

ROASTERY1886 SAJT

- Dodati link u glavnm meniju (izmedju linkova oprema i kvalitet) **OBUKE I TRENINZI**
- slika koja je sad profesionalni obuka za bariste
- Padajući meni



OBUKE I TRENINZI

UVOD U KAFU – link na stranu 1, slika 1 zaglavlje

KAFA OSNOVNI KURS – link na stranu 1

OSNOVE MLEVENJA I PRIPREMA KAFE – link na stranu 1

OSNOVE SENZORNE ANALIZE KAFE – link na stranu 1

BARISTA VEŠTINE – KAFETERIJA – link na stranu 2, slika 2

OSNOVNI BARISTA KURS – link na stranu 2 – slika 2 zaglavlje

NAPREDNI BARISTA KURS – link na stranu 2

PROFESIONALNI BARISTA KURS – link na stranu 2

LATTE ART – link na stranu 3

LATTE ART OSNOVNI KURS – link na stranu 3, slika 3 zaglavlje

LATTE ART NAPREDNI KURS – link na stranu 3

PERSONALIZOVANI BARISTA KURS – link na stranu 4, slika 4 zaglavlje

INDIVIDUALNI KURS – link na stranu 4

GRUPNI KURS – link na stranu 4

UVOD U KAFU

1 DAN – 6 SATI

Sve zemlje u ovom istorijskom trenutku doživljavaju izuzetnu promenu u svetu kafe kao nikada ranije. Kurs UVOD U KAFU pruža potpuno novu viziju sveta kafe, sa tačke gledišta visokog kvaliteta. Kurs se sastoji se iz tri dela koji postavljaju osnovu za praćenje naprednih kurseva.

KAFA OSNOVNI KURS

Ovaj kurs predstavlja priliku za sve entuzijaste i profesionalce da razumeju ceo lanac snabdevanja kafom koji se krije iza šoljice. Kurs se fokusira na opšte teme: šta su “specialty” kafe; gde i kako raste kafa; šta sve utiče na kvalitet kafe; razlike između arabike i robuste; put kafe od plantaže do pržionice; osnovno razumevanje koraka u procesu prženja kafe; Kako da razlikujete sveže prženu kafu od ustajale i izvetrene kafe; reči i izraze koji se koriste u svetu kafe;

OSNOVE MLEVENJA I PRIPREMA KAFE

Ovaj kurs je posvećen mlevenju kafe koja se koristi za espresso ili se koristi u drugim metodama ekstrakcije. Kurs se fokusira na analizu faktora koji određuju kvalitet u šolji prema metodi ekstrakcije koja se koristi kao što su espresso, V60, chemex, francuska presa.

OSNOVE SENZORNE ANALIZE KAFE

Ovde ćete steći osnovna znanja o degustaciji - senzornoj analizi kafe. Senzorna analiza je skup metoda pomoću kojih je moguće analizirati proizvod kroz pet čula: vid, sluh, miris, ukus, dodir. Cilj kursa je da polaznik upozna svoja čula i razume kako da ih koristi za razumevanje kvaliteta kafe.

Trajanje: 6 sati (1 dan)

Za dodatne informacije pozovite nas

BARISTA VEŠTINE – KAFETERIJA

Kurs barista veštine - Kafeterija se sastoji od tri modula: osnovni, napredni i profesionalni barista kurs i ima za cilj da pruži dubinsko i detaljno znanje o svetu kafe, počevši od botanike do šoljice, sa posebnom pažnjom na tehničke i organizacione aspekte rada u kafetriji i baru

OSNOVNI BARISTA KURS

1 DAN – 6 SATI

Osnovni barista kurs je za sve one koji žele da započnu sa obukama i steknu osnovne veštine kako bi mogli da rade na ispravan, organizovan i kvalitetan način u kafetriji ili baru. Fokus na ovom kursu je Espresso - rad sa espresso mašinom, mlinom za espresso i priprema perfektnog espresa.

Sadržaj kursa:

Ko su Baristi

“Coffee station” – organizacija i procedure, higijena

Kako da koristite mlin za mlevenje kafe i espresso mašinu

Razumevanje razlika u ukusu i aromi Arabike i Canephora (robusta)

Kako da napravite perfektan espresso – osnovni parametri

Tehniku grejanja mleka i pravljenja kreme za kapučino

Tehnike sipanja mleka za tradicionalni kapučino i Cafe Latte;

Procedure dnevnog čišćenja i održavanja mlina i mašine za espresso

Trajanje: 6 sati (1 dan)

NAPREDNI BARISTA KURS

2 DANA – 12 SATI

Napredni barista kurs ima za cilj da pruži adekvatno i detaljnije poznavanje kafe, prelazeći od botanike do šoljice, sa posebnom pažnjom na tehničke, menadžerske i ekonomske aspekte ove profesije. Naučićete da kontrolišete ekstrakciju espresa sa profesionalnom opremom koja je dostupna i da vaš proizvod bude uvek optimalan i konstantan tokom vremena.

