgodnie z arkuszem obserwacji kryterialnego oceniania. 1.2. Zasoby kadrowe: Komisja walidacyjna składa się z minimum 2 asesorów, z których jeden pełni funkcję przewodniczącego komisji i ma decydujący głos. Każdy członek komisji walidacyjnej musi znać zasady przeprowadzania walidacji i stosowane metody. Każdy z członków komisji walidacyjnej musi spełniać przynajmniej jedno z następujących kryteriów: - mieć udokumentowane co najmniej 5-letnie doświadczenie praktyczne w przygotowywaniu i podawaniu kawy i napojów kawowych; - mieć udokumentowane co najmniej 5-letnie doświadczenie prowadzeniu szkoleń lub walidacji w zakresie przygotowywania i podawania kawy i napojów kawowych. Komisja walidacyjna musi spełniać łącznie powyższe warunki. 1.3. Warunki przeprowadzania weryfikacji Weryfikacja efektów uczenia się składa się z części pierwszej - teoretycznej i części drugiej - praktycznej. Część praktyczna następuje po weryfikacji części teoretycznej. Weryfikacja powinna obejmować wiedzę i umiejętności ze wszystkich zestawów efektów uczenia się. Instytucja certyfikująca zapewnia: - pomieszczenie umożliwiające samodzielną pracę; - materiały niezbędne do przeprowadzenia walidacji (w trakcie przeprowadzania weryfikacji osoby przystępujące do walidacji nie mogą korzystać z materiałów innych niż niezbędne do realizacji etapu weryfikacji lub przekazane przez podmiot organizacyjny; oraz wydzielone stanowisko egzaminacyjne z dostępem do: - bieżącej wody i środków czystości; - składników i dodatków: - minimum dwa gatunki kaw (w tym arabicę i robustę); - mleko oraz napoje roślinne; - śmietanka 30% i 36%; - bita śmietana; - dodatki do napojów kawowych pozwalające na wykonanie kaw wskazanych w kwalifikacji: syropy (w tym: np. karmelowy czekoladowy, miętowy, waniliowy, cynamonowy, pomarańczowy i cytrynowy), przyprawy (w tym: np. cynamon, kardamon, kakao sproszkowane), substancje słodzące (w tym: np. cukier biały, trzcinowy, ksylitol, słodzik, miód), whisky, lody, lód. - sprzętu i naczyń: - naczynia do przygotowania i serwowania napojów kawowych; - ciśnieniowy ekspres do kawy z dyszą spieniającą; - wybrane urządzenie do alternatywnych metod przygotowywania kawy, w tym: np. kawiarka, chemex, frenchpress; - shaker lub blender. 2. Identyfikowanie i dokumentowanie Nie określa się wymogów dla etapu identyfikowania i dokumentowania efektów uczenia się.

## Propozycja odniesienia do poziomu sektorowych ram kwalifikacji (o ile dotyczy)

4 poziom Sektorowej Ramy Kwalifikacji w Turystyce, podrama gastronomia

## Syntetyczna charakterystyka efektów uczenia się\*

Osoba posiadająca kwalifikację samodzielnie przygotowuje i podaje kawę oraz napoje kawowe na bazie gotowych receptur oraz na podstawie receptury do samodzielnie stworzonych kompozycji. Przygotowuje napoje, posługując się wiedzą z zakresu rodzajów ziarna, rodzajów kaw, komponowanych na ich bazie napojów kawowych gorących i zimnych. Posługuje się

specjalistycznym sprzętem do przygotowywania napojów kawowych oraz posiada wiedzę na temat ich użytkowania. Podaje i prezentuje przygotowane napoje kawowe, w tym charakteryzuje napój kawowy i ziarna, z którego został dany napój przygotowany. Wykorzystuje recepturę i kalkuluje koszt danego napoju kawowego.

### Zestawy efektów uczenia się

Numer zestawu w kwalifikacji\*

1

Nazwa zestawu\*

01. Wiedza o kawie (ziarnach, pochodzeniu, rodzaju kaw i napojów kawowych, sposobie przechowywania kawy i produktów używanych w przygotowywaniu napojów kawowych)

Poziom PRK\*

4

Orientacyjny nakład pracy [godz.]\*

10

Rodzaj zestawu

obowiązkowy

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia\*

#### Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Efekt uczenia się

Charakteryzuje sposoby przygotowania i podania napojów kawowych oraz zasady przechowywania produktów

Kryteria weryfikacji\*

- omawia sprzęt i urządzenia do przygotowywania kawy (młynek żarnowy, odbijak do kawy, tamper, ekspres ciśnieniowy, ekspres przelewowy, frenchpress, chemex, dripper, aeropress, kafetierkę), - omawia przygotowanie ciśnieniowego ekspresu kolbowego do parzenia kawy, - omawia parametry espresso i czynniki wpływające na jakość espresso (zasada 4M), - omawia techniki spieniania mleka do poszczególnych rodzajów kaw oraz do latte art, - omawia zasady spieniania mleka i oraz napojów roślinnych (np. sojowe, owsiane, kokosowe), - wymienia dodatki ich zastosowanie w napojach kawowych, - omawia zasady przechowywania kawy i produktów używanych w przygotowaniu napojów kawowych.

