

Harmonogram

Nazwa Beneficjenta: Warmińsko-Mazurski Zakład Doskonalenia Zawodowego w Olsztynie

Placówka realizująca kurs: Centrum Edukacji w Braniewie - Punkt Doradztwa i Szkoleń w Elblągu

Numer projektu: FEWM.07.02-IP.01-0039/25

Tytuł projektu: KobiECE kadry kształtują przyszłość!

Nazwa szkolenia zawodowego/kursu: Barista

Nr kursu: 19/057/2026

Uczestników: 2 w tym kobiet: 2, mężczyzn: 0

Termin realizacji: 29.05.2026-03.06.2026

1. Harmonogram

Data realizacji	Godziny realizacji zajęć od-do	Temat zajęć	Miejsce realizacji zajęć/nazwa instytucji (miejsowość, ulica, nr lokalu)
29.05.2026	15:00-16:30	Wizerunek baristy	ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	16:30-18:00	Obowiązki wynikające ze specyfiki stanowiska pracy, zasady BHP	ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	18:00-18:20	PRZERWA	
	18:20-21:20	Kawa jako roślina - historia, rejony uprawy, odmiany, wymagania klimatyczne, największe plantacje. Kawa - jako ziarno - obróbka, wypalanie, różnice ze względu na odmianę. Kawa jako napój - sposoby sporządzania kawy, spożycie kawy.	ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
30.05.2026	09:00-10:30	Kawa jako roślina - historia, rejony uprawy, odmiany, wymagania klimatyczne, największe plantacje. Kawa - jako ziarno - obróbka, wypalanie, różnice ze względu na odmianę. Kawa jako napój - sposoby sporządzania kawy, spożycie kawy.	ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	10:30-12:00	Espresso - przygotowanie, zasada 4M. Przygotowanie espresso, espresso doppio, ristretto, lungo - ubicie, parametry, fazy ekstrakcji, ocena jakości.	ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	12:00-12:20	PRZERWA	
	12:20-15:20	Espresso - przygotowanie, zasada 4M. Przygotowanie espresso, espresso doppio, ristretto, lungo - ubicie, parametry, fazy ekstrakcji, ocena jakości.	ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
01.06.2026	15:00-16:30	Espresso - przygotowanie, zasada 4M. Przygotowanie espresso, espresso doppio, ristretto, lungo - ubicie, parametry, fazy ekstrakcji, ocena jakości.	ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	16:30-18:00	Latte, cappuccino, late macchiato, flat white, espresso macchiato. Właściwości mleka. Techniki spieniania mleka.	ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	18:00-18:20	PRZERWA	
	18:20-21:20	Latte, cappuccino, late macchiato, flat white, espresso macchiato. Właściwości mleka. Techniki spieniania mleka.	ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
02.06.2026	15:00-16:30	Latte, cappuccino, late macchiato, flat white, espresso macchiato. Właściwości mleka. Techniki spieniania mleka.	ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	16:30-18:00	Podstawy latte art. Sztuka "rysowania" na kawie: serce, rozeta, tulipan.	ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	18:00-18:20	PRZERWA	
	18:20-21:20	Podstawy latte art. Sztuka "rysowania" na kawie: serce, rozeta, tulipan.	ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
03.06.2026	15:00-16:30	Podstawy latte art. Sztuka "rysowania" na kawie: serce, rozeta, tulipan.	ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	16:30-18:00	Ekspres ciśnieniowy. Budowa, parametry, rodzaje, konserwacja. Młynek - budowa rodzaje, ustawienia.	ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	18:00-18:20	PRZERWA	
	18:20-21:20	Ekspres ciśnieniowy. Budowa, parametry, rodzaje, konserwacja. Młynek - budowa rodzaje, ustawienia.	ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg