



# Akademia Mistrzów Zawodu

## - program wsparcia dla uczniów kształcących się w Powiecie Brzezińskim



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego 2014 - 2020

### PROGRAM KURSU

Nazwa i zakres kursu	<b>Barista I stopnia</b>  Liczba osób biorących udział – 20 uczniów oraz 1 nauczyciel Technikum Żywnienia i Usług Gastronomicznych w Brzezinach - uczestnicy projektu „Akademia Mistrzów Zawodu – program wsparcia dla uczniów kształcących się w Powiecie Brzezińskim”, dofinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.
<b>OPIS ORGANIZACJI KURSU</b>	
Cel kursu:	Celem kursu jest nabycie przez uczestników wiedzy teoretycznej i praktycznych umiejętności niezbędnych do pracy w zawodzie baristy, przygotowanie do pracy w kawiarniach, restauracjach, pijalniach kawy w centrach handlowych, hotelach lub firmach cateringowych. Nabycie wiedzy o różnych gatunkach kaw, jej jakości, sposobach przygotowywania i podawania - umiejętność odpowiedniego dobierania proporcji składników, nauka różnych metod parzenia, umiejętność rozeznania w różnych gatunkach mleka i umiejętność serwowania napojów na wiele różnych sposobów. Kurs ma na celu także naukę doboru odpowiednich gatunków kawy oraz przygotowywania różnych rodzajów kaw w tym np. kawy artystyczne (z dodatkami, wielowarstwowe, ozdobione obrazkami na piance z mleka).
Czas trwania kursu	60 godzin, w tym: 26 godziny zajęć teoretycznych 34 godziny zajęć praktycznych
Plan nauczania	<b>TEORIA</b>
<b>Zakres tematyczny</b>	
Przepisy BHP w pracy na stanowisku baristy	Liczba godzin 2 h





# Akademia Mistrzów Zawodu

## - program wsparcia dla uczniów kształcących się w Powiecie Brzezińskim



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego 2014 - 2020

Organizacja pracy na stanowisku baristy	2h
Kawa jako roślina – historia, rejony uprawy, wymagania klimatyczne, odmiany, największe plantacje.	6h
Kawa jako ziarno – obróbka, wypalanie, różnice ze względu na odmianę (Arabika, Robusta).	2h
Kawa jako napój – sposoby sporządzania kawy, spożycie kawy na świecie.	4h
Barista - początki zawodu na świecie	3h
Barista – kwalifikacje i zakres obowiązków – cechy dobrego baristy	2h
Sprzęt baristy i jego serwis: - ekspres ciśnieniowy – budowa, parametry, rodzaje, konserwacja	2h
Sprzęt baristy i jego serwis: - młynek – budowa, rodzaje, ustawienia	2h
Naczynia w zawodzie baristy – zastosowanie	1h
<b>PRAKTYKA</b>	
Przygotowanie espresso, espresso doppio, ristretto, lungo: - ubicie, - parametry, - fazy ekstrakcji, - ocena jakości.	7h
Pienienie mleka: - właściwości mleka - techniki spieniania mleka.	4h
Przygotowywanie napojów kawowych z mlekiem – latte, cappuccino, latte machisto.	5h
Dodatki do kaw: czekolada (mocha), lody (espresso affogato), bita śmietana, sosy, cynamon i inne przyprawy . Zastosowanie dodatków w praktyce.	4h
Kawy mrożone	2h
Obsługa klienta – przyjmowanie zamówień, etyka w zawodzie baristy, profesjonalne podejście do klienta	5h
„Rysowanie na kawie” – minimum 5 elementów dekoracyjnych przećwiczonych praktycznie, narzędzia do malowania na kawie, dodatki do malowania.	4h
) Likier i inne alkohole jako dodatki do kaw – proporcje dodatków, dozowanie, mieszanie.	3h
<b>RAZEM</b>	<b>60h</b>





# Akademia Mistrzów Zawodu

## - program wsparcia dla uczniów kształcących się w Powiecie Brzezińskim



*Projekt współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego 2014 - 2020*

<b>Sprzęt techniczny wykorzystywany w trakcie kursu</b>
Ekspres ciśnieniowy do kawy z młynkiem i spieniaczem, naczynia oraz produkty niezbędne do przeprowadzenia kursu (lista stanowi zał. nr 1 do niniejszego programu).
<b>Przewidziane sprawdziany i egzaminy</b>
Egzamin końcowy wewnętrzny (teoretyczny i praktyczny) sprawdzający poziom nabytych kompetencji.

