



BARISTA JUNIOR

délka kurzu 8,30 – 17,00 h

Seminář o kávě: „espresso profesionálně“



Dobrý den budoucí kolegové, svět kávy je velmi zajímavý a otevřený všem, co máte zájem o gastronomii.

Rádi Vám předáme svoje zkušenosti a navedeme v oboru gastronomie do tajů správné přípravy kávy a jejího podávání.

Moc se na Vás těšíme. Adam a Roman



Dozvíte se a vyzkoušíte:

Káva a její druhy a cesta, práce s kávomlýnkou a jejich nastavení,
Receptury a druhy přípravy espressa a specialit,
Mléko a práce s ním, speciální mléko na cappuccino
Hygiena v provozu, ošetření kávovaru a správná příprava provozu
Úprava vody pro přípravu kávy Brita filtry

Trénink:

Regulace mletí kávy a přípravy Espresso s ochutnávkou
Pěnění mléka a příprava Cappuccina I Latte Macchiato
Ostatní techniky přípravy káv a specialit
Diskuze a videa ze soutěží Mistr Kávy a WBC S.C.A.E.
Závěrečný test a vyhodnocení



Certifikace

možnosti dalšího vzdělávání a seminářů

Základní cena kurzu 3.500,- Kč,

cena pro žáky odborných škol dotována od Tonino Lamborghini Caffè, platíte pouze 1.550,- Kč

Přednášející:

Roman Pospíchal

– lektor a trenér C.B.A. Mistr Kávy

Adam Troubil

– barista i trenér C.B.A. Mistr Kávy



Tonino Lamborghini
CAFFÈ



The secret to successful coffee

