

BARISTICKÝ KURZ

KURZ POD VEDENÍM BARISTY
Jiřího Čada SCA Professional



TEORETICKÁ ČÁST

- HISTORIE KÁVY
- DRUHY KÁVY
- METODY ZPRACOVÁNÍ KÁVY



PRAKTICKÁ ČÁST

- MODERNÍ PŘÍPRAVA ESPRESSA
 - PRÁCE S MLÝNKEM
 - TVORBA RECEPTUR
 - ŠLEHÁNÍ PĚNY
- PŘÍPRAVA CAPPUCCINA



PŘIHLÁŠENÍ NA KURZ

- KABINET E
- Mgr. HALAŠKA VRBENSKÁ
- POUZE VÁŽNÍ ZÁJEMCI
- CENA KURZU 1 500 Kč
- TERMÍN: bude upřesněn

VÍCE NA WWW.SOS-GS.CZ