

АННОТАЦИЯ

«ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ «БАРИСТА»

Количество слушателей в группе – не более 5 человек

В стоимость включены расходные материалы из расчета на 1 человека: кофе, молоко, сливки, шоколад, топинги, сиропы, фрукты, посуда, инструменты, оборудование и аксессуары для приготовления напитков.

Программа обучения начинается с теории. В процессе занятий начинающие бариста узнают историю и легенды кофе, особенности его сбора, обжарки и помола, ознакомятся с тонкостями кофейных смесей: знанием сортов кофе, видов обработки, мест произрастания зёрен, ароматов, характерных для определённой степени обжарки зёрен. Отдельный теоретический курс посвящён знакомству с кофейными машинами и дополнительным инвентарем.

На практических занятиях обучающиеся учатся принципам работы с кофейным оборудованием, их настройке и ежедневному уходу за ним. Узнают, как готовить кофе и кофейные напитки разными способами — приготовление кофе в кофемашине (кофеварках) и приготовление кофе вручную (в турке, сифоне, в кемексе или во френч-прессе). Все бариста участвуют в каппингах — профессиональных дегустациях кофе. Программа учит понимать ароматические и вкусовые характеристики кофейных напитков и оценивать их по стандартам качества и оттенкам вкуса — определять вкусовую ценность кофе и далее ранжировать его.

Слушатели курса приобретают навыки приготовления классического эспрессо и кофейных напитков, учатся балансировать помол, температуру воды, давление в кофемашине, знакомятся с влиянием темпировки и времени экстракции на вкус напитка, а также обучаются работе с молоком и базовой техникой латте-арт.

По окончании обучения бариста сдают экзамен.

Слушатели, успешно сдавшие экзамен, получают диплом установленного образца.