BARISTA KURZ

BAROVÝ INSTITUT, PRAHA
pod vedením Bc. Radima Janouška

Obsah kurzu:

- Káva jako pojem
- základy baristiky
- práce s kávou, pražení, balení
- úloha a povinnosti baristy
- zbožíznalectví – historie, výroba, použití kávy
- receptury a správné výrobní postupy
- práce s kávomlýnkem a kávovarem
- metody přípravy espressa a ostatních druhů kávy
- samostatná práce baristy
- nabídka, servis, pravidla
- latte art
- baristické pomůcky, inventář

BAROVÝ INSTITUT

Termín: 19. – 20. 3. 2018

BARISTA – COFFEE EXPERT & LATTE ART

1500 Kč

Pro každého účastníka:
*studijní materiály a podklady, **CERTIFIKÁT v AJ** s mezinárodní platností na pozici **BARISTA!***

WWW.BARINSTITUT.CZ

@barovy_institut