

Dobrý den,
Dovolte, abych Vás informoval o
kurzu **BARISTA JUNIOR**, který je součástí
vzdělávacích kurzů
České barmanské asociace.

Základní kurz techniky, výroby a přípravy kávy espresso a cappuccino, seřízení mlýnku, jako prvotní seznámení s oborem barista.

Kurz je zaměřen na práci na profesionálních pákových kávovarech a profesionálních mlýncích kávy. Během teoretické části získají účastníci základní informace týkající se kávy, pražení kávy, historie a současnosti oboru barista a další důležité informace, jenž by měli o kávovém světě vědět.

Kurz je určen především pro studenty odborných škol s gastronomickým zaměřením, ale mohou se ho účastnit i dospělí po předchozí dohodě.



ZÁKLADNÍ KURZ BARISTA JUNIOR je doporučen Českou barmanskou asociací z.s., jako základní odborná příprava pro soutěže Mistr kávy®. Seminář je dvoudenní pro 15 osob a více (cca 8-15 hodin s přestávkou na oběd nebo dle dohody)
(více než 25 osob = třídní kurz)

Praktická část je vybavena **dvěma** profesionálními dvoupákovými **kávovary** a 2-3 mlýnky kávy.

Kurz je zakončen teoretickou a praktickou zkouškou. Studenti obdrží také praktickou barevnou příručku „BARISTA“ Se všemi potřebnými informacemi a radami.



Úspěšní absolventi obdrží certifikát.

Cena Kurzu 1.200 Kč / za studenta - (celkem min. 18.000 Kč za kurz)

Pro pořádání kurzu je dostačující jakákoliv učebna s rozvodem 230V a v blízkosti umývadlo či dřez pro mytí šálků. Vhodný je také projektor či velká TV, ale nejsou podmínkou.

CERTIFIKOVANÝ LEKTOR a Barista : Tomáš Zahradil

email: zahradil@cbanet.cz mobil: [602 555 785](tel:602555785) www.CBAnet.cz



«email»