



## PROGRAM SZKOLENIA DLA BARISTÓW

### 2dni, 16 godzin szkoleniowych

„Barista” to włoskie słowo oznaczające osobę, która do perfekcji opanowała obsługę ekspresu oraz sztukę parzenia kawy.

#### Adresaci szkolenia:

Osoby początkujące, doświadczeni i średnio zaawansowani bariści. Szkolenie polecamy również wszystkim, którzy chcą potwierdzić i zaktualizować nabyte wcześniej umiejętności.

#### Forma szkolenia:

Szkolenie łączy wykład z zajęciami praktycznymi w postaci warsztatów grupowych. Uczestnicy otrzymują kompletne materiały szkoleniowe zawierające poruszane podczas szkolenia zagadnienia.

#### Cel szkolenia:

Osoba po ukończonym kursie będzie w pełni przygotowana do pracy baristy, będzie umiała perfekcyjnie zaparzyć włoskie espresso (zasada 4M), przyrządzić klasyczne cappuccino oraz latte. Uczestnicy poznają również podstawowe techniki latte art.

### Dzień I

#### Część teoretyczna:

##### COFFEE CULTURE

- Historia kawy
- Kawa dziś
- Omówienie podstawowych gatunków kawy oraz ich charakterystyka
- Sposoby zbiorów kawy
- Metody obróbki owoców i ziarna oraz ich wpływ na końcowy efekt
- Selekcja ziaren kawy
- Pakowanie i transport kawy
- Wypalanie kawy, stopnie palenia, wpływ na końcowy efekt

##### PODSTAWOWE TECHNIKI BARISTY

- Zasada 4 M – szczegółowa analiza
- Espresso – parametry zaparzania, charakterystyka, definicja podekstrakcji i nadekstrakcji
- Mleko – technika spieniania, właściwa temperatura, wpływ poszczególnych procesów na końcowy smak, balans między mlekiem a kawą
- Omówienie podstawowych napojów kawowych na bazie espresso
- Odpowiedzialność ekologiczna (Fairtrade, Rainforest Alliance)

#### Część praktyczna

warsztaty grupowe oraz ćwiczenia indywidualne

Przygotowywanie Espresso. Cup tasting poprawnie zaparzonego espresso jak i espresso podekstraktywnego i nadekstraktywnego, Przygotowanie przez uczestników szkolenia Cappuccino oraz Espresso Macchiato, ocena zaparzonej przez siebie kawy, trening i usystematyzowanie poszczególnych procesów mających wpływ na końcowy efekt.



## Dzień II

- Techniki latte art
  - tekstuowanie mleka
  - free pour
  - etching
  - użycie posypki i sosów
- Cup tasting – omówienie teorii
  - sposób zaparzania – wpływ na profil sensoryczny
  - arkusze oceny sensorycznej
- Alternatywne metody zaparzania kawy,
  - zaparzanie kawy w inny sposób niż na ekspresie ciśnieniowym
  - charakterystyka poszczególnych metod oraz parametry przygotowania kawy
  - zasadność stosowania kaw jednorodnych.
- Praktyczne ćwiczenia z zaparzaniem kawy z Aeropressu oraz Dripa
- Nowe trendy w kawie