Sadržaj kursa:

Razumevanje razlika u ukusu i aromi Arabike i Canephora (robusta) u zavisnosti porekla i obrade

Važnost ambijenta i stručnosti za rad u kafeteriji

Organizacione, operative i sigurnosne procedure

Uloga bariste, konobara i ostalog osoblja u organizaciji posla

Bitni elementi u pravljenju karte pića, radnog okruženja, odnosa prema gostima

Svetski standardi i procedure pri ekstrakciji espresa

Senzorna analiza - kako koristimo čula u evaluaciji espresa

Vrste mašina, delovi, način funkcionisanja, instaliranje

Važnost vode – kvalitet kafe i održavanje opreme

Mleko – svojstva, standardi i procedure

Espresso i Latte meni

Osnove Latte art-a – tehnike

Čišćenje i održavanje opreme, rešavanje problema koji mogu nastati tokom rada

Trajanje: 12 sati (2 dana)

* uslov za upis – UVOD U KAFU I OSNOVNI BARISTA KURS

PROFESIONALNI BARISTA KURS

2 DANA – 12 SATI

Napravljen specijalno za bariste sa iskustvom kako bi svoj rad podigli na viši profesionalni nivo. Profesionalni barista kurs je fokusiran na praktične tehničke metode pomoću kojih ćete moći da razumete različite organoleptičke senzacije zahvaljujući poznavanju profesionalne opreme i naučnog metoda (TDS). Kroz ovaj kurs polaznik će razviti veštine bazirane na nauci o stvaranju kvalitetnog espresa i drugih napitaka od kafe kao i da produbi svoje znanje o mleku i naprednim tehnikama Latte art-a ne zaboravljajući u isto vreme organizacione i menadžerske aspekte ove profesije.

Sadržaj kursa:

Poreklo i sorte kafe

Pečenje kafe usmereno na kreiranje aromatičnog profila

Uticaj mlevenja na senzorni profil espresa

Voda kao osnovni sastojak napitka od kafe I njen uticaj na ukus i aromu

TDS (Total Dissolved Solids) i procenat ekstrakcije čvrstih materija, posledice na senzorni profil

Setovanje mašine, mlina i parametra espresa i kreiranje idealnog recepta

Izrazi: granulometrija, doza kafe, doza vode, vreme ekstrakcije, temperatura vode, zapremina šoljice

TDS pripremljenog espresa i korišćenje grafikona u stvaranju balansirano espresa

Mleko – različite vrste mleka, hemijske karakteristike mleka, proizvodni lanac

Napredene tehnike Latte art-a

Elementi marketinga i komunikacije

Trajanje: 12 sati (2 dana)

* uslov za upis – NAPREDNI BARISTA KURS

Za dodatne informacije pozovite nas



LATTE ART

Latte Art kursevi imaju za cilj da unaprede tehnike grejanja mleka i pravljenja mikrokreme kao tehnike sipanja kapučina.

LATTE ART OSNOVNI KURS

1 DAN – 6 SATI

Na osnovnom kursu ćete unaprediti svoje veštine pravljenja mikrokreme i tehnika sipanja iste. Naučićete da izrazite svoju kreativnost islikavajući osnovne slike i oblike na svom kapučinu što će ga učiniti privlačnijim i dodatno povećati vrednost vašeg rada.

Sadržaj kursa:

Šta je Latte Art
Istorija
Korišćenje profesionalne opreme u radu
Mleko – standardi i procedure
Tehnike grejanja mleka i pravljenja kreme za kapučino
Tehnike sipanja
Tradicionalni kapučino
Osnove latte art-a - jabuka, srce, dva srca

Trajanje: 6 sati (1 dan)

* uslov za upis – OSNOVNI BARISTA KURS

LATTE ART NAPREDNI KURS

2 DANA – 12 SATI

Napredni kurs Latte Art-a je namenjen onima koje žele da u savladaju ovu umetnost na profesionalnom nivou. Namenjen onima koji dobro poznaju osnove Latte art-a i tehniku pravljenja mikrokreme. Tokom kursa bavićemo se različitim tehnikama za razvoj umetnike dekoracije, kao što su Latte Art, Topping, Etching, podržane izborom prave opreme, poznavanjem sirovina, tehnikama sipanja i maštom učesnika.

Sadržaj kursa:

Napredne tehnike grejanja mleka
Napredne tehnike sipanja – "tulip", "rozetta", "wave heart"
Ukrašavanje prelivima – Topping & Etching
Umetničko slikanje
Svetski trendovi
World Latte art Championship

** uslov za upis: završen – Barista napredni kurs ili Barista profesionalni kurs*

Trajanje: 12 sati (2 dana)

* uslov za upis – LATTE ART OSNOVNI KURS

Za dodatne informacije pozovite nas

Strana 4 _ Link - **PERSONALIZOVANI KURSEVI**

Slika 4 zaglavlje

PERSONALIZOVANI KURSEVI

Kursevi kreirani zajedno sa vama da zadovolje vaše specifične potrebe, kako u pogledu tema tako i vremena održavanja

INDIVIDUALNI KURS

GRUPNI KURS

Za dodatne informacije pozovite nas