

organizuje

KURZ PRO BARISTY

Charakteristika kurzu:

Délka kurzu:	<ul style="list-style-type: none">• dvoudenní až třídenní seminář zahrnující 8 hodin teoretické výuky a 8 hodin praxe• zahájení: 8.00 hod. s přestávkou na oběd• je nutné počítat s časovou rezervou (seminář se na základě otázek frekventantů může prodloužit o cca 1 hodinu)
Počet účastníků:	<ul style="list-style-type: none">• 6 – 10 osob
Cena kurzu:	<ul style="list-style-type: none">• 1 500,- Kč /účastník/2 dny; 1 900,- Kč/účastník/3 dny• cena kurzu zahrnuje: kávu, mléko, ostatní suroviny (sirupy, cukr...), papírové ubrousky, vodu, baristickou zástěru, (čisticí prostředky, energie, opotřebení technologií)
Termín konání:	<ul style="list-style-type: none">• termíny nejsou pevně stanoveny• vychází se z aktuální poptávky zájemců
Místo konání:	<ul style="list-style-type: none">• kávový bar v prostorách SOU a SOŠ SČMSD, Znojmo, s. r. o.
Struktura kurzu:	<ul style="list-style-type: none">• teoretická část: historie kávy, co je to káva, kde se káva pěstuje, charakteristiky kávy, pražení kávy, balení kávy, parametry a analýza espressa a cappuccina, technika kávovaru a kávomlýnku• praktická část: práce s kávomlýnkem, příprava espressa a cappuccina, práce s mlékem, příprava kávových koktejlů (teplých, studených, s použitím přísad)• ukázka: změny chuti a vzhledu espressa při různých stupních mletí, názorná ukázka práce s kávomlýnkem, základní technické postupy při přípravě espressa, degustace
Technické zajištění:	<ul style="list-style-type: none">• dvoupákový profesionální kávovar a kávomlýnek• nejmodernější doplňky pro práci baristy: digitální váha, odměrky, opěrky, presovače – tempery aj.• dostatečné množství kávy a mléka potřebné pro nacvičení základních dovedností

V případě zájmu kontaktujte:

- ředitele školy: Mgr. Libora Hanzala (hanzal.libor@sousoszn.cz)
- baristku: Ing. Andreu Jančíkovou (jancikova.andrea@sousoszn.cz)

Ve Znojmě 1. září 2013

