

HARMONOGRAM

Nazwa kursu: „Barista” realizowany w ramach projektu „Rozwój kształcenia zawodowego w Zespole Szkół Rolnicze Centrum Kształcenia Ustawicznego w Trzciance”

Miejsce realizacji kursu:

Zespół Szkół Rolnicze Centrum Kształcenia Ustawicznego w Trzciance
Trzcianka 15a
64-316 Kuślin

NAZWA INSTYTUCJI SZKOLENIOWEJ/ pieczęćka instytucji szkoleniowej:

Centrum Szkoleniowe OMEGA Łukasz Dybała
ul. Zakopiańska 9
30-418 Kraków
NIP 6793180306

Prowadzący zajęcia: Mieszko Walasik

Lp.	Dokładny termin (dzień/miesiąc /rok)	Dzień tygodnia	Godziny zajęć (od – do)	Liczba godzin
1	22.09.2020	wtorek	15:40 – 18:40	4
2	24.09.2020	czwartek	14:10 – 18:40	6
3	28.09.2020	poniedziałek	14:10 – 18:40	6
4	30.09.2020	środa	14:10 – 18:40	6
			Suma	22

PROGRAM KURSU:

Temat	Liczba godzin
Barista – historia zawodu. Kwalifikacje oraz zakres obowiązków. Historia kawy. Arabika i rogusta. Uprawa. Sposoby zbioru owoców kawowca. Prażenie ziarna kawowca. Dobór ziaren do poszczególnych mieszanek. Pakowanie kawy. Sposoby przechowywania kawy.	2
Parametry espresso, zasada 4M. Kawy na bazie espresso. Mleko i jego pożądane właściwości w przygotowaniu kaw na bazie mleka. Domowe sposoby przygotowania kawy. Kawy gorące i kawy mrożone. Omówienie i wykorzystanie dodatków do kaw – czekolada (mocha), lody (espresso affogato), bita śmietana, sosy. Omówienie sprzętu baristycznego.	3
Ćwiczenia praktyczne (praca z ekspresem): • dziesięć najważniejszych czynności w parzeniu kawy (efekt „PERFECTO ESPRESSO”), • prawidłowy sposób przygotowywania espresso, espresso doppio, espresso macchiato, americano, brave, caffè latte, cafe mocha, capupucino, con panda, flat white, latte macchiato. • pienienie mleka • Latte art – sztuka „rysowania na kawie”	16
Egzamin wewnętrzny	1
Razem	22