Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji

Kwalifikacja - podgląd

Nazwa kwalifikacji

Przygotowywanie i podawanie kawy oraz napojów kawowych

Skrót nazwy

Barista

Rodzaj kwalifikacji

kwalifikacja cząstkowa

Poziom PRK/ERK

4

Krótka charakterystyka kwalifikacji, obejmująca informacje o działaniach lub zadaniach, które potrafi wykonywać osoba posiadająca tę kwalifikację

Osoba posiadająca kwalifikację samodzielnie przygotowuje i podaję 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, metod przygotowywania 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. Prezentuje i podaje przygotowane napoje kawowe, w tym charakteryzuje napój kawowy i ziarna, z którego został dany napój sporządzony. Wykorzystuje recepturę i kalkuluje koszt kawy oraz 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 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, barmana, baristy lub someliera; - 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 chciałaby przekwalifikować się.

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 nierozerwalnie 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.

Streszczenie opinii uzyskanych podczas konsultacji projektu kwalifikacji

W procesie włączania tej kwalifikacji rynkowej do ZSK dokonano korekty zestawów efektów uczenia się zgodnie z sugestiami specjalistów i ekspertów. Ponadto uwzględniono uwagi zgłaszane podczas konsultacji społecznych. Zespół ekspertów doprecyzował wymagania dotyczące walidacji i podmiotów przeprowadzających walidację.

Typowe możliwości wykorzystania kwalifikacji

Osoba posiadająca kwalifikację może znaleźć zatrudnienie w: - sklepach specjalistycznych z kawą, - kawiarniach – cukierniach, - kawiarniach sezonowych i mobilnych, - restauracjach, - hotelach i innych obiektach hotelarskich, - w firmach eventowych, - 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. Etapy weryfikacji
1.1. Metody
Na etapie weryfikacji dopuszczalne są następujące metody walidacji: • test teoretyczny,
• obserwacja w warunkach symulowanych, • prezentacja kawy i napojów kawowych,
• wywiad swobodny (rozmowa z komisją). Obserwacja wykonywanych zadań oraz prezentacja uz yskanych rezultatów powinna odbywać się zgodnie z arkuszem obserwacji i kryteriami oceniania.
1.2. Zasoby kadrowe
Komisja walidacyjna składa się minimum z dwóch członków, z których jeden pełni funkcję przewo dniczącego komisji i ma decydujący głos. Przewodniczący komisji musi posiadać potwierdzoną i u dokumentowaną wiedzę z zakresu kwalifikacji (np. ukończone szkolenie specjalistyczne, wykształ cenie gastronomiczne). Każdy z członków komisji musi znać zasady przeprowadzania walidacji i s tosowane metody.
Każdy z członków komisji musi spełniać przynajmniej jeden z następujących warunków: – posiada ć udokumentowane co najmniej 5-
letnie doświadczenie zawodowe w przygotowywaniu i podawaniu kawy i napojów kawowych zdob yte w okresie ostatnich 7 lat, – posiadać udokumentowane co najmniej 5-
letnie doświadczanie w prowadzeniu szkoleń lub walidacji w zakresie przygotowywania i podawan ia kawy i napojów kawowych. Komisja walidacyjna musi spełniać łącznie powyższe warunki.
1.3. Sposób organizacji walidacji oraz warunki organizacyjne i materialne
Walidacja składa się z dwóch części: teoretycznej i praktycznej. W pierwszej części – teoretycznej zastosowany jest test teoretyczny w formie elektronicznej lub tradycyjny w formie pakietu. Część

ć praktyczna następuje po pozytywnej weryfikacji części teoretycznej.
W części praktycznej stosuje się metodę obserwacji w warunkach symulowanych.
Instytucja certyfikująca, o której mowa w art. 2 pkt 6 ustawy z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz. U. z 2020 r. poz. 226), zapewnia:
• pomieszczenie umożliwiające samodzielną pracę,
• materiały niezbędne do przeprowadzenia walidacji,
• wydzielone stanowisko egzaminacyjne z dostępem do: – bieżącej wody,– środków czystości, – składników i dodatków: – minimum dwa gatunki kaw (w tym arabikę i robustę), – mleko oraz napoje roślinne, – śmietanka 30% i 36%, bita śmietanka, – dodatki do napojów kawowych pozwalające na wykonanie kaw wskazanych w kwalifikacji: – syropy (w tym: karmelowy, czekoladowy, miętowy, waniliowy, cynamonowy, pomarańczowy i cytrynowy), – przyprawy (w tym: cynamon, kardamon, kakao sproszkowane), – substancje słodzące (w tym: cukier biały, trzcinowy, ksylitol, słodzik, miód), whisky, lody konsumpcyjne, lód, – sprzętu, naczyń i akcesoriów:– ekspres ciśnieniowy kolbowy z dyszą spieniającą, – ekspres przelewowy, – młynek żarnowy, – odbijak do kawy, – tamper, – wybrane urządzenie do alternatywnych metod przygotowywania kawy, w tym: kawiarka, chemex, frenchpress, shaker lub blender,– naczynia i akcesoria niezbędne do prezentacji i podania kaw i napojów kawowych wymienionych w efektach uczenia się.
2. Identyfikowanie i dokumentowanie
Nie określa się wymogów dla etapu identyfikowania i dokumentowania efektów uczenia się.

