

SZKOLENIE**„KAWA – PRODUKCJA I METODY ANALIZY SENSORYCZNEJ. POZIOM 1.”**

WYKŁADY, WARSZTATY, ANALIZA PRZYKŁADÓW, WYMIANA DOŚWIADCZEŃ

TRYB SZKOLENIA: STACJONARNE

SYMBOL: 298 SEN

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Szkolenie podzielone jest na dwie części.

W pierwszej części omówione zostaną etapy produkcji kawy – od zbioru, przez obróbkę, aż po wypalanie – ze szczególnym uwzględnieniem ich wpływu na cechy sensoryczne gotowego produktu.

Druga część szkolenia to praktyka poświęcona testom sensorycznym wykorzystywanym w branży kawowej.

Uczestnicy poznają metody umożliwiające weryfikację różnic pomiędzy produktami, przygotowywanie opisów sensorycznych oraz badanie preferencji konsumentów.

Po ukończeniu szkolenia uczestnicy:

- będą rozumieć, jak wygląda proces produkcji kawy i jak każdy z jego etapów wpływa na właściwości sensoryczne zaparzonej kawy,
- poznają praktyczne testy sensoryczne, które będą mogli wykorzystać w codziennej pracy z kawą do różnych potrzeb: weryfikacji, czy istnieją różnice między produktami, opisywania produktów, oceny jakości, testów konsumenckich.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie przeznaczone jest dla osób zainteresowanych tematyką szkolenia, a w szczególności:

- pracownicy palarni kawy,
- przedstawiciele firm zajmujących się sprzedażą kawy,
- pracownicy kawiarni,
- osoby planujące pracę w branży kawowej.

PROGRAM SZKOLENIA:**Wykłady:**

1. Etapy produkcji kawy:
 - zbiór owoców,
 - obróbka,
 - wypalanie ziaren,
 - transport i magazynowanie,
 - proces parzenia.
2. Miejsca produkcji kawy na świecie.
3. Testy sensoryczne wykorzystywane w branży kawowej:
 - dyskryminacyjne,
 - opisowe,
 - konsumenckie.
4. Testy analityczne wykorzystywane w branży kawowej.

Degustacje i ćwiczenia

J.S. HAMILTON POLAND Sp. z o.o.

ul. Chwaszczyńska 180
81-571 GdyniaT.: + 48 58 766 99 00
F.: + 48 58 766 99 01szkolenia@jsh.com.pl
www.hamilton.com.pl

Oddział Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

T.: + 48 695 145 092

1. Degustacje:
 - gatunki kawy,
 - metody obróbki kawy,
 - różny kolor wypału kawy.
2. Ćwiczenia z wykorzystaniem testów sensorycznych:
 - Triangulacja
 - Difference from control
 - Quantitative Descriptive Analysis (QDA)
 - Check All That Apply (CATA).
3. Dodatkowe pytania, podsumowanie, zakończenie szkolenia.

TRENER:

Certyfikowana trenerka Specialty Coffee Association, ekspertka w dziedzinie analizy sensorycznej kawy, Q Arabica, Q Robusta graderka. W branży kawowej pracuje od ponad 10 lat. Od 6 lat prowadzi szkolenia z zakresu analizy sensorycznej kawy, metod parzenia kawy oraz oceny jakości zielonego ziarna. Zajmuje się także konsultacjami dla różnych firm z branży kawowej.

TERMINY:

01.12.2025, Gdynia - szkolenie stacjonarne

08.12.2025, Warszawa - szkolenie stacjonarne

AGENDA SZKOLENIA:

09:00 – 11.30 rozpoczęcie szkolenia

11:30 – 11:45 – przerwa

11:45 – 13:15 cd. szkolenia

13:15 – 13:30 – przerwa

13:30 – 16:00 cd. szkolenia

16:00 – podsumowanie, zakończenie

CENA SZKOLENIA:**TRYB STACJONARNY**

1.049,00 zł netto + VAT 23 %

Cena zawiera: uczestnictwo w szkoleniu, imienne zaświadczenie / certyfikat potwierdzający uczestnictwo w szkoleniu, materiały szkoleniowe w wersji elektronicznej, serwis kawowy, lunch, koszt sali konferencyjnej, długopis, notes.

Ilość miejsc na szkoleniu jest ograniczona. Decyduje kolejność zgłoszeń.

Faktura VAT za szkolenie przesyłana jest w wersji elektronicznej po szkoleniu. W przypadku braku podpisanego porozumienia dotyczące możliwości wysyłania e-faktur, do wystawianej faktury doliczana będzie opłata administracyjna w wysokości 10,00 zł netto i faktura zostanie wysłana w wersji papierowej.

ZGŁOSZENIA:

Zgłoszenia prosimy nadsyłać do 7 dni przed terminem szkolenia. Zapisy można dokonać poprzez stronę internetową <https://hamilton.com.pl/szkolenia/harmonogram-szkolen> lub Formularz zgłoszeniowy, dostępny na życzenie.

W razie jakichkolwiek pytań lub potrzeby wsparcia technicznego prosimy o kontakt: szkolenia@jsh.com.pl lub telefon: 58/ 766 99 46.

