

Baristický kurz

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

V spolupráci s Caffé Musetti a Fusion Group sme pre vás pripravili ďalšie pokračovanie baristického kurzu, ktorý je určený všetkým milovníkom kávy a tým, ktorí chcú pripravovať skvelú kávu, rozumieť káve, chcú vedieť ako sa starať o kávovar, ako nastaviť mlynček, a vidia perspektívu v rýchlo sa rozvíjajúcej oblasti baristiky. Počet miest je limitovaný.



Miesto: Hotelová akadémia, Baštová 32, Prešov

Termíny: 5. 12. – 7. 12. 2016
7. 12. – 9. 12. 2016

Lektor: Pavol Krajňák, účastník majstrovstiev sveta v cup tastingu

Kurzovné: 100,00 € pre žiakov Hotelovej akadémie, Baštová 32, Prešov
110,00 € pre uchádzačov mimo HA Prešov

Zoznam vybraných uchádzačov bude zverejnený na nástenke školy; kurz je určený pre žiakov 2., 3., 4. a 5. ročníka

Program kurzu:

- pôvod a história kávovníka,
- pestovanie, zber a spracovanie kávy,
- praženie a spracovanie kávy na záverečný produkt,
- 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 a kávových cocktailov,
- základ techniky latte art,
- ukážky alternatívnych spôsobov prípravy kávy,
- test a vyhodnotenie.



Úspešní absolventi získajú certifikát. Prihlásiť sa na kurz môžete u Mgr. Marka Sotáka do piatku 25. novembra 2016.