

Základní baristický kurz

Lektor

Jiří Čad – Barista SCA Professional

Školení se skládá z následujících částí: 8:00 – 16:00

- *Historie kávy*
- *Kde se káva pěstuje*
- *Druhy kávy*
- *Sběr kávy*
- *Metody zpracování kávy*
- *Moderní příprava espressa, teorie + praxe*
- *Práce s mlýnkem*
- *Tvorba receptury*
- *Šlehání mléčné mikropěny, příprava cappuccina*
- *Degustace kávy (cupping), rozdíl mezi komoditní a výběrovou kávou*

- ***Kurz je zakončen písemným testem a certifikátem***

- ***Cena kurzu : 1 500 Kč.....1 osoba***