Efekt uczenia się

Charakteryzuje ziarna kawy i napary kawowe

Kryteria weryfikacji\*

- omawia historię i pochodzenie kawy; - charakteryzuje i rozróżnia różne gatunki kaw, w tym arabicę i robustę ze względu budowę, zawartość kofeiny i kwasowość; - omawia etapy pozyskiwania ziarna kawowego i rozróżnia stopnie upalenia kawy; - omawia grubość mielenia ziarna w zależności od metody parzenia kawy (immersyjna, przelewowa, ciśnieniowa); - omawia rodzaje kaw oraz napojów kawowych zimnych i gorących, z dodatkiem alkoholu,

syropów; - omawia alternatywne metody parzenia kawy .

Numer zestawu w kwalifikacji\*

2

Nazwa zestawu\*

02. Przygotowywanie i podawanie kawy

Poziom PRK\*

4

Orientacyjny nakład pracy [godz.]\*

30

Rodzaj zestawu

obowiązkowy

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia\*

### **Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia**

Efekt uczenia się

01 Kalkuluje cenę kawy i napoju kawowego

Kryteria weryfikacji\*

- przygotowuje kalkulację cenową dla wybranej kawy lub napoju kawowego, - przygotowuje recepturę i kalkulację cenową dla własnej kompozycji kawowej.

Efekt uczenia się

02 Przygotowuje sprzęt do parzenia kawy

Kryteria weryfikacji\*

- przygotowuje ekspres i młynek do pracy (sprawdza czystość modułu zaparzającego - grupy, dysz do spieniania mleka, kontroluje wskaźniki temperatury i ciśnienia pary w ekspresie, czystość odbijaka i tampera), - sprawdza ustawienie żaren młynka do kawy, - przygotowuje sprzęt do alternatywnych metod sporządzania kaw ( stan, czystość, kompletność wszystkich elementów), - przygotowuje naczynia i sprzęt do spieniania mleka, - przygotowuje naczynia do podania kawy i napojów kawowych, - czyści i konserwuje ekspres kolbowy po zakończeniu pracy (stosuje środki do czyszczenia grupy i kolby z filtrem, sprząta stanowisko pracy).

Efekt uczenia się

03 Przygotowuje napoje kawowe

Kryteria weryfikacji\*

- przygotowuje espresso, espresso macchiato, doppio, ristretto, con panna, lungo, - przygotowuje caffè americano, - przygotowuje cappuccino, cafe latte, latte macchiato i latte macchiato z syropem, - przygotowuje kawę mrożoną, caffè affogato, - przygotowuje caffè

crema, -przygotowuje irish coffee; caffe mocha, - przygotowuje własną kompozycję kawową, - przygotowuje mleko (np. spienia) do określonego rodzaju napoju kawowego, - dobiera dodatki do napojów kawowych (np. cynamon, czekolada, cukier), - latte art - dekoruje napoje kawowe, - dobiera naczynia do podania napoju kawowego, - stosuje zasady dobrej praktyki higienicznej.

Efekt uczenia się

04 Serwuje napój kawowy

Kryteria weryfikacji\*

-przygotowuje napój kawowy do podania klientowi zgodnie z zasadami, - dobiera naczynia i sztuce do podania kawy i napojów kawowych, - przenosi gotowe napoje do osoby zamawiającej z zachowaniem odpowiedniej postawy ciała i techniki przenoszenia tacy, - podaje kawę i napoje kawowe zgodnie z zasadami i technikami obsługi konsumentów (kolejność, kierunki i strony obsługi), - prezentuje napój kawowy.

### Informacje o instytucjach uprawnionych do nadawania kwalifikacji

Wnioskodawca\*

Zofia Leś UNLIMITED

Minister właściwy\*

Minister Rozwoju, Pracy i Technologii (do 12.08.2021)

Okres ważności dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji i warunki przedłużenia jego ważności\*

Certyfikat wydawany jest bezterminowo.

Nazwa dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji\*

Certyfikat

Uprawnienia związane z posiadaniem kwalifikacji\*

Brak

Kod dziedziny kształcenia\*

811 - Hotele, restauracje i zbiorowe żywienia

Kod PKD\*

Kod	Nazwa
56.10.A	Restauracje i inne stałe placówki gastronomiczne

Status

Dokumenty

#	Tytuł dokumentu
1	Pełnomocnictwo
2	Potwierdzenie przelewu

#	Tytuł dokumentu
3	ZRK_FKU_Przygotowywanie i podawanie kawy oraz napojów kawowych
4	ZRK_FKU_Przygotowywanie i podawanie kawy oraz napojów kawowych



Oświadczam, że dane zawarte we wniosku o włączenie kwalifikacji rynkowej do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji są zgodne z prawdą. Jestem świadomy odpowiedzialności karnej za złożenie fałszywego oświadczenia.\*

Dane o podmiocie, który złożył wniosek

Zofia Leś UNLIMITED  
Siedziba i adres: Lwowska 6, 39-300 Mielec  
NIP: 8171010587  
REGON: 690070285