



PROGRAM SZKOLENIA / KURSU

Data realizacji	Przedmiot / Temat	Liczba godzin	Trener prowadzący - podpis
04.05.2018	<p>Droga kawy od plantacji do filiżanki</p> <ul style="list-style-type: none"> - historia kawy - podróż kawy po świecie - roślina kawowca gatunki i odmiany - sposoby zbierania kawy - sposoby obróbki kawy - selekcja kawy i ocena jakości - transport i przechowywanie surowego ziarna - palenie kawy – proces i stopnie palenia - ergonomia i higiena podczas pracy w kawiarni - konserwacja sprzętu – omówienie i prezentacja czyszczenia poszczególnych napojów - omówienie czynników wpływających na poprawne zaparzenie kawy 	10	Agnieszka Rojewska
05.05.2018	<p>Kalibracja młynka. Ustawianie parametrów oraz przygotowanie poprawnego espresso:</p> <ul style="list-style-type: none"> - poprawne ustawianie młynka - technika pracy z ekspresem ciśnieniowym - dobór filiżanek - organizacja miejsca pracy 	10	Agnieszka Rojewska
06.05.2018	<p>Spienianie mleka – technika oraz przygotowanie klasycznego cappuccino.</p> <ul style="list-style-type: none"> - mleko – skład i właściwości - spienianie mleka – proces -cappuccino – jako podstawowy napój na bazie espresso i mleka - przygotowanie poprawnego cappuccino - inne podstawowe napoje serwowane w kawiarniach - technika spieniania mleka <p>Latte Art. – sztuka zdobienia kawy</p>	10	Agnieszka Rojewska