

ПРОГРАММА ОБУЧЕНИЯ

«Чашка уюта: обучение бариста для кафе на дорогах Прибайкалья»

для субъектов МСП, предоставляющих услуги общественного питания, ресторанов, кафе (далее – кафе) и их сотрудников

Блок № 1 – не менее 2 академических часов:

- Кофе как дерево: разновидности и где выращивают
- Арабика и Робуста – простыми словами
- Specialty кофе
- Основные разновидности Арабики
- Терруар и его свойства
- Основные обработки: мытая, натуральная и экспериментальная
- Обжарка кофе: основные стили и свежесть зерна
- Каппинг кофе

Блок № 2 – не менее 2 академических часов:

- Определение кофемашины
- Разновидности кофемашин
- Основные параметры
- Ежедневное обслуживание
- Инструкция как чистить кофемашину
- Определение кофемолки
- Разновидности кофемолок
- Основные параметры
- Ежедневное обслуживание
- Техника приготовления эспрессо
- Определение экстракции
- Определение баланса
- Техника темперовки
- Признаки пробития таблетки
- Становление техники приготовления
- Приготовление эспрессо по рецепту
- Дегустация дефектов приготовления и кофе в балансе

Блок № 3 – не менее 10 академических часов:

- Рецепт
- Параметры рецепта
- Brew Ratio
- Порядок изменения рецепта: помол, вход и выход
- Молоко и его примеры
- Гигиена работы со стимером
- Стандарты в кофейне
- Отработка техники приготовления эспрессо
- Настройка базовых смесей Арабики 100%
- Работа с молоком
- Закрепление базовых навыков приготовления напитков
- Корректировка ошибок
- Логическое построение работы

Блок № 4 – не менее 10 академических часов:

- Чай, как дерево: разновидности и где выращивают