

Kurzy baristů 2021

Lektor: Šárka Bolatzká

Tel.: 775 622 211

www.malecafe.cz

Coffee Stylist

- Coffee Stylist osoba, která vás naučí, jak připravovat kávu za maximálně precizních podmínek bez kompromisů.
- Jestliže nejste rozhodnutí, kterou cestou se v gastronomickém oboru pohnout, Coffee Stylist vás navede tím správným směrem, rozdmýchá ve vás lásku ke kávě a k tomuto oboru obecně. Nadchne vás k tomu, chtít pracovat s kávou té nejvyšší kvality, s těmi nejlepšími technologiemi a spolupracovat s nejerudovanější z oboru.
- Nechte si poradit. Nedělejte chyby, kterými už si prošli ostatní. Zainvestujte do svého podniku, který vás může živit celý život. Neotvírejte další kavárnu ve městě. Vybudujte místo, kde bude hrát káva prim a půjde ruku v ruce s tím, co vám bude vydělávat peníze. Dejte lidem kus sebe v každém šálku profesionálně připraveného espressa.

kurz Espresso & Latte Art

- určen pro ty, kteří si připravují nebo chtějí připravovat kávu formou espressa
- řekneme si, jak se do vašeho šálku dostane každé zrníčko kávy od svého počátku, jak cestu kávového zrna ovlivňují různé aspekty,
- proč chutná káva pokaždé jinak
- jaké technologie jsou pro správnou přípravu espressa vhodné
- jaké jsou nejdůležitější parametry precizně připraveného espressa
- vlastnoručně si připravíte své espresso tolikrát, kolikrát bude potřeba
- ukážeme si chyby, kterých byste se měli vyvarovat při přípravě svého šálku kávy
- nakousneme téma šlehání a nalévání mléka do kávy
- vysvětlíme si pojem hygiena a příprava kávy

Obsahová náplň kurzu

- Cesta kávy od zasazení kávovníku pro přípravu kávového nápoje: růst, sběr, zpracování, skladování, pražení, příprava nápoje
- Vysvětlení pojmu kávy, kávovník, kávoviny
- Rozdělení kávových nápojů
- Příprava formou espresso krok po kroku
- Úprava mletí pro správnou přípravu
- Vlastní příprava, test chutí rozdílných šálků espressa, chyby v přípravě
- Jednoduchá teorie pro správnou přípravu mléčného kávového nápoje
- Vysvětlení použití správného mléka, tvorba ideální mléčné mikropěny
- Vyzkoušíte si šlehání mléka, lití mléka do připraveného espressa
- Hygiena při práci, čištění technologií

Technologie

- LaMarzocco GB5 2 Group
- MythosOne
- FiorenzatoF64e
- PuqPress
- BWT water System Premium

Shrnutí

- Termín po dohodě 2-3 osob s lektorem
- Délka trvání kurzu: cca 4-5 hodin
- Zakončení kurzu: certifikátem
- Počet účastníků: 2-3 osoby
- Cena: 3500,-Kč/ osoba
- Šárka Bolatzká, Coffee Stylist

Poznámka

- Tato zvýhodněná cena je uvedena pouze pro studenty ULGaT.
- Kurz je spojením dvou kurzů – espresso a latte art, pro ostatní je to kurz vedený rozdílně a ne v jednom dni a v jednom kurzu.