

## Kształcenie

### Szkolenia:

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

ul. Wspólna 65A  
00-687 Warszawa  
tel: 22 425 54 66 lub 505 489 779  
e-mail: sekretariat@msbis.com  
<http://msbis.com>

#### **Ogólnopolska Szkoła Barmanów**

Kłopotowskiego 11  
03-718 Warszawa  
tel: 505 052 231  
e-mail: biuro@szkolabarmanow.pl  
<http://www.szkolabarmanow.pl>

#### **Akademia Espresso**

Miejsce szkolenia: Łódź, Warszawa, Poznań  
info@akademiaespresso.pl  
<http://www.akademiaespresso.pl>

#### **Strauss Cafe Poland Sp. z o.o.**

ul. Poznańska 50  
62-080 Tarnowo Podgórne  
tel.: 61 816 68 52  
<http://www.strauss-cafeservice.pl/szkola-mistrzow-kawy>

#### **Filia Łódź**

ul. Łąkowa 11  
90-562 Łódź  
tel. 42 632 24 46

#### **Filia Warszawa**

Al. Jerozolimskie 179,  
02-222 Warszawa  
tel. (022) 533 36 60

**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. Starowarszawska 4, 97 - 300 Piotrków Tryb.  
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



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

**Skierniewice, 2016**

Barista jest specjalistą od parzenia i podawania kawy. Posiada szeroką wiedzę o gatunkach kaw, jej jakości, sposobach przygotowywania i podawania. Barista potrafi odpowiednio dobierać 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 kursu. Ze względu na brak szkół kształcących w tym zawodzie, jedyną możliwością zdobycia wiedzy i praktycznych umiejętności są szkolenia. Podczas szkoleń można zdobyć wiedzę z zakresu historii kawy, różnych jej gatunków, sposobów ich parzenia, doboru odpowiednich składników do napoju, jak również rozróżniania poszczególnych rodzajów mleka. 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. Baristom pracującym w sieciowych kawiarniach taki rozwój zapewnia najczęściej firma. 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 warunkiem 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 j. angielskiego oraz umiejętność obsługi komputera.

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

Do przeciwwskazań do wykonywania profesji baristy zalicza się:

- zaburzenia smaku i węchu,
- zaburzenia widzenia barw,
- zaburzenia równowagi (zawroty głowy, omdlenia),
- choroby układów: kostno – stawowego, krążenia, oddechowego,
- alergie,
- przewlekłe choroby skóry,
- nosicielstwo chorób zakaźnych,

- wady wzroku i słuchu, których nie można skorygować,
- zaburzenia psychiczne i upośledzenie umysłowe.

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

Zawód baristy w naszym kraju nie jest jeszcze zbyt popularny, chociaż coraz częściej poszukiwane są osoby posiadające udokumentowane umiejętności w zakresie parzenia i podawania kawy. Bariści mogą znaleźć zatrudnienie w kawiarniach, restauracjach, pijalniach kawy w centrach handlowych, hotelach, firmach cateringowych. Najlepsi w swojej profesji zakładają swoje kawiarnie i organizują szkolenia dla kandydatów na przyszłych specjalistów w dziedzinie parzenia kawy. Barista może również pracować na imprezach okolicznościowych (imprezy firmowe, wesela, wieczory panieńskie itp.), chociaż zarobki nie są duże ze względu na krótki czas świadczenia usługi (maksymalnie 2-3 godziny). Usługi prywatnych baristów to nowość na naszym rynku. Aktualnie ze względu na niskie zainteresowanie usługami prywatnych baristów, w branży mogą przetrwać tylko nieliczni, podejmowanie tego typu działalności wiąże się zatem z dużym ryzykiem.. 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 zarobić znacznie więcej.

### **Place:**

Zarobki baristy są uzależnione od rodzaju i prestiżu lokalu, w którym jest zatrudniony. W lokalach gastronomicznych stosowane są różne formy wynagrodzeń. Może to być pensja stała lub tzw. prowizja - wysokość wynagrodzenia zależy wówczas od obrotów firmy. Znaczącym dodatkiem do pensji są napiwki otrzymywane od zadowolonych klientów. Początkujący barista może zarobić ok. 2 000 zł. netto.