



TEORETICKÁ
ČÁST

Prezentace kávy
od školitele



Seznamte se
s různými
filtracími kávy



DĚZVA



ESPRESSO
ČESKÝ TUNEK



CHEMEX



FILTROVANÁ KÁVA
DRIPPER



FRENCH PRESS



MOKA KÁVNIČKA

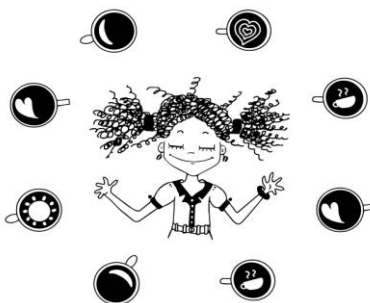


VACUUM
POT

Práce
s mlýnkem
a kávovarem



Čarujeme s
Latte art



Základní kurz espresso

Teoretický a praktický kurz

Délka trvání: 6 - 8 hodin

Obsah kurzu:

Teoretická část - 1 hodinu

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

Praktická část - 5 - 7 hodin

- pražení kávy (praktická ukázka)
- cupping kávy 7 druhů kávy
- alternativní přípravy kávy (např. Vacuum pot, Aeropress)
- nastavení hrubosti a gramáže na kávomlýnku
- 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
- late art printing (ukázka tisku do mléčné pěny - **jediný kurz v ČR**)
- ochutnání kávových slupek Cascara

Skupina uvaří během kurzů minimálně 500 káv

Každý účastník připravuje espresso, cappuccino pod dohledem.

Školení probíhá na profesionálním 2 pákovém kávovaru.

Lektor: Jakub Točň

Doklad: Certifikát o absolvování kurzu

Počet účastníků: min. 6 účastníků

Cena: 800Kč

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

Po absolvování
kurzu obdržíte
CERTIFIKÁT.

