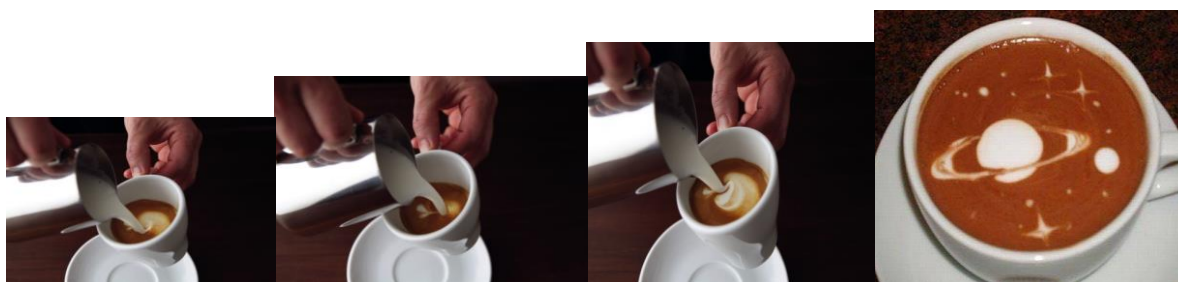


BARISTICKÝ KURZ



Ako sa pripravuje pravé espresso? A čo je cafe macchiato, alebo cafe lungo? Poznáte správnu prípravu capuccina? Na tieto a mnohé a ďalšie otázky získate odpovede, ak sa zúčastníte baristického kurzu.

Termín: 30.05. – 31.05.2013

Miesto: učebňa Stolovania č. 1, Hotelová akadémia, Československej brigády 1804, 031 01 Liptovský Mikuláš.

Lektor: Bc. Iveta Vargová – majsterka odborného výcviku, reštaurácia „Mladost“, Liptovský Mikuláš.

Kurzovné: 10 € pre žiakov Hotelovej akadémie, Československej brigády 1804, 031 01 Liptovský Mikuláš.

Kurz je určený pre žiakov 2., 3., a 4. ročníka a externých žiakov.

Počet účastníkov: max 10 osôb

Dĺžka kurzu: dvojdnový kurz, ktorý bude prebiehať v popoludňajších hodinách v dobe od 14,30 hod. – do 17,30 hod.

Program kurzu:

1. deň – 1 hodina:

I. KÁVA – teoretická časť

1. pôvod a história kávovníka,
2. pestovanie, zber a spracovanie kávy,
3. praženie a spracovanie kávy na záverečný produkt,
4. balenie, distribúcia.

1. deň – 2 hodiny:

1. príprava pracoviska, baristický inventár a jeho používanie,
2. kávovar a manipulácia s ním,
3. čo je a čo nie je espresso,
4. praktické precvičovanie techniky prípravy espressa.

2. deň – 2 hodiny:

1. práca s tryskou na paru,
2. práca s mliekom pri speňovaní, príprava mliečnej peny,
3. techniky prípravy capuccina, praktické precvičovanie prípravy capuccina.

2. deň – 1 hodina:

Záverečné hodnotenie:

Praktická časť: 1. práca s kávovarom,

2. príprava espressa – 2 porcie,

3. príprava capuccina – 2 porcie.

Vyhodnotenie.

Ukončenie kurzu: úspešní absolventi kurzu získavajú certifikát.

Prihlásiť sa na kurz môžete akadémii v kancelárii ZRPV u HMOV – PhDr. Grešovej.