

SZKOLENIE BARISTA – PLAN

Propozycja dwóch rodzajów szkolenia:

PODSTAWOWE SZKOLENIE BARISTYCZNE: 2 DNI + WYCIECZKA DO PALARNI

Szkolenie podstawowe obejmuje niezbędne podstawy do pracy baristy, obejmuje teorię i praktykę oraz wstęp do dalszego rozwoju w zawodzie barista.

ROZSZERZONE SZKOLENIE BARISTYCZNE: 3 DNI + WYCIECZKA DO PALARNI

Szkolenie obejmuje tą samą tematykę, co szkolenie podstawowe. Rozszerzenie obejmuje rozbudowany zakres organizacji miejsca pracy, zasad aktywnej sprzedaży, podstaw obsługi gościa kawiarni i praktykę serwowania różnych form kawy na bazie espresso. Szkolenie jest również rozszerzone o podstawy łączenia kawy z alkoholem oraz o naukę wykonywania najbardziej znanego drinka na bazie kawy – IRISH COFFEE

Z powodu użycia alkoholu w rozszerzonej wersji szkolenia mogą brać udział tylko uczniowie pełnoletni. Grupy maksymalnie 10 – osobowe, co pozwoli na sprawne przekazanie wiedzy i umożliwi jak najlepszą praktykę wykonywania kawy

Na szkoleniu zapewniony zostaje przez trenera sprzęt, materiały teoretyczne oraz surowce do przygotowania kaw (kawa, mleko, syropy)

Odbycie szkolenia i poprawne zdanie testów teoretycznych i praktycznych jest podstawą do otrzymania dyplomu baristy stopnia 1. Osoby, które uczestniczą w szkoleniu otrzymują również rozszerzone materiały dydaktyczne oraz mają możliwość podejścia do Międzynarodowego Egzaminu Baristycznego certyfikowanego przez Europejskie Stowarzyszenie Kaw Wysokiej, Jakości (SCAE). Egzamin będzie dostępny w Polsce w trzecim kwartale 2015 roku.

Uczestnicy szkolenia otrzymują karnety bonusowe na inne szkolenia baristyczne. Wyróżniający się wiedzą i umiejętnością uczniowie otrzymają możliwość przygotowania i startu w profesjonalnych zawodach baristycznych.

Istnieje również możliwość w przyszłości uruchomienia dla chętnych szkoleń wyższego stopnia.

Trener: Adam Musiatewicz Mistrz Polski Baristów

Międzynarodowy Certyfikowany Barista. Po 11 latach pracy informatyka zmienił branżę na zgodną ze swoją pasją. Pasjonat kawy, trener baristów, Członek Europejskiego Stowarzyszenia Kaw Wysokiej Jakości (SCAE), Współzałożyciel Polskiego oddziału Stowarzyszenia SCAE i jego pierwszy Prezes. Polski Koordynator SCAE, współorganizator zawodów baristycznych. Wicemistrz Polski Baristów 2012 w kategorii Cezve / Ibryq, przeprowadzał szkolenia w szkołach gastronomicznych zarówno w Warszawie jak i innych (ponad 150 wyszkolonych uczniów). Obecnie jest w trakcie pozyskiwania Międzynarodowej Certyfikacji Autoryzowanego Trenera SCAE.



SZKOLENIE BARISTA – PLAN

1 DZIEŃ:

TEMAT	PUNKTY	OPIS
Teoria kawy	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Rodzaje kawy i różnice gatunkowe <ul style="list-style-type: none"> ➤ Historia kawy i dane statystyczne ➤ Arabika – Robusta porównanie wizualne ➤ Test sensoryczny kaw ➤ Wpływ środowiska na uprawy i sensoryki kaw ❖ Metody zbioru <ul style="list-style-type: none"> ➤ Prezentacja filmowa ➤ Budowa krzewu kawowego i uwarunkowania zbioru ❖ Obróbka kawy <ul style="list-style-type: none"> ➤ Budowa owocu kawowca ➤ Metody obróbki ➤ Metody obróbki a ich wpływ na sensorykę kawy ➤ Wizualne rozpoznawanie metod obróbki kawy ❖ Palenie kawy <ul style="list-style-type: none"> ➤ Rodzaje palarni ➤ Stopnie wypalenia ➤ Wpływ stopnia wypalenia na smak kawy ➤ Test sensoryczny stopni wypalenia 	<p>Ten temat szkolenia ma za zadanie przybliżenie uczniom podstawowej wiedzy dotyczącej kawy. W oparciu o prezentację oraz przykłady (ziarna kawy, testy sensoryczne, testy wizualne) uczeń przyswaja podstawową i niezbędną wiedzę do prawidłowego wykonywania zawodu baristy. Testy sensoryczne stanowią też wstęp do poznania zasad sensoryki, co pomaga w innych zajęciach związanych z gastronomią.</p>
Teoria espresso	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Historia espresso <ul style="list-style-type: none"> ➤ Specyfika tej metody zaparzania ➤ Zasada 4M? Czy nadal aktualna? ➤ Urządzenia: ekspres, młynek budowa i działanie ➤ Zasada wykonywania poprawnego espresso ➤ Błędy w przygotowaniu espresso 	<p>Teoria espresso ma na celu zdobycie niezbędnej wiedzy o espresso potrzebnej do zrozumienia zasad przygotowania i ich znaczenia w pracy baristy oraz w poprawnym przygotowaniu naparu.</p>
Praktyka espresso	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Próbne wykonanie espresso i ocena naparu ❖ Wykonywanie espresso zgodnie z zasadami i ustalona praktyką 	<p>Uczniowie wykonują espresso, które podlega wizualnej ocenie i wspólnej dyskusji o poprawności wykonania. Następnie uczniowie starają się wykonać i podać poprawne espresso zgodnie z zasadami. Wspólna dyskusja nad poprawnością wykonania espresso pozwala na utrwalenie wiedzy teoretycznej oraz umiejętności samodzielnej oceny kawy.</p>



SZKOLENIE BARISTA – PLAN

2 Dzień

TEMAT	PUNKTY	OPIS
Teoria mleka	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Rodzaje mleka i różnice <ul style="list-style-type: none"> ➤ Czynniki wpływające, na jakość spienienia mleka ➤ Poprawna technika spieniania ➤ Test sensoryczny mleka 	Ten temat pomaga przyswoić wiedzę niezbędną do zrozumienia mechanizmów zachodzących w mleku podczas spieniania.
Praktyka mleka	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Praktyczne ćwiczenia ze spieniania mleka 	Praktyczne spienianie mleka pozwala uczniom odkryć tajniki i zasady spieniania i dostosować technikę do własnego stylu.
Teoria kaw mlecznych	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Rodzaje kaw mlecznych ❖ Technika łączenia mleka z kawą 	Teoria przygotowania najpopularniejszych kaw mlecznych. Zasady baristyczne łączenia proporcji
Praktyka kaw mlecznych	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Praktyka łączenia mleka z kawą ❖ Podstawy wzorów LATTE ART – serce, jabłko, rozeta ❖ Latte Art z użyciem innych materiałów. 	Praktyczne ćwiczenia w łączeniu kawy z mlekiem pomagające usprawnić technikę i umiejętności poprawnego wykonania kaw mlecznych. Ćwiczenia wprowadzające do LATTE ART.
Zasady Higieny i BHP	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Organizacja miejsca pracy ❖ Czyszczenie sprzętu kawowego - teoria 	Teoria zasad BHP, higieny oraz sprawnej pracy za barem
EGZAMIN	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Egzamin teoretyczny ❖ Egzamin praktyczny ❖ Czyszczenie sprzętu kawowego 	



SZKOLENIE BARISTA – PLAN

DZIEŃ 3 ROZSZERZONY

TEMAT	PUNKTY	OPIS
Teoria łączenia kaw mlecznych z alkoholem	❖ Zasady łączenia kaw z alkoholem i innymi dodatkami smakowymi	Temat pozwala zrozumieć zasady łączenia kaw z alkoholem. Prezentuje różne spojrzenia na drinki kawowe – oczami barmana i oczami baristy. Temat łączący się ze szkoleniem barmana
Wykonanie IRISH COFFEE	❖ Technika wykonania IRISH COFFEE – pokaz ❖ Praktyczne ćwiczenia wykonania IRISH COFFEE - ocena wizualno-sensoryczna	Sposób wykonania klasycznej IRISH COFFEE, historia i znaczenie poszczególnych etapów wykonania drinka
ORGANIZACJA MIEJSCA PRACY	❖ Teoria organizacji miejsca pracy	Oba tematy po wprowadzeniu teoretycznym wprowadzają w ćwiczenia praktyczne. W sali ustawionej na kształt kawiarni kursanci ćwiczą w praktyce poznane zasady i serwują kawy zgodnie z zasadami poznanymi na kursie. W szkoleniu rozszerzonym te ćwiczenia zastępują egzamin praktyczny. Uczniowie są oceniani podczas „pracy za barem”
AKTYWNA SPRZEDAŻ	❖ Teoria Aktywnej Sprzedaży ❖ Praktyczne ćwiczenia pracy w kawiarni	

Wariant I

Koszt jednego kursanta wynosi 330zł zł netto przy grupie dziesięcioosobowej w wariantcie dwa dni szkolenia i wycieczka do palarni kawy.

Całkowity koszt grupy 3300zł netto

Cena zawiera wynajem Sali szkoleniowej dwa dni 300zł

Wariant II

Koszt jednego kursanta wynosi 445zł zł netto przy grupie dziesięcioosobowej w wariantcie trzy dni szkolenia i wycieczka do palarni kawy.

Całkowity koszt grupy 4450zł netto

Cena zawiera wynajem Sali szkoleniowej trzy dni 450zł

Kalkulacja zawiera

Kawę ziarnistą wysokiej, jakości, markowe syropy, (alkohole dotyczy wariantu II), mleko, profesjonalny ciśnieniowy ekspres do kawy, czas pracy trenera, skrypt z zajęć, prezentacje multimedialne, sprzęt kawiarniany i certyfikat ukończenia szkolenia.

Organizacja wycieczki po palarni i oprowadzenie z omówieniem sprzętu uczestnicy dojeżdżają na własny koszt do Palarni Kawy U.N.I.T.Y Coffee Works w Warszawie ul. Opłotek 40b

Trener prowadzący **Adam Musiatewicz** Mistrz Polski Baristów

Reprezentujący Centrum Szkolenia Barmanów

Firma Centrum Szkolenia Barmanów jest wpisana w Krajowy Rejestr Firm Szkolących pod numerem 2.14/00157/2008

