



Instytucja  
Województwa  
Małopolskiego



Wojewódzki Urząd Pracy  
w Krakowie

Kod zawodu: 513201

## Informacja o zawodzie

# Barista



Centrum Informacji i Planowania  
Kariery Zawodowej

Opracowano w CliPKZ w Tarnowie na podstawie informacji zawartych na:

[www.coffea.pl](http://www.coffea.pl)

[www.aromatkawy.pl](http://www.aromatkawy.pl)

[www.ristretto.pl](http://www.ristretto.pl)

[www.zawodowe.com](http://www.zawodowe.com)

[www.horeca.pl](http://www.horeca.pl)

[www.wstih.pl](http://www.wstih.pl)

sierpień 2012



Instytucja  
Województwa  
Małopolskiego



Wojewódzki Urząd Pracy  
w Krakowie

## Spis treści

|                                         |   |
|-----------------------------------------|---|
| Wstęp                                   | 3 |
| 1. Zadania i czynności robocze          | 3 |
| 2. Materialne środowisko pracy          |   |
| 3. Warunki społeczne                    | 4 |
| 4. Warunki organizacyjne                | 4 |
| 5. Wymagania psychologiczne             | 5 |
| 6. Wymagania fizyczne i zdrowotne       | 5 |
| 7. Możliwości podjęcia pracy w zawodzie | 6 |
| 8. Możliwości zatrudnienia oraz płace   | 8 |
| 9. Przydatne strony internetowe         | 9 |
| 10. Polecana literatura                 | 9 |



Centrum Informacji i Planowania  
Kariery Zawodowej

Opracowano w CliPKZ w Tarnowie na podstawie informacji zawartych na:  
[www.coffea.pl](http://www.coffea.pl)  
[www.aromatkawy.pl](http://www.aromatkawy.pl)  
[www.ristretto.pl](http://www.ristretto.pl)  
[www.zawodowe.com](http://www.zawodowe.com)  
[www.horeca.pl](http://www.horeca.pl)  
[www.wstih.pl](http://www.wstih.pl)

sierpień 2012



## Wstęp

Kawa do Polski dotarła pod koniec XVII wieku z Turcji. Pierwsze kawiarnie zwane „kafehauzami” powstały w Gdańsku, gdzie moda na picie kawy dotarła najszybciej. Początkowo kawę pito na wzór wschodni, czyli bez dodatków. Szybko jednak zaczęto dodawać do niej m.in. mleko, słodką śmietankę czy cukier. To postępujące zainteresowanie „czarnym złotem” jak często określano kawę spowodowało, że pojawiły się osoby, które profesjonalnie zaczęły zajmować się jej parzeniem.

Zawód **baristy**, który jest specjalistą od wyboru, parzenia oraz podawania kawy wywodzi się z Włoch. Polskim odpowiednikiem tego zawodu była staropolska **kawiarka**, którą można było spotkać wśród domowej służby na dworach XIX wiecznej arystokracji. Do jej obowiązków należało przyrządzanie i serwowanie kawy w porze śniadania i podwieczorku. O zawodzie **kawiarki** wspomina także A. Mickiewicz w epopei „Pan Tadeusz”:

*...”w Polsce, w domu porządnym, z dawnego zwyczaju,  
Jest do robienia kawy osobna niewiasta,  
Nazywa się kawiarka; to sprowadza z miasta  
Lub z wicin bierze ziarna w najlepszym gatunku  
I zna tajne sposoby gotowania trunku”...*

Pojawiające się oferty pracy na portalach internetowych wskazują, że wzrasta zapotrzebowanie na profesjonalnych **baristów**, których chętnie zatrudniają kawiarnie, bary kawowe, a także renomowane restauracje.

## Zadania i czynności robocze

Głównym zadaniem **baristy** jest podanie kawy klientowi w taki sposób, aby wyeksponować jej całe bogactwo aromatu i smak. Na ostateczny wynik jego pracy składa się wiele czynników. Odpowiednio dobrana mieszanka ziaren, stopień zmielenia kawy, czas parzenia i stopień jej ubicia oraz temperatura i ciśnienie wody w ekspresie. Zestawienie tych wszystkich elementów w połączeniu z umiejętnościami baristy na dają oczekiwany efekt - doskonałą kawę, którą jeszcze należy właściwie podać. Ze zwykłej kawy z mlekiem można uczynić prawdziwe artystyczne cudo poprzez dekorowanie kawy pianką z ubitego mleka i tworzenie rysunków (**latte art work**).





Przygotowując swoje stanowisko pracy **barista** codziennie sprawdza stan i jakość różnych gatunków kawy, dba o to, aby mieszanka ziaren była zawsze świeża i odpowiednio zmielona. Przygotowanie stanowiska pracy obejmuje również dbałość o sprzęt i urządzenia niezbędne do przygotowania kawy. Do zadań wykonywanych przez **baristę** należy także:

- sprawna i profesjonalna obsługa klientów oraz pomoc w wyborze odpowiedniego gatunku kawy dopasowanego do oczekiwań i podawanej potrawy,
- przygotowywanie kaw, napoi kawowych gorących i zimnych oraz deserów kawowych,
- sporządzanie kaw artystycznych (z dodatkami, warstwowymi, ozdobionych obrazkami na piance z mleka),
- obsługa ekspresu do kawy,
- dbałość o odpowiednie przechowywanie różnych gatunków kawy,
- przyjmowanie dostaw produktów,
- rozliczanie pobranych surowców, prowadzenie obowiązującej dokumentacji na stanowisku pracy np. dziennych raportów o stanie sprzedaży,
- dbanie o wysoką jakość wykonywanych usług,
- utrzymywanie wzorowej czystości stanowiska pracy,
- przestrzeganie wymogów sanitarnych i bhp.

W swojej pracy barista obsługuje szereg maszyn i urządzeń. Należą to do nich **młynki do kawy, ekspresy do kawy i herbaty, tampery do ubijania kawy** mielonej przeznaczonej do zaparzania w ekspresie ciśnieniowym, **odbijacze do krążków kawowych, dekoratory**, dzbanki do spieniania mleka o różnej pojemności, mieszadła, miarki. oraz **syfon do bitej śmietany**. Wyposażenie stanowiska pracy stanowi także **termometr**, oraz zestaw szczotek do czyszczenia wlewów, grup, spieniaczy i innych używanych w trakcie pracy sprzętów.

### Materialne środowisko pracy

Miejscem pracy **baristy** są najczęściej różnego rodzaju kawiarnie, bary kawowe, pijalnie kawy w centrach handlowych oraz restauracje. Inną możliwością jest praca w lokalach rozrywkowych oraz w branży turystyczno-hotelarskiej: hotele, motele i zajazdy. Jego praca wiąże się z przebywaniem w zamkniętych pomieszczeniach, często słabo oświetlonych (światło nastrojowe) i zadymionych lokalach.





Instytucja  
Województwa  
Małopolskiego



Wojewódzki Urząd Pracy  
w Krakowie

## Warunki społeczne

**Barista** pracuje indywidualnie przygotowując kawę i doradzając klientowi w jej wyborze do potrawy. Wykonując swoje codzienne obowiązki współpracuje z najczęściej kelnerami. W realizacji swoich zadań narażony jest na konflikty ze współpracownikami jak również z niezadowolonymi klientami.

## Warunki organizacyjne

Godziny pracy **baristy** są uzależnione od godzin otwarcia i wielkości lokalu. Najczęściej pracuje on od 9 do 12 godzin dziennie. Jest to praca zmianowa, która odbywa się zarówno w dzień jak i w nocy. **Barista** pracuje także w dni wolne od pracy tj. w niedziele i święta. Wtedy dużo placówek gastronomicznych otwartych jest do tzw. „ostatniego klienta”.

W dużych lokalach gastronomicznych praca w tym zawodzie może być symbolicznie nadzorowana przez przełożonego, którym jest **starszy barista** /kierownik zmiany. **Barista** ponosi odpowiedzialność majątkową za szkody wynikłe z niewłaściwego przyjęcia towaru i jego przechowywania, odpowiada także za sprzęt wykorzystywany w codziennej pracy.

## Wymagania psychologiczne

Praca w tej profesji wymaga oprócz zawodowych umiejętności, odpowiednich cech charakteru, talentu i zaangażowania. **Barista** powinien być osobą, która lubi przede wszystkim kawę i posiada szeroką wiedzę z tego zakresu. Ważną cechą jest pogodna osobowość i umiejętność nawiązywania kontaktów interpersonalnych. Barista powinien być także odpowiedzialny, dyspozycyjny, odporny na sytuacje stresowe oraz otwarty na doskonalenie swoich umiejętności.

Tworzenie wzorów, deseni i obrazków na powierzchni filiżanki z kawą espresso (**zwane latte art lub coffee art**)) wymaga pomysłowości, zdolności artystycznych i zręczności. Aby dojść do perfekcji w tej dziedzinie wymaga to cierpliwości oraz wielu tygodni ćwiczeń. Zamiłowanie do ładu i porządku na stanowisku pracy, dbałość o wygląd zewnętrzny stanowi także nieodzowny element tego zawodu.



Centrum Informacji i Planowania  
Kariery Zawodowej

Opracowano w CliPKZ w Tarnowie na podstawie informacji zawartych na:  
[www.coffea.pl](http://www.coffea.pl)  
[www.aromatkawy.pl](http://www.aromatkawy.pl)  
[www.ristretto.pl](http://www.ristretto.pl)  
[www.zawodowe.com](http://www.zawodowe.com)  
[www.horeca.pl](http://www.horeca.pl)  
[www.wstih.pl](http://www.wstih.pl)

sierpień 2012



## Wymagania fizyczne i zdrowotne

Praca **baristy** zaliczana jest to prac lekkich. Osoby pracujące w tym zawodzie powinny posiadać dobry smak, powonienie oraz prawidłowo rozróżniać barwy ze względu na sporządzanie napojów kawowych. Wykonywanie czynności w pozycji stojącej wymaga sprawnego układu kostno – stawowego.

**Barista** powinien charakteryzować się zręcznością, prawidłową koncentracją wzrokowo – ruchową, podzielnością uwagi i szybkim refleksem. Kontakty z klientami wymagają także dobrej sprawności narządu słuchu i wzroku.

Przeciwwskazaniem do wykonywania tej profesji są: przewlekłe choroby skóry rąk i twarzy, alergie, daltonizm, choroby układu krążenia i oddechowego oraz nosicielstwo chorób zakaźnych. Pracy w tym zawodzie nie mogą podejmować osoby z zaburzeniami psychiki i upośledzeniami umysłowymi. **Barista** musi także posiadać aktualną książeczkę zdrowia do celów sanitarno – epidemiologicznych.

## Warunki podjęcia pracy w zawodzie

Osoba zainteresowana podjęciem pracy w zawodzie **baristy** powinna legitymować się wykształceniem zasadniczym zawodowym lub średnim. Mile widziane jest wykształcenie i doświadczenie zawodowe w branży gastronomicznej i w obsłudze klienta. Inne wymagania stawiane kandydatom do pracy: to zadbany wygląd, znajomość języka obcego - najlepiej j.angielskiego oraz umiejętność obsługi komputera.

Zawód **baristy** można zdobyć poprzez ukończenie kursów, które organizują jednostki szkolące. Program szkolenia obejmuje część teoretyczną i praktyczną. Poniżej przykładowy program szkolenia:

### 1. Kawa (wykłady):

- historia kawy i jej początki
- pochodzenie i budowa owocu kawowego
- charakterystyka gatunków kaw na świecie

### 2. Proces produkcji kawy - ziarna (wykłady):

- rodzaje metod zbioru kawy i ich wpływ na jakość
- metody suszenia i obróbki owocu kawy
- technika wypalania kawy
- zalety i wady tworzenia mieszanek kawowych
- omówienie marek kawowych na rynku Polskim

Opracowano w CliPKZ w Tarnowie na podstawie informacji zawartych na:

[www.coffea.pl](http://www.coffea.pl)  
[www.aromatkawy.pl](http://www.aromatkawy.pl)  
[www.ristretto.pl](http://www.ristretto.pl)  
[www.zawodowe.com](http://www.zawodowe.com)  
[www.horeca.pl](http://www.horeca.pl)  
[www.wstih.pl](http://www.wstih.pl)





Instytucja  
Województwa  
Małopolskiego



Wojewódzki Urząd Pracy  
w Krakowie

### 3. Barista (wykłady i ćwiczenia):

- początki zawodu barista na świecie
- kwalifikacje i zakres obowiązków baristy – cechy dobrego baristy
- sprzedaż sugestywna
- serwowanie kawy gościom

### 4. Maszyny barowe (wykłady i ćwiczenia):

- wyposażenie i sprzęt niezbędny w pracy baristy
- budowa, zasada działania, konserwacja oraz czyszczenie maszyn barowych
- regulacja młynka do kawy

### 5. Parzenie kawy (wykłady i ćwiczenia):

- metody parzenia kawy
- parametry perfekcyjnego espresso- reguła 4m
- fazy ekstrakcji espresso- reguła 5-ciu filiżanek
- najczęściej powtarzające się błędy przy parzeniu espresso
- przygotowanie różnych rodzajów espresso: classico, ristretto, lungo, doppio, macchiato i inne

### 6. Napoje kawowe (wykłady i ćwiczenia):

- mleko i jego właściwości- nauka spieniania
- przygotowanie kaw mlecznych: cappuccino, latte i inne
- w duecie z kawą: syropy, bita śmietana, alkohole

### 7. Latte ART (ćwiczenia):

- sztuka rysowania mlekiem

### 8. Ciekawostki o kawie (wykłady):

- najdroższa kawa świata
- kawa jako afrodyzjak
- kawa używana w kuchni do gotowania i pieczenia
- łączenie kawy z deserami

### Adresy jednostek szkolących

- Bar Event

Kraków, ul. Lipińskiego 3/1

tel. 500-139-516

[www.bar-event.pl](http://www.bar-event.pl)

Kurs baristyczny - latte art – cena 460 zł.

Opracowano w CliPKZ w Tarnowie na podstawie informacji zawartych na:

[www.coffea.pl](http://www.coffea.pl)

[www.aromatkawy.pl](http://www.aromatkawy.pl)

[www.ristretto.pl](http://www.ristretto.pl)

[www.zawodowe.com](http://www.zawodowe.com)

[www.horeca.pl](http://www.horeca.pl)

[www.wstih.pl](http://www.wstih.pl)



Centrum Informacji i Planowania  
Kariery Zawodowej

sierpień 2012



Instytucja  
Województwa  
Małopolskiego



Wojewódzki Urząd Pracy  
w Krakowie

- Międzynarodowa Szkoła Barmanów i Somalierów  
ul.Kochanowskiego 1/2  
31-127 Kraków  
tel.12 634-44-45  
e-mail:krakow@msbis.com  
www.msbis.com  
Kurs barista - cena 960 zł.
- Coffema International Poland Sp. z o.o.  
ul. Piekarnicza 12a  
80-126 Gdańsk  
tel.: (58) 326 34 50  
e-mail: coffema@coffema.pl,  
[www.coffema.pl](http://www.coffema.pl)  
Kurs Premium - szkolenie baristów I stopnia – cena 850 zł netto +VAT  
Kurs Premium plus - Kurs baristów pierwszego stopnia z warsztatami latte art.-cena 1300 zł.netto +VAT
- Akademia Kawy i Herbaty  
ul. Kolejowa 54  
84-230 Rumia  
[www.akademia-alfredo.pl](http://www.akademia-alfredo.pl)  
Szkolenie podstawowe dla baristów
- Małopolska Szkoła Baristów Expert Cafe  
ul. Mała Góra 71A  
30-001 Kraków  
tel.518-277-510  
e-mail:expertcafe.pisz.pl  
[www.expertcafe.pisz.pl](http://www.expertcafe.pisz.pl)  
Szkolenie: podstawowe, Szkolenie Certyfikowane I stopnia, Szkolenie Certyfikowane II stopnia.
- Wyższa Szkoła Turystyki i Holetarstwa  
ul. Miszewskiego 12/13  
80-239 Gdańsk,  
tel.58 520-26-14

Opracowano w CliPKZ w Tarnowie na podstawie informacji zawartych na:  
[www.coffea.pl](http://www.coffea.pl)  
[www.aromatkawy.pl](http://www.aromatkawy.pl)  
[www.ristretto.pl](http://www.ristretto.pl)  
[www.zawodowe.com](http://www.zawodowe.com)  
[www.horeca.pl](http://www.horeca.pl)  
[www.wstih.pl](http://www.wstih.pl)



Centrum Informacji i Planowania  
Kariery Zawodowej

sierpień 2012



Instytucja  
Województwa  
Małopolskiego



Wojewódzki Urząd Pracy  
w Krakowie

e-mail: [wstih@wstih.pl](mailto:wstih@wstih.pl)

[www.wstih.pl](http://www.wstih.pl)

Szkolenie: Podstawy baristy – sztuka parzenia kawy – cena 600 zł.

### Możliwości awansu w hierarchii zawodowej

Awans zawodowy **baristy** jest ograniczony. Może on zostać w zależności od miejsca zatrudnienia starszym **baristą** (kierownikiem zmiany).

Na większy prestiż zawodowy wpływa uczestnictwo w konkursach krajowych i zagranicznych np. **Mistrzostwa Polski Baristów**, które odbywają się od 2001 roku lub **Mistrzostwach Świata Baristów**.

**Barista** może także rozwijać swoje kwalifikacje zawodowe poprzez uczestniczenie w kursach z zakresu: **technik latte art** oraz **cup fasting- ocena sensoryczna mieszanek kaw oraz kaw jednorazowych** oraz innych tematycznych warsztatach np. takich jak:

- Profesjonalizm Baristy - o czym pamiętać należy?
- Barman czy Barista?
- Latte Art - teoria i praktyka - "TCM" (Trening Czyni Mistrza)
- Przygotowanie na Mistrzostw Polski Baristów

organizowanych przez Małopolska Szkoła Baristów Expert Cafe.

Inną szansą rozwoju zawodowego jest uzyskanie zatrudnienia w lokalach o wysokiej renomie.

### Możliwości zatrudnienia oraz płace

**Barista** najczęściej znajduje zatrudnienie w sektorze prywatnym. Może pracować w placówkach gastronomicznych takich jak: kawiarnie, sieci barów kawowych oraz restauracje. Drugą możliwością praca w lokalach rozrywkowych oraz w branży turystyczno – gastronomicznej.

Wymagania stawiane kandydatom do pracy przez pracodawców to: aktualna książeczka zdrowia dla celów sanitarno-epidemiologicznych, komunikatywność, umiejętność współpracy w grupie, wysoka kultura osobista. Mile widziane jest także z doświadczenie w branży gastronomicznej.

Z informacji uzyskanych na stronie [www.mz.praca.gov.pl](http://www.mz.praca.gov.pl) na koniec I półrocza 2011 roku było zarejestrowanych w Polsce jako osoby bezrobotne **137 baristów** tym 119 kobiet.

Opracowano w CliPKZ w Tarnowie na podstawie informacji zawartych na:

[www.coffea.pl](http://www.coffea.pl)  
[www.aromatkawy.pl](http://www.aromatkawy.pl)  
[www.ristretto.pl](http://www.ristretto.pl)  
[www.zawodowe.com](http://www.zawodowe.com)  
[www.horeca.pl](http://www.horeca.pl)  
[www.wstih.pl](http://www.wstih.pl)



Centrum Informacji i Planowania  
Kariery Zawodowej

sierpień 2012



Instytucja  
Województwa  
Małopolskiego



Wojewódzki Urząd Pracy  
w Krakowie

W analogicznym okresie w województwie małopolskim pracy w tym zawodzie poszukiwało **15 osób** w tym 11 kobiet. Do urzędów pracy w Polsce w omawianym okresie wpłynęło **39 ofert pracy** dla basistów natomiast w Małopolsce tylko jedna oferta pracy.

Oferty pracy dla basistów można znaleźć na portalach internetowych m.in. takich jak: [www.jobrapido.pl](http://www.jobrapido.pl), [www.praca.money.pl](http://www.praca.money.pl), [www.pracuj.pl](http://www.pracuj.pl) oraz [www.profesja.pl](http://www.profesja.pl).

Wynagrodzenie w tym zawodzie jest zróżnicowane. Jego wysokość zależy od rodzaju i prestiżu placówki. W placówkach gastronomicznych można spotykać się dwie formy wynagrodzeń. Jest to pensja stała lub tzw. prowizja-wysokość wynagrodzenia zależy od obrotów firmy. Dodatkem do wynagrodzenia są także napiwki otrzymywane od zadowolonych gości.

### **Przydatne strony internetowe:**

[www.akcesoriabaristy.pl](http://www.akcesoriabaristy.pl)

[www.aromatkawy.pl](http://www.aromatkawy.pl)

### **Polecana literatura:**

- Anna Wojtowicz „Kawowe przysmaki”, Astrum 2005
- Kordian Tarasiewicz, Przygoda z kawą i herbatą, Veda 2000
- Kawa – najlepsze przepisy, napoje na gorąco i na zimno, Wyd.Bauer-Weltbild Media (KDC) 2007
- Kawa w filiżance, ciastach i deserach, Świat książki 2005
- Mitch Faulkner, Sekrety baristy, Kurpisz 2012



Centrum Informacji i Planowania  
Kariery Zawodowej

Opracowano w CliPKZ w Tarnowie na podstawie informacji zawartych na:

[www.coffea.pl](http://www.coffea.pl)

[www.aromatkawy.pl](http://www.aromatkawy.pl)

[www.ristretto.pl](http://www.ristretto.pl)

[www.zawodowe.com](http://www.zawodowe.com)

[www.horeca.pl](http://www.horeca.pl)

[www.wstih.pl](http://www.wstih.pl)

sierpień 2012