

**SZKOLENIA W RAMACH PROJEKTU NR FELD.08.08-IZ.00-0007/24
„WIZJONERZY STYLU I SMAKU”****PROGRAM I HARMONOGRAM
SZKLENIE KAWA I KOKTAILE****PROGRAM SZKOLENIA**

Data	Zakres tematyczny	Efekty kształcenia, uczestnik:	Liczba godzin	Osoba odpowiedzialna
22-23.10.2026	<i>Młynek do kawy, i jego kalibracja.</i> <i>Obsługa ekspresu ciśnieniowego.</i> <i>Teoria espresso</i> – zasada 4M, parametry, cechy, ocena organoleptyczna. <i>Parzenie:</i> – Espresso, Ristretto, Double espresso, Espresso lungo, Caffè americano <i>Prawidłowe techniki ubijania mleka</i> <i>Prawidłowe Cappuccino</i> <i>Caffè Latte, Caffè Latte Macchiato, Irish Coffe</i> <i>Latte Art techniki tworzenia wzorów na kawie przy pomocy dzbanka.</i> <i>(serce, rozetka, tulipan)</i> <i>Wzory z czekolady</i> <i>Czyszczenie i konserwacja ekspresu</i> <i>Terminologia i zastosowanie sprzętu barowego.</i> <i>Terminologia i zastosowanie szkła barowego.</i> <i>Towaroznawstwo alkoholowe:</i> – Whisky, Gin, Rum, Tequila, Wódka czysta, Cachaca, Brandy, wybrane likiery. – teoria wraz z degustacją. <i>Klasyczne cocktaile:</i> – Martini, Manhattan, Old Fashioned, Negroni, Whisky Sour, Margarita, Daiquiri, White Russian, Caipirinha, Golden Cadillac, Brandy Aleksander, Sidecar, Mojito, Cuba Libre, Piña Colada, Sex on the Beach, Bloddy Mary, John Collins, B 52, Lynchburg Lemonade. <i>Klasyczne cocktaile w nowych aranżacjach.</i> <i>Techniki łączenia smaków.</i>	Uczeń potrafi ustawić młynek i zaparzyć poprawnie espresso. Potrafi spienić prawidłowo mleko i przygotowywać kawy z dodatkiem spienionego mleka. Potrafi konserwować i czyścić ekspres ciśnieniowy. Potrafi posługiwać się sprzętem barmańskim, potrafi przygotować klasyczne cocktaile zgodnie z klasyczną pracą barmana. Potrafi tworzyć receptury i dekorować napoje mieszane.	14 h	<i>Trener/wykładowca:</i> <i>Marcin Włodarczyk</i>

	<i>Tworzenie własnych cocktaili i kompozycji smakowych. Garnish czyli sztuka dekorowania napojów mieszanych.</i>			
	<i>Egzamin wewnętrzny</i>			

HARMONOGRAM ZAJĘĆ

Szkolenie kawa i koktajle

Lp.	Data	Godziny od....do.....	Temat	Liczba godzin szkolenia
1	22.10.2026 – szkolenie kawa i koktajle	8.00 – 14.30	<i>Młynek do kawy, i jego kalibracja. Obsługa ekspresu ciśnieniowego. Teoria espresso – zasada 4M, parametry, cechy, ocena organoleptyczna. Parzenie: – Espresso, Ristretto, Double espresso, Espresso lungo, Caffè americano Prawidłowe techniki ubijania mleka Prawidłowe Cappuccino Caffè Latte, Caffè Latte Macchiato, Irish Coffe Latte Art techniki tworzenia wzorów na kawie przy pomocy dzbanka. (serce, rozetka, tulipan) Wzory z czekolady Czyszczenie i konserwacja ekspresu</i>	7h
2	23.10.2026 – szkolenie kawa i koktajle	8.00 – 14.30	<i>Terminologia i zastosowanie sprzętu barowego. Terminologia i zastosowanie szkła barowego. Towaroznawstwo alkoholowe: – Whisky, Gin, Rum, Tequila, Wódka czysta, Cachaca, Brandy, wybrane likiery. – teoria wraz z degustacją. Klasyczne cocktaile: – Martini, Manhattan, Old Fashioned, Negroni, Whisky Sour, Margarita, Daiquiri, White Russian, Caipirinha, Golden Cadillac, Brandy Aleksander, Sidecar, Mojito, Cuba Libre, Piña Colada,</i>	7h



			<i>Sex on the Beach, Bloody Mary, John Collins, B 52, Lynchburg Lemonade. Klasyczne cocktaile w nowych aranżacjach. Techniki łączenia smaków. Tworzenie własnych cocktaili i kompozycji smakowych. Garnish czyli sztuka dekorowania napojów mieszanych.</i>	
RAZEM				14 godz.

Zelków 04.10.2026

Marcin Włodarczyk

(miejscowość i data, podpis odręczny Wykonawcy)



KAWA I KOKTAJLE

22-23.10.2026 godz. 8.00-14.30

Lp	Nazwisko i imię	Klasa
1	Stępień Jagoda	VTG
2	Marchewka Zofia	VTG
3	Janiec Patryk	VTG
4	Sobczyk Igor	VTG
5	Dworak Magdalena	IVTG
6	Pawełczyk Wiktor	IVTG
7	Turniak Bartosz	IVTG
8	Kowara Natalia	IVTG