

## 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 osob = doporučuji uspořádat dva kurzy za sebou)



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 1.700 Kč / za studenta - (celkem min. 25.500 Kč za kurz)**

**Po dohodě je také možná účast osob z řad veřejnosti.**

**TERMÍN: 12.05.2025 – 13.05.2025**

**Kontakt pro přihlášení do kurzu:**

Bc. Erika Šmatláková, tel. 318 623 595, mobil: 728 748 708, e-mail: smatlakovae@isspb.cz

