

Kurz BARISTA JUNIOR

Vzdělávací kurz 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, jež 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 minimálně 15 osob a více (cca 8-14 hodin s přestávkou na oběd nebo dle dohody) (více než 25.



Praktickou část tvoří **2 profesionální dvoupákové kávovary a 2-3 profesionální mlýnky kávy. Nechybí ukázka přípravy v džezvě, french press, vaccum press, mocca a další**
Kurz je zakončen teoretickou a praktickou zkouškou.

První den teorie a praktický nácvik alternativní přípravy kávy a přípravy espressa, druhý den teoretický a praktický nácvik přípravy cappuccina.

Úspěšní absolventi obdrží certifikát.

Cena Kurzu 1.900 Kč / student

1. termín: 16.02. – 17.02.2026

2. termín: 18.02. – 19.02.2026

