

**Dobrý den,
pokyny k baristickému kurzu:**

Kurz začíná 1 termín 18. – 19.3. 2024 základní baristický kurz viz. seznam příloha

2 termín 20. – 21. 3. 2024 základní baristický kurz viz. seznam příloha

Dle seznamu prvních 18 žáků první termín, zbylých 18 druhý termín

Začátek kurzu je v 8:00 v budově školy A, přímo naproti hlavnímu vchodu

S sebou: číšnické oblečení - přijďte s předstihem ať se stihnete převléknout.

blok, psací potřeby, foťák - mobil ať můžete vše dokumentovat

svačinu a pitný režim, šatna vám bude propůjčena místnost v budově A

Školení se skládá z následujících částí: 8:00 – 15:00

- **Historie kávy**
- **Kde se káva pěstuje**
- **Druhy kávy**
- **Sběr kávy**
- **Metody zpracování kávy**
- **Moderní příprava espressa, 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**

Konec: přibližně 15:00

Po celý týden 8:00 – 15:00. Během dne polední pauza dle instrukcí pana Jiřího Čada.

Těším se na hojnou účast a osobní setkání.

Klidné dny

Mgr. Jana Halaška Vrbenská

odborná učitelka