

ERASMUS+ PROGRAMME

This project has been founded with support from the European Commission under the Erasmus+ Programme

Strategic partnerships in the field of education and vocational training

PROJECT NUMBER - 2016-1-PL01-KA202-026228

Development of teaching materials for vocational education of deaf people in HORECA sector

Barista

Informacje ogólne o szkoleniu

Profil kandydata:

wysoka kultura osobista
dobry stan zdrowia
dbałość o higienę osobistą
odporność na stres
zdolność do pracy w zespole
dokładność
skrupulatność
systematyczność
umiejętność pracy zgodnej z procedurami

Wymagana wiedza i zakres czynności:

podstawowa wiedza o różnych gatunkach kaw, jej jakości, sposobach przygotowywania i podawania
znajomość różnych metod parzenia kawy
umiejętność parzenia kaw na bazie espresso
podstawy wiedzy o kawach artystycznych (latte, cappuccino)
obsługa gości w zakresie serwisu kawowego (parzenie espresso, ubijanie mleka)
codzienna dbałość o sprzęt baristy (codzienne czyszczenie ekspresu do kawy, młynka do kawy)
wybór najlepszych jakościowo produktów (zamówienia towaru)
nadzór nad przechowywanym towarem (odpowiednie magazynowanie)

Cele szkolenia:

(C1) – zapoznanie z podstawowymi zasadami BHP oraz minimum sanitarnego
(C2) – zapoznanie z czynnościami koniecznymi podczas otwarcia i zamknięcia dnia pracy baru
(C3) – przekazanie podstawowych informacji z zakresu towaroznawstwa kawy
(C4) – przekazanie podstawowych informacji z zakresu historii i rodzajów kawy, jej zbioru i palenia
(C5) – zapoznanie z techniką parzenia różnych rodzajów kaw na bazie espresso

- (C6) – przekazanie podstawowych informacji z zakresu serwisu kawy
- (C7) – zapoznanie z podstawowymi zasadami obsługi urządzeń i sprzętów baristycznych
- (C8) – zapoznanie z techniką konserwacji ekspresu
- (C9) – zapoznanie z techniką ubijania mleka

Efekty szkolenia na poziomie całego programu

— **Wiedza**

Uczestnik szkolenia:

- (W1) zna podstawowe pojęcia z zakresu BHP podczas pracy w barze
- (W2) zna zasady serwisu kawy
- (W3) wie jakie czynności należy wykonać przed otwarciem baru i jakie czynności są konieczne po jego zamknięciu
- (W4) zna podstawowe zagadnienia z zakresu towaroznawstwa kawy
- (W5) zna podstawowe zasady obsługi gości w barze
- (W6) zna zasady obowiązujące przy serwisie różnych rodzajów kaw na bazie espresso
- (W7) zna zasady ubijania mleka w kubku baristy

— **Umiejętności**

Uczestnik szkolenia:

- (U1) dobiera i charakteryzuje odpowiednie zasady organizacji i prawidłowego funkcjonowania baru oraz wdraża procedury i standardy obsługi gości
- (U2) przygotowuje różne rodzaje kaw, które zgodnie z obowiązującą kartą menu są dostępne w barze
- (U3) przygotowuje napoje na bazie kawy zgodnie z obowiązującymi zasadami oraz dostępną kartą menu
- (U4) przygotowuje porcelanę oraz szkło do codziennej pracy w barze
- (U5) przygotowuje urządzenia do codziennej pracy w barze, przeprowadzając codzienną konserwację i czyszczenie urządzeń do parzenia kawy, zmywarek oraz innych niezbędnych urządzeń

— **Kompetencje**

Uczestnik szkolenia:

- (K1) jest kreatywny, otwarty na zmieniające się potrzeby gości i nowe technologie stosowane w gastronomii
- (K2) jest świadomy znaczenia odpowiedniego standardu obsługi gości w barze, który wpływa na proces kształtowania pozytywnego wizerunku lokalu gastronomicznego
- (K3) prawidłowo identyfikuje i rozstrzyga problematykę związaną z usługami gastronomicznymi na poziomie bezpośredniej obsługi gości oraz asystowania podczas przygotowania napoi na bazie kawy i herbaty

Autor programu szkolenia

Dariusz Serwatka, F&B Manager, Hotel HP Park Plaza -Wrocław

Ramowy program szkolenia

Blok tematyczny 1: Wiadomości wstępne	
Tematy	
<ol style="list-style-type: none">1. Historia kawy2. Historia ekspresów do kawy3. Kawowiec, rozpoznawanie ziaren4. Metody zbierania kawy, obróbka, selekcja ziarna5. Magazynowanie, palenie ziaren, pakowanie	
Efekty kształcenia na poziomie bloku tematycznego	
Wiedza	Uczestnik szkolenia zna: (W1) historię kawy (W2) genezę powstania ekspresu do kawy (W3) charakterystykę zawodu baristy (W4) wymagania stawiane osobom, które kandydują do pracy w barze (W5) systematykę i klasyfikację kawy (W6) podstawowe zasady, które obowiązują przy magazynowaniu kawy
Umiejętności	Uczestnik szkolenia potrafi: (U1) charakteryzować sylwetkę baristy na podstawie obowiązujących standardów (U2) opisać wymagania stawiane pracownikom lokali gastronomicznych w dziale serwisowym (U3) opisać podstawowe standardowe rodzaje kawy (U4) opisać zasady, które stanowią standardy zbierania, obróbki, selekcji i magazynowania ziaren kawy
Kompetencje	Uczestnik szkolenia: (K1) jest świadomy rozległej wiedzy z zakresu parzenia kawy, niezbędnej do pracy w barze (K2) jest świadomy zasad dotyczących serwisu kawy, które obowiązują podczas pracy w barze
Metody pracy	
<ol style="list-style-type: none">1. Wykład tradycyjny2. Ćwiczenia3. Zajęcia warsztatowe	

Blok tematyczny 2: Sposoby parzenia kawy	
Tematy	
<ol style="list-style-type: none">1. Kawa z ekspresu przelewowego2. Kawa z ekspresu ciśnieniowego, kolbowego3. Kawa z kaffeterki4. Rodzaje kaw przygotowywanych na bazie espresso	

Efekty kształcenia na poziomie bloku tematycznego	
Wiedza	Uczestnik szkolenia wie: (W1) jakie czynności należy wykonać, aby przygotować kawę z ekspresu przelewowego (W2) jaka jest zasada parzenia kawy w ekspresie przelewowym (W3) jakie są główne zasady obsługi ekspresu ciśnieniowego, kolbowego (W4) jak przygotować kawę z kaffeterki (W5) jakie są podstawowe rodzaje kaw przygotowanych na bazie espresso
Umiejętności	Uczestnik szkolenia potrafi: (U1) zaparzyć kawę z ekspresu przelewowego (U2) zaparzyć kawę z ekspresu ciśnieniowego, kolbowego (U3) zaparzyć kawę z kaffeterki (U4) przygotować różne kawy na bazie espresso
Kompetencje	Uczestnik szkolenia: (K1) jest świadomy różnic między kawami parzonymi w różnych urządzeniach (K2) ma zdolność krytycznej oceny jakości wykonanych przez siebie kaw
Metody pracy	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Wykład tradycyjny 2. Ćwiczenia 3. Zajęcia warsztatowe 	

