

**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 185 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:

**09-10.12.2025, Warszawa - szkolenie stacjonarne**

**02-03.12.2025, Gdynia - 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

**1.859,00 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 dotyczące możliwości wysyłania e-faktur, do wystawianej faktury doliczana będzie opłata administracyjna w wysokości 10,00 zł netto i faktura zostanie wysyłana 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](mailto:szkolenia@jsh.com.pl) lub telefon: 58/ 766 99 46.

