

Baristický kurz pre žiakov 1. a 2. ročníka

Ako sa pripravuje pravé talianske espresso? A čo je cafe machiato, coreto alebo cafe lungo? Poznáte aj inú kávovú špecialitu ako je capuccino? Na tieto a mnohé a ďalšie otázky získate odpovede, ak sa zúčastníte baristického kurzu.

Po mimoriadne úspešných kurzoch v rokoch 2008, 2009, 2010 a 2011, ktoré viedol viacnásobný majster Slovenska v príprave kávy Stanislav Cibuľa z Banskej Bystrice, vám ponúkame ich pokračovanie. Absolventi týchto kurzov z našej školy už žnú prvé úspechy na baristických súťažiach, ale čo je najdôležitejšie pripravujú výbornú kávu na starostlivo ošetrovaných kávovaroch. V spolupráci s Caffé Musetti a Cafe Cocktail Bar Cuba Libre sme preto pre vás pripravili ďalší baristický kurz, ktorý sa uskutoční v marci.

Miesto: Hotelová akadémia, Baštová 32, Prešov

Termín: 8. – 9. marec 2011

Lektor:

Stanislav Cibuľa – viacnásobný majster Slovenska v príprave kávy, účastník majstrovstiev sveta baristov

Kurzovné: 50,00 € pre žiakov Hotelovej akadémie, Baštová 32, Prešov
60,00 € pre účastníkov mimo Hotelovej akadémie, Baštová 32, Prešov

Zoznam vybraných uchádzačov na jednotlivé termíny bude zverejnený na nástenke školy; kurz je určený pre žiakov 1. a 2. ročníka. Akceptujeme aj prihlášky záujemcov, ktorí nie sú žiakmi Hotelovej akadémie, Baštová 32, Prešov.

Program kurzu:

- pôvod a história kávovníka,
- pestovanie, zber a spracovanie kávy,
- hodnotenie a posudzovanie kávových zŕn,
- balenie a správne uskladnenie kávy,
- pôsobenie kávy na ľudský organizmus,
- príprava pracoviska, baristický inventár a jeho používanie,
- kávovar a manipulácia s ním,
- mlynček a mletie kávy,
- príprava rôznych druhov káv,
- test a vyhodnotenie.

Úspešní absolventi získajú certifikát.

Prihlásiť sa na kurz môžete u Mgr. Marka Sotáka do utorka 6. marca 2012.

Kontakt:

Mgr. Marek Soták
Hotelová akadémia
Baštová 32
080 01 Prešov
tel.: 051/7732 701
mobil: 0907 623 817
email: sotak@hapresov.edu.sk