Odniesienie do poziomu sektorowych ram kwalifikacji (o ile dotyczy)

4 poziom Sektorowej Ramy Kwalifikacji w Turystyce, podrama gastronomia

Data włączenia kwalifikacji do ZSK

2023-05-25

Podstawa prawna

Obwieszczenie Ministra Sportu i Turystyki z dnia 27 kwietnia 2023 r. w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Przygotowywanie i podawanie kawy oraz napojów kawowych” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (Monitor Polski z dnia 25.05.2023 r. poz. 527)

Syntetyczna charakterystyka efektów uczenia się

Osoba posiadająca kwalifikację samodzielnie przygotowuje i podaję 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, metod przygotowywania 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. Prezentuje i podaje przygotowane napoje kawowe, w tym charakteryzuje napój kawowy i ziarna, z którego został dany napój sporządzony. Wykorzystuje recepturę i sporządza kalkulację kosztową kawy oraz 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)

Poziom

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

01. Charakteryzuje ziarna kawy

Kryteria weryfikacji

- omawia historię i pochodzenie kawy; - charakteryzuje i rozróżnia gatunki kaw (m.in. arabikę i robustę) ze względu na budowę, zawartość kofeiny i kwasowość; - omawia etapy pozyskiwania ziarna kawowego i rozróżnia stopnie wypalenia kawy; - omawia grubość mielenia ziarna w zależności od metody parzenia kawy (immersyjna, przelewowa, ciśnieniowa); - omawia sposoby przechowywania ziaren kawy i dodatków.

Efekt uczenia się

02. Charakteryzuje kawy i napoje kawowe

Kryteria weryfikacji

- omawia rodzaje kaw oraz napojów kawowych zimnych i gorących z dodatkami; - omawia dodatki do kawy (np. mleko krowie, napój roślinny, mleko skondensowane, śmietanka, cukier, posypki, czekolada, alkohol); - omawia alternatywne metody parzenia kawy.

Efekt uczenia się

03. Charakteryzuje sposoby przygotowania oraz podania kawy i napojów kawowych

Kryteria weryfikacji

- omawia urządzenia (ekspres ciśnieniowy kolbowy, ekspres przelewowy) i akcesoria do przygotowywania kawy (młynek żarnowy, odbijak do kawy, tamper, frenchpress, chemex, dripper, aeropress, kafetierkę), - omawia przygotowanie ciśnieniowego ekspresu kolbowego do parzenia kawy, - omawia parametry espresso i czynniki wpływające na jakość espresso, - omawia zasady i technikę spieniania mleka oraz napojów roślinnych do poszczególnych rodzajów kaw, - omawia zasady i techniki sztuki latte art.

Numer zestawu w kwalifikacji

2

Nazwa zestawu

02. Przygotowywanie i podawanie kawy

Poziom

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 grupy, dyszy do spieniania mleka, kontroluje wskaźniki temperatury i ciśnienia, czystość odbijaka i tampera), - sprawdza ustawienie grubości mielenia ziarna, - przygotowuje sprzęt do alternatywnych metod sporządzania kaw (stan techniczny, 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 kawy i napoje kawowe

Kryteria weryfikacji

- przygotowuje espresso, doppio, ristretto, lungo, - przygotowuje caffe americano, - przygotowuje cappuccino, cafe latte, cafe latte macchiato i latte macchiato z syropem, espresso macchiato, espresso con panna, caffe mocha, - przygotowuje kawę mrożoną, caffe affogato, - przygotowuje caffe crema, - przygotowuje irish coffee; - przygotowuje własną kompozycję kawową, - przygotowuje mleko (np. spienia) do określonego rodzaju napoju kawowego, - dobiera dodatki do napojów kawowych, - dekoruje napoje kawowe, - dobiera naczynia do podania napoju kawowego, - stosuje zasady dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i higienicznej (GHP).

Efekt uczenia się

04. Serwuje kawy i napoje kawowe

Kryteria weryfikacji

- dobiera naczynia i akcesoria (np. słomki, łyżeczki, mieszadełka) do podania kawy i napojów kawowych, - przygotowuje kawę i napój kawowy do podania konsumentowi zgodnie z zasadami obsługi gości, - prezentuje kawę lub napój kawowy konsumentowi, - podaje kawę i napoje kawowe zgodnie z zasadami i technikami obsługi konsumentów (kolejność, kierunki i strony obsługi).

Informacje o instytucjach uprawnionych do nadawania kwalifikacji

Wnioskodawca

Zofia Leś UNLIMITED

Minister właściwy

Minister Sportu i Turystyki

Okres ważności dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji i warunki przedłużenia jego ważności

Certyfikat wydawany jest bezterminowo.

Termin dokonywania przeglądów kwalifikacji (dotyczy kwalifikacji rynkowych)

2033-05-25

Nazwa dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji

Certyfikat

Uprawnienia związane z posiadaniem kwalifikacji

Brak

Kod dziedziny kształcenia

811 - Hotele, restauracje i zbiorowe żywienie

Kod PKD

Kod	**Nazwa**
56.10.A	Restauracje i inne stałe placówki gastronomiczne

Kod kwalifikacji w ZRK

4C812300042

Status

Włączona