

## Kształcenie

### Szkolenia:

#### **Międzynarodowa Szkoła Barmanów i Sommelierów**

ul. Wspólna 65A  
00-687 Warszawa  
tel. 22 425 54 66  
e-mail: sekretariat@msbis.com  
<http://msbis.com>

#### **Ogólnopolska Szkoła Barmanów**

Aleja Stanów Zjednoczonych 53  
04-028 Warszawa  
tel. 725 180 359  
e-mail: [biuro@szkolabarmanow.pl](mailto:biuro@szkolabarmanow.pl)  
<http://www.szkolabarmanow.pl>

**Więcej informacji  
o zawodzie znajdziesz w:**

### **Centrum Informacji i Planowania Kariery Zawodowej: w Łodzi:**

ul. Wólczańska 49, 90-608 Łódź,  
tel. (42) 66 30 255, 66 30 273

#### **oraz oddziałach:**

#### **w Piotrkowie Trybunalskim:**

ul. Wojska Polskiego 2,  
97 - 300 Piotrków Trybunalski,  
tel. (44) 649 60 87

#### **w Sieradzu:**

ul. 3 Maja 7, 98 - 200 Sieradz  
tel. (43) 822 81 84, 822 81 86

#### **w Skierniewicach:**

ul. Senatorska 10, 96 - 100 Skierniewice  
tel. (46) 833 39 74, 833 36 50



Wojewódzki Urząd  
Pracy w Łodzi



## Barista

Klasyfikacja Zawodów i Specjalności: 244504



<https://pixabay.com/pl/photos/kawa-cafe-kubek-dekoracyjny-pi%C4%87-983955/>, dostęp 20.03.2020

**Wojewódzki Urząd Pracy w Łodzi  
Centrum Informacji  
i Planowania Kariery Zawodowej  
Oddział w Skierniewicach**

**Barista** jest specjalistą od parzenia i podawania kawy. Posiada szeroką wiedzę o gatunkach kaw, jej jakości, sposobach przygotowywania i podawania. Barista potrafi odpowiednio dobrać proporcje składników, korzysta z różnych metod parzenia kawy i umie serwować napoje kawowe na wiele sposobów. Potrafi również zestawiać różne gatunki kawy tak, aby powstał napój zgodny z wymaganiami klienta, dopasowany do serwowanego dania. Barista przygotowuje kawy artystyczne (z dodatkami, wielowarstwowe, ozdobione obrazkami na piance z mleka), które poza zaletami smakowymi, przyciągają uwagę formą wizualną.

#### **Zadania zawodowe:**

Do zadań baristy należy:

- obsługa klienta,
- przygotowywanie kawy i napojów kawowych zgodnie z oczekiwaniami klienta,
- serwowanie napojów w formie atrakcyjnej wizualnie,
- dbanie o sprzęt niezbędny w pracy (m.in. ekspresy do kawy, ekspresy ciśnieniowe),
- wybór najlepszych jakościowo produktów,
- nadzór nad przechowywanym towarem oraz odpowiednie magazynowanie.

#### **Warunki podjęcia pracy w zawodzie:**

Baristą może zostać każdy, bez względu na posiadane wykształcenie, pod warunkiem ukończenia odpowiedniego szkolenia. Podczas szkoleń można zdobyć wiedzę z zakresu historii kawy, różnych jej gatunków, sposobów ich parzenia, doboru odpowiednich składników do napoju. Ważnym elementem szkolenia jest tzw. latte art, czyli sztuka dekorowania kawy za pomocą rysunków i wzorów z mleka tworzonych na wierzchniej warstwie napoju. Wskazane jest, aby osoby wykonujące ten zawód stale doskonaliły swoje umiejętności poprzez uczestnictwo w kursach zawodowych. Zdobywanie nowej wiedzy i umiejętności odbywa się także poprzez udział w targach i pokazach branżowych oraz w konkursach np. Mistrzostwach Polski Baristów i Mistrzostwach Świata Baristów.

#### **Wymagania psychofizyczne:**

Podstawowym wymogiem w zawodzie baristy jest posiadanie dobrego zmysłu smaku i węchu ze względu na konieczność właściwego oceniania ziaren kawy, wody, mleka, jak i gotowego produktu oraz prawidłowe widzenie barwy (ocena estetyki naparu). Tworzenie wzorów na powierzchni filiżanki z kawą (latte art) wymaga cierpliwości, zdolności manualnych i artystycznych oraz kreatywności. Ponieważ zawód ten również polega na pracy z ludźmi, pożądaną cechą w tej profesji jest umiejętność nawiązywania kontaktów i kultura osobista. Inne wymagania stawiane kandydatom

do pracy to: zadbane wygląd, znajomość języka obcego - najlepiej języka angielskiego oraz umiejętność obsługi komputera.

#### **Przeciwwskazania do wykonywania zawodu:**

Przeciwwskazaniami do wykonywania profesji baristy są:

- zaburzenia smaku i węchu,
- zaburzenia widzenia barw,
- zaburzenia równowagi,
- choroby układu kostno – stawowego,
- alergie,
- przewlekłe choroby skóry,
- nosicielstwo chorób zakaźnych,
- wady wzroku i słuchu, których nie można skorygować.

#### **Możliwości i szanse zatrudnienia:**

Barisci mogą znaleźć zatrudnienie w kawiarniach, restauracjach, pijalniach kawy w centrach handlowych, hotelach, firmach cateringowych. Najlepsi w swojej profesji zakładają swoje kawiarnie i organizują szkolenia w dziedzinie parzenia kawy. Barista może również pracować na imprezach okolicznościowych (imprezy firmowe, wesela, wieczory panińskie itp.). Trzeba wiedzieć o tym, że samo przygotowanie i serwowanie kawy często nie wystarcza. Klienci najchętniej wybierają baristów, urządzających pokazy, podczas których opowiadają o kawie, jej historii, uprawie, metodach palenia i przygotowywania. Barista oferujący taki pokaz może liczyć na więcej ofert pracy.