**PROGRAM KURS/ BARISTA**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TEMAT ZAJĘĆ** (TREŚĆ ZAJĘĆ) | **Wymiar godzin teoretyczne** | **Wymiar godzin praktyczne** |
| **CHARAKTERYSTYKA PRACY BARISTY*** WPROWADZENIE DO ZAWODU BARISTY
* SYLWETKA BARISTY
* WYPOSAŻENIE
* PRACA Z GOŚCIEM – HOSPITALITY
 | 0.5 | --- |
| **KAWA – OD PLANTACJI DO FILIŻANKI*** HISTORIA KAWY
* PRODUKCJA KAWY -UPRAWA
* GATUNKI KAWY: ARABICA, ROBUSTA- OMÓWIENIE.
* ZBIÓR OWOCÓW KAWOWCA
* OBRÓBKA ZIAREN KAWOWCA
* WYPALANIE KAWY
* KOŁO SMAKÓW I AROMATÓW, ROZPOZNAWANIE PODSTAWOWYCH SMAKÓW I ZAPACHÓW
* CHARAKTERYSTYKA KAW MIESZANYCH ORAZ JEDNORODNYCH
* CUPPING – DEGUSTACJA I PORÓWNANIE KAW RÓŻNEGO POCHODZENIA I RODZAJU WYPALENIA
 | 1 | 1 |
| **METODY PARZENIA KAWY*** NAUKA EKSPLOATACJI ORAZ KONSERWACJI EKSPRESU
* NAUKA OBSŁUGI ORAZ USTAWIEŃ MŁYNKA DO KAWY
* WPŁYW GRUBOŚCI MIELENIA ZIARNA NA UZYSKANY NAPAR
* DEFINICJA ESPRESSO WEDŁUG INEI ORAZ SCA, STANDARDOWE PARAMTETRY

KRYTERIA OCENY ESPRESSO* SENSORYKA ESPRESSO, DEKONSTRUKCJA ESPRESSO.
* ZJAWISKA: PODEKSTRACJI (NIEDOPRZENIA), NADEKSTRAKCJI (PRZEPARZENIA), KANAŁOWANIA (NIERÓWNEJ EKSTRAKCJI)
* SKŁAD I RODZAJE MLEKA. OCENA SENSORYCZNA RÓŻNEGO RODZAJÓW MLEKA
* PROCES SPIENIANIA MLEKA -NAPOWIETRZANIE, POLEROWANIE, TEKSTURA.
* PROPORCJE ŁĄCZENIA ESPRESSO I MLEKA: CHARAKTERYSTYKA KAW MLECZNYCH

(ESPRESSO MACCHIATO, CAPPUCCINO, FLAT WHITE, LATTE)* TECHNIKA ZDOBIENIA KAW METODĄ LATTE ART, WZORY NA POWIERZCHNI KAWY WYKONYWANE METODĄ FREE POURING ORAZ ETCHING – PODSTAWOWE WZORY: SERCE, TULIPAN, ROZETA
 | 1 | 10 |
| **ALTERNATYWNE METODY PARZENIA KAWY*** DOBÓR ODPOWIEDNIEJ KAWY, TECHNIK PRZYGOTOWANIA ORAZ METOD PARZENIA

DO POTRZEB GOŚCIA* CHEMEX, AEROPRESS, FRENCH PRESS, DRIP, DELTER
* COLD BREW
 | 1 | 4 |
| **EGZAMIN WEWNĘTRZNY** | 0.5 | 1 |
| **ŁĄCZNIE:** | **4** | **16** |
| **20** |