Blok tematyczny 3: Technika parzenia kawy z ekspresu ciśnieniowego	
Tematy	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Ustawienie młynka (grubość mielenia) 2. Obsługa sprzętu (młynek, ekspres, ubijak) 3. Konserwacja sprzętu (codzienna obsługa) 	
Efekty kształcenia na poziomie bloku tematycznego	
Wiedza	Uczestnik szkolenia wie: (W1) jakie czynności należy wykonać, aby ustawić poprawnie młynek (W2) jaki wpływ ma grubość mielenia kawy na parzenie kawy w ekspresie kolbowym (W3) jakie inne parametry wpływają na jakość kawy parzonej w ekspresie (W4) jakie są główne zasady obsługi ekspresu ciśnieniowego, kolbowego (W5) jak używać ubijaka (W6) jakie są podstawowe czynności przy czyszczeniu ekspresu po zakończonej pracy
Umiejętności	Uczestnik szkolenia potrafi: (U1) ustawić młynek do kawy (U2) obsługiwać podstawowy sprzęt baristy (U3) poprawnie posługiwać się ubijakiem do kawy (U4) poprawnie wyczyścić sprzęt po zakończonej pracy

Kompetencje	<p>Uczestnik szkolenia:</p> <p>(K1) jest świadomy jakie znaczenie mają prawidłowo ustawione parametry urządzeń baristy</p> <p>(K2) jest świadomy jakie błędy można popełnić przy przygotowaniu kawy w ekspresie kolbowym</p>
Metody pracy	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Wykład tradycyjny 2. Ćwiczenia 3. Zajęcia warsztatowe 	

Blok tematyczny 4: Rodzaje kaw	
Tematy	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Espresso (definicja, dobra mieszanka, cechy poprawnego espresso) 2. Espresso doppio 3. Maccihato 4. Espresso macchiato 5. Latte Macchiato 6. Cappuccino 7. Americano 8. Mocha 9. Art Latte, art cappuccino 10. Irish coffee 	
Efekty kształcenia na poziomie bloku tematycznego	
Wiedza	<p>Uczestnik szkolenia wie:</p> <p>(W1) jak poprawnie zaparzyć poszczególne rodzaje kaw wymienione w pkt 1-10</p>
Umiejętności	<p>Uczestnik szkolenia potrafi:</p> <p>(U1) rozpoznać i ocenić każdy rodzaj kawy wymienionej w pkt. 1-10</p>
Kompetencje	<p>Uczestnik szkolenia:</p> <p>(K1) jest świadomy wpływu napojów na bazie kawy na organizm człowieka</p> <p>(K2) jest świadomy jak istotny jest dobór odpowiedniej porcelany lub szkła do poszczególnych kaw</p>
Metody pracy	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Ćwiczenia 2. Zajęcia warsztatowe 	

Blok tematyczny 5: Ubijanie mleka, serwis gotowej kawy

Tematy

1. Temperatura mleka przed ubijaniem
2. Zawartość tłuszczu w mleku dla baristy
3. Ubijanie i przelanie ubitego mleka do filiżanki, szklanki (technika)
4. Serwis przygotowanej kawy

Efekty kształcenia na poziomie bloku tematycznego

Wiedza	Uczestnik szkolenia wie: (W1) jaką temperaturę i jaką zawartość tłuszczu powinno mieć mleko, aby można było spenić je dyszą z gorącą parą i uzyskać pożądany efekt. (W2) w jaki sposób należy pnieć mleko aby nadawało się do kaw cappuccino, late, etc. (W3) jak profesjonalnie przelać ubite mleko do filiżanki lub szklanki (W4) jak zgodnie ze standardami podać gościom kawę
Umiejętności	Uczestnik szkolenia potrafi: (U1) spenić mleko do kawy (U2) przelać mleko z kubka baristy do filiżanki lub szklanki (U3) ocenić prawidłowość wykonania różnych rodzajów kaw (zgodnie z kartą menu) (U4) doprowadzić stanowisko pracy do porządku (U5) modyfikować ustalone receptury zgodnie z własną inwencją
Kompetencje	Uczestnik szkolenia: (K1) jest świadomy jakie znaczenie mają prawidłowo ustawione parametry urządzeń baristy (K2) jest świadomy jakie błędy można popełnić przy przygotowaniu poszczególnych rodzajów kaw

Metody pracy

1. Ćwiczenia
2. Zajęcia warsztatowe