

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 espresso, 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**

