

PRŮVODCE
BARISTICKÝM KURZEM



TEORETICKÁ
ČÁST
Prezentace kávy
od školitele



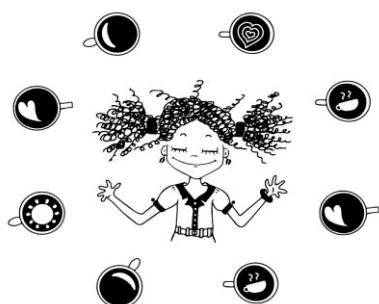
Seznamte se
s různým
filtrováním kávy.



Práce
s mlýnkem
a kávovarem



Čarujeme s
Latte art



Baristický kurz Master

Teoretický a praktický kurz
Délka trvání: 2dny

Obsah kurzu:

Teoretická část - 2hodiny

- rozlišení nejpoužívanějších odrůd - Arabica, Robusta
- pěstování
- sklizeň
- zpracování
- pražení
- balení a distribuce
- bezkofeinová, instantní káva

Praktická část 12 -14 hodin

- pražení kávy (2 druhy kávy pražení, rozdíly v pražení, teploty)
- cuping kávy 7 druhů kávy (senzorické tabulky)
- alternativní přípravy kávy (např. Vacuum pot, Aeropress, Mokka konvicka)
- nastavení hrubosti a gramáže na kávomlýnku (rozebrání mlýnku)
- pod extrahované, perfektní, pře extrahované espresso
- příprava špičkového espressa
- čištění a sanitace kávovaru
- degustace, chyby a vady nápoje
- nácvik šlehání mléčné pěny - nácvik nalévání mléčné pěny do cappuccina
- ochutnání kávových slupek Cascara
- late art printing (ukázku tisku do mléčné pěny - **jediný kurz v ČR**)
- ochucené kávy a další kávové speciality
- baristická soutěž

Skupina uvaří během kurzů minimálně 800 káv

Každý účastník připravuje espresso, cappuccino pod dohledem.

Školení probíhá na profesionálních kávovarech.

Lektor: Jakub Točůň

Doklad: Certifikát o absolvování kurzu

Dárek 250g kávy pro účastníka

Počet účastníků: min. 8 účastníků

Cena: 1.400Kč

info@jesenikcafe.cz / +420777963643
www.jesenikcafe.cz

Po absolvování
kurzu obdržíte
CERTIFIKÁT.

