

SZKOLENIE**„KAWA – PRODUKCJA I METODY ANALIZY SENSORYCZNEJ. POZIOM 2.”**

WYKŁADY, WARSZTATY, ANALIZA PRZYKŁADÓW, WYMIANA DOŚWIADCZEŃ

TRYB SZKOLENIA: STACJONARNE

SYMBOL: 315 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 poświęcona będzie 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. Wybrane normy ISO dotyczące kawy.
4. Standardy Specialty Coffee Association (SCA) dla kawy wypalanej:
 - Coffee Value Assessment.
5. Testy sensoryczne wykorzystywane w branży kawowej:
 - dyskryminacyjne,
 - opisowe,



- konsumenckie.

6. Testy analityczne wykorzystywane w branży kawowej.

Degustacje i ćwiczenia

1. Degustacje:

- gatunki kawy,
- metody obróbki kawy,
- kolor wypału kawy,
- % ekstrakcji i % TDS zaparzonej kawy.

2. Ćwiczenia z wykorzystaniem testów sensorycznych:

- Triangulacja
- Difference from control
- Quantitative Descriptive Analysis (QDA)
- Check All That Apply (CATA)
- CVA Affective Assessment.

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:

03-04.02.2026, Tychy – szkolenie stacjonarnie

19-20.05.2026, Warszawa – szkolenie stacjonarnie

06-07.10.2026, Gdynia – szkolenie stacjonarnie

*Na życzenie Klienta istnieje możliwość realizacji szkolenia w **FORMIE ZAMKNIĘTEJ**, zgodnie z indywidualnymi potrzebami i oczekiwaniami.*

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****1.859,00 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 dotyczącego możliwości wysyłania e-faktur, do wystawianej faktury doliczana będzie opłata administracyjna w wysokości 10,00 zł netto i faktura zostanie wysłana w wersji papierowej.

RABATY:

Szkolenie może być realizowane w ramach **PAKIETU SZKOLENIOWEGO** (rabat 10% na wszystkie szkolenia w pakiecie plus certyfikat specjalisty), szczegóły na stronie: <https://hamilton.com.pl/szkolenia/pakiety-szkolen/>.

Zgłoszenia wysłane na **co najmniej 2 tygodnie przed jego terminem, objęte są rabatem 5%** od ceny katalogowej szkolenia.

Drużyna i kolejna osoba z tej samej firmy otrzymują rabat w wysokości 10 %. *

*promocje nie łączą się z innymi rabatami

*nie dotyczy szkoleń w ramach pakietów

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 pod numerem telefonu: 58/ 766 99 46.

