***Baristický kurz 2019***



Je určený nielen študentom odborných škôl a pracovníkom v gastronómii, ale aj všetkým milovníkom kvalitnej kávy.

Absolventi kurzu získajú vedomosti a praktické zručnosti:

**TEÓRIA**

História kávy (legendy o káve)

Druhy kávy (botanicky)

Pestovanie kávy (geograficky)

Zber a spracovanie kávy po zbere

Degustácia kávy- chuťové profily arabiky a robusty

Teória prípravy espressa

**PRAX**

čistenie a sanitácia kávovaru

nastavenie hrubosti a gramáže

príprava špičkového espressa

degustácia, chyby nápoja

nácvik šľahania mliečnej peny

tréning základných receptov z kávy a mlieka, príprava horúcej čokolády

***Termín kurzu:*** *12.02 - 14.02.2019*

***Cena kurzu:*** *100 €*

***Miesto kurzu:*** *COV pri Hotelovej akadémii J. Andraščíka, Pod Vinbargom 3,*

*Bardejov*

***Školiteľ:*** *Akreditované školiace stredisko Academy of Coffee*

***Informácie:*** *MVDr. Vaľková, MVDr. Dubivská*