

Barista - Specializační seminář techniky, výroby a přípravy kávy espresso.

Škola začínajícího BARISTY - Barista odborník na přípravu kávy

Specializační seminář techniky, výroby a přípravy kávy espresso.

Semináře se mohou zúčastnit rovněž dospělí z oborů, číšník, barman, výčepník, kuchař, ale také zájemci o tento obor baristy z řad veřejnosti.

Seminář je zaměřen na přípravu espressa na profesionálních kávovarech, seznámení se základní přípravou a výrobou kávy espresso, cappuccino, malá historie a současnost oboru barista.

Seminář je jednodenní cca od 10 hod. do 17 hodin s přestávkou na oběd.

Po složení závěrečné praktické zkoušky, na kterou dohlíží profesionální barista je předán akreditační certifikát.

Hlavní body a témata semináře:

Během teoretické části získají účastníci základní informace týkající se kávy, pražení kávy a všeho důležitého, co by měl každý o kávě vědět.

Dozvědí se:

Co je to káva

Odrůdy kávy

Kde se káva pěstuje

Charakteristiky kávy

Pražení kávy

Balení kávy

Co je to espresso

Charakteristiky espressa

Analýza pomocí smyslů

Analýza espressa

Technika kávovaru

Technika kávomlýnku

Problematiky při používání

Espresso a jeho charakteristiky

Ukázka:

Změny chuti a vzhledu espressa při různých stupních mletí

Názorná ukázka práce s kávomlýnkem

Základní technické postupy při přípravě espressa

Krátká degustace

Praktická část je zaměřena na práci s kávomlýnkem, přípravu espressa a přípravu cappuccina.

Účastníci si osvojí:

Proč a jak mlít

Nastavení hrubosti mletí (kameny kávomlýnku)

Ovládání kávomlýnku a kávovaru

Práci s kávomlýnkem

Dávkování

Přípravu perfektního espressa

Přípravu tradičního cappuccina

Školení provádí certifikovaný barista s mezinárodním certifikátem SCAE (www.SCAE.com) a lektor České barmanské asociace **Tomáš Zahradil**.

Kontakt a bližší informace: p. Petra Štulířová

telefon: 518 670 651

email: stulirova.p@sosbzenec.cz