

# KURZ „BARISTA“ na naší hotelové škole

---



Pro zájemce o kurz kávy- „barista“ uvádíme podobné informace

Obsah kurzu:

## TEORIE

- Historie kávy (legendy o kávě)
- Druhy kávy (botanicky)
- Pěstování kávy (geograficky)
- Sklizeň a zpracování kávy po sklizni
- Pražení (stupně, typy)
- Degustace kávy- chuťové profily arabiky a robusty, význam míchání směsí
- Teorie přípravy espressa-filozofie 4M pro dokonané espresso

## PRAXE

- čištění a sanitace kávovaru
- rozebrání a složení mlýnku
- nastavení hrubosti a gramáže
- příprava špičkového espressa
- degustace, chyby a vady nápoje – podextrahované, korektní, přeextrahované espresso
- nácvik šlehání mléčné pěny
- nácvik nalévání mléčné pěny do cappuccina, ukázka techniky „latte art- vytváření obrázků mléčnou pěnou“
- každý účastník připravuje espresso, cappuccino a latte macchiato pod individuálním dohledem

**Délka kurzu: dva dny**

**Cena kurzu: 1000 Kč**

**Zakončení kurzu:** soutěž pro deset nejlepších studentů podle mezinárodních standardů SCAE

**Cetifikát:** ano, pro každého studenta

**Počet studentů:** od cca 16 do maximálně 22 osob

**Termín:** upřesní vyučující po dohodě s lektorem

**Technologie:** dvoupákový espressa kávovar RENEKA, káva Buondi  
:dataprojektor, prezentace v powerpointu