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

**Termín 14. -15. 10. 2021**

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 = třídenní kurz)

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

Nechybí ukázka přípravy v džezvě, french press, vaccum press, mocca a další. Kurz je zakončen teoretickou a praktickou zkouškou. Studenti obdrží také praktickou barevnou příručku „BARISTA“ Se všemi potřebnými informacemi a radami. Úspěšní absolventi obdrží certifikát.

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**

**Je také možná účast také osob z řad veřejnosti (1.700-Kč)**

 **Přihlášky a informace: Mgr. Andrea Mišurcová**

**Email: andrea.misurcova@hskm.cz**

CERTIFIKