

Warszawa, dnia 25 maja 2023 r.

Poz. 527

**OBWIESZCZENIE  
MINISTRA SPORTU I TURYSTYKI<sup>1)</sup>**

z dnia 27 kwietnia 2023 r.

**w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Przygotowywanie i podawanie kawy oraz napojów kawowych”  
do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji**

Na podstawie art. 25 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz. U. z 2020 r. poz. 226) ogłasza się w załączniku do niniejszego obwieszczenia informacje o włączeniu kwalifikacji rynkowej „Przygotowywanie i podawanie kawy oraz napojów kawowych” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji.

Minister Sportu i Turystyki: *K. Bortniczuk*

---

<sup>1)</sup> Minister Sportu i Turystyki kieruje działem administracji rządowej – turystyka, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 2 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 27 października 2021 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Sportu i Turystyki (Dz. U. poz. 1946).

Załącznik do obwieszczenia Ministra Sportu i Turystyki  
z dnia 27 kwietnia 2023 r. (M.P. poz. 527)

**INFORMACJE O WŁĄCZENIU KWALIFIKACJI RYNKOWEJ „PRZYGOTOWYWANIE I PODAWANIE KAWY ORAZ NAPOJÓW KAWOWYCH”  
DO ZINTEGROWANEGO SYSTEMU KWALIFIKACJI**

**1. Nazwa kwalifikacji rynkowej**

Przygotowywanie i podawanie kawy oraz napojów kawowych

**2. Nazwa dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji rynkowej**

Certyfikat

**3. Okres ważności dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji rynkowej i warunki przedłużenia jego ważności**

Certyfikat wydany jest bezterminowo

**4. Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji przypisany do kwalifikacji rynkowej oraz odniesienie do poziomu Sektorowej Ramy Kwalifikacji**

4 poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji (PRK), 4 poziom Sektorowej Ramy Kwalifikacji w sektorze turystyka

**5. Efekty uczenia się wymagane dla kwalifikacji rynkowej**

Osoba posiadająca kwalifikację samodzielnie przygotowuje i podaje kawę oraz napoje kawowe na podstawie receptury do samodzielnie stworzonych kompozycji. Przygotowuje napoje, posługując się wiedzą z zakresu rodzajów ziarna, rodzajów kaw, metod przygotowywania kaw, komponowanych na ich bazie napojów kawowych gorących i zimnych. Posługuje się specjalistycznym sprzętem do przygotowywania napojów kawowych oraz posiada wiedzę na temat ich użytkowania. Prezentuje i podaje przygotowane napoje kawowe, w tym charakteryzuje napój kawowy i ziarna, z którego został dany napój sporządzony. Wykorzystuje recepturę i sporządza kalkulację kosztową kawy oraz danego napoju kawowego.

**Zestaw 1. Wiedza o kawie (ziarnach, pochodzeniu, rodzajach kaw i napojów kawowych)**

**Poszczególne efekty uczenia się**

**Kryteria weryfikacji ich osiągnięcia**

- |                            |   |
|----------------------------|---|
| Charakteryzuje ziarna kawy | <ul style="list-style-type: none"> <li>– omawia historię i pochodzenie kawy,</li> <li>– charakteryzuje i rozróżnia gatunki kaw (m.in. arabikę i robustę) ze względu na budowę, zawartość kofeiny i kwasowość,</li> <li>– omawia etapy pozyskania ziarna kawowego i różnicznia stopnie wypalenia kawy,</li> <li>– omawia grubość mielenia ziarna w zależności od metody parzenia kawy (immersyjna, przelewowa, ciśnieniowa),</li> <li>– omawia sposoby przechowywania ziaren kawy i dodatków.</li> </ul> |
|----------------------------|---|

Charakteryzuje kawę i napoje kawowe	<ul style="list-style-type: none"> <li>– omawia rodzaje kaw oraz napojów kawowych zimnych i gorących z dodatkami,</li> <li>– omawia dodatki do kawy (np. mleko krowie, napój roślinny, mleko skondensowane, śmietanka, cukier, posypki, czekolada, alkoholu),</li> <li>– omawia alternatywne metody parzenia kawy.</li> </ul>
Charakteryzuje sposoby przygotowania oraz podania kawy i napojów kawowych	<ul style="list-style-type: none"> <li>– omawia urządzenia (ekspres ciśnieniowy kolbowy, ekspres przelewowy) i akcesoria do przygotowania kawy (młynek żarnowy, odbijak do kawy, tamper, frenchpress, chemex, dripper, aeropress, kafetierkę),</li> <li>– omawia przygotowanie ciśnieniowego ekspresu kolbowego do parzenia kawy,</li> <li>– omawia parametry espresso i czynniki wpływające na jakość espresso,</li> <li>– omawia zasady i technikę spieniania mleka oraz napojów roślinnych do poszczególnych rodzajów kaw,</li> <li>– omawia zasady i techniki sztuki latte art.</li> </ul>
<b>Zestaw 2. Przygotowywanie i podawanie kawy</b>	
<b>Poszczególne efekty uczenia się</b>	<b>Kryteria weryfikacji ich osiągnięcia</b>
Kalkuluje cenę kawy i napoju kawowego	<ul style="list-style-type: none"> <li>– przygotowuje kalkulację cenową dla wybranej kawy lub napoju kawowego, przygotowuje recepturę i kalkulację cenową dla własnej kompozycji kawowej.</li> </ul>
Przygotowuje sprzęt do parzenia kawy	<ul style="list-style-type: none"> <li>– przygotowuje ekspres i młynek do pracy (sprawdza czystość grupy, dyszy do spieniania mleka, kontroluje wskaźniki temperatury i ciśnienia, czystość odbijaka i tampera),</li> <li>– sprawdza ustawienie grubości mielenia ziarna,</li> <li>– przygotowuje sprzęt do alternatywnych metod sporządzania kaw (stan techniczny, czystość, kompletność wszystkich elementów),</li> <li>– przygotowuje naczynia i sprzęt do spieniania mleka,</li> <li>– przygotowuje naczynia do podania kawy i napojów kawowych,</li> <li>– czyści i konserwuje ekspres kolbowy po zakończeniu pracy (stosuje środki do czyszczenia) grupy i kolby z filtrem,</li> <li>– sprzęta stanowisko pracy.</li> </ul>
Przygotowuje kawę i napoje kawowe	<ul style="list-style-type: none"> <li>– przygotowuje espresso, doppio, ristretto, lungo,</li> <li>– przygotowuje caffè americano,</li> <li>– przygotowuje cappuccino, caffè latte, caffè latte macchiato i latte macchiato z syropem, espresso macchiato, espresso con panna, caffè mocha,</li> <li>– przygotowuje kawę mrożoną, caffè affogato,</li> <li>– przygotowuje caffè crema,</li> <li>– przygotowuje irish coffee,</li> <li>– przygotowuje własną kompozycję kawową,</li> <li>– przygotowuje mleko (np. spienia) do określonego napoju kawowego,</li> <li>– dobiera dodatki do napojów kawowych,</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dekoruje napoje kawowe,</li> <li>- dobiera naczynia do podania napoju kawowego,</li> <li>- stosuje zasady dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i higienicznej (GHP).</li> </ul>
Serwuje kawy i napoje kawowe	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobiera naczynia i akcesoria (np. słomki, łyżeczki, mieszadełka) do podania kawy i napojów kawowych,</li> <li>- przygotowuje kawę i napój kawowy do podania konsumentowi zgodnie z zasadami obsługi gości,</li> <li>- prezentuje kawę lub napój kawowy konsumentowi,</li> <li>- podaje kawę i napoje kawowe zgodnie z zasadami i technikami obsługi konsumentów (kolejność, kierunki i strony obsługi).</li> </ul>

## 6. Wymagania dotyczące walidacji i podmiotów przeprowadzających walidację

### 1. Etapy weryfikacji

#### 1.1. Metody

Na etapie weryfikacji dopuszczalne są następujące metody walidacji:

- test teoretyczny,
- obserwacja w warunkach symulowanych,
- prezentacja kawy i napojów kawowych,
- wywiad swobodny (rozmowa z komisją).

Obserwacja wykonywanych zadań oraz prezentacja uzyskanych rezultatów powinna odbywać się zgodnie z arkuszem obserwacji i kryteriami oceny.

#### 1.2. Zasoby kadrowe

Komisja walidacyjna składa się minimum z dwóch członków, z których jeden pełni funkcję przewodniczącego komisji i ma decydujący głos.

Przewodniczący komisji musi posiadać potwierdzoną i udokumentowaną wiedzę z zakresu kwalifikacji (np. ukończone szkolenie specjalistyczne, wykształcenie gastronomiczne). Każdy z członków komisji musi znać zasady przeprowadzania walidacji i stosowane metody.

Każdy z członków komisji musi spełniać przynajmniej jeden z następujących warunków:

- posiadać udokumentowane co najmniej 5-letnie doświadczenie zawodowe w przygotowywaniu i podawaniu kawy i napojów kawowych zdobyte w okresie ostatnich 7 lat,
- posiadać udokumentowane co najmniej 5-letnie doświadczenie w prowadzeniu szkoleń lub walidacji w zakresie przygotowywania i podawania kawy i napojów kawowych.

Komisja walidacyjna musi spełniać łącznie powyższe warunki.

#### 1.3. Sposób organizacji walidacji oraz warunki organizacyjne i materialne

Walidacja składa się z dwóch części: teoretycznej i praktycznej.

W pierwszej części – teoretycznej zastosowany jest test teoretyczny w formie elektronicznej lub tradycyjny w formie pakietu.

Część praktyczna następuje po pozytywnej weryfikacji części teoretycznej.

W części praktycznej stosuje się metodę obserwacji w warunkach symulowanych.

Institucja certyfikująca, o której mowa w art. 2 pkt 6 ustawy z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz. U. z 2020 r. poz. 226), zapewnia:

- pomieszczenie umożliwiające samodzielną pracę,
- materiały niezbędne do przeprowadzenia walidacji,
- wydzielone stanowisko egzaminacyjne z dostępem do:
  - bieżącej wody,
  - środków czystości,
  - składników i dodatków:
    - minimum dwa gatunki kaw (w tym arabikę i robustę),
    - mleko oraz napoje roślinne,
    - śmietanka 30% i 36%, bita śmietanka,
  - dodatki do napojów kawowych pozwalające na wykonanie kaw wskazanych w kwalifikacji:
    - syropy (w tym: karmelowy, czekoladowy, miętowy, waniliowy, cynamonowy, pomarańczowy i cytrynowy),
    - przyprawy (w tym: cynamon, kardamon, kakao sproszkowane),
    - substancje słodzące (w tym: cukier biały, trzcinowy, ksylitol, słodzik, miód), whisky, lody konsumpcyjne, lód,
  - sprzętu, naczyń i akcesoriów:
    - ekspres ciśnieniowy kolbowy z dyszą spieniającą,
    - ekspres przelewowy,
    - młynek żarnowy,
    - odbijak do kawy,
    - tamper,
    - wybrane urządzenie do alternatywnych metod przygotowywania kawy, w tym: kawiarka, chemex, frenchpress, shaker lub blender,
    - naczynia i akcesoria niezbędne do prezentacji i podania kaw i napojów kawowych wymienionych w efektach uczenia się.

## 2. Identyfikowanie i dokumentowanie

Nie określa się wymogów dla etapu identyfikowania i dokumentowania efektów uczenia się.

## 7. Warunki, jakie musi spełniać osoba przystępująca do walidacji

Nie określa się.

## 8. Termin dokonywania przeglądu kwalifikacji

Nie rzadziej niż raz na 10 lat