**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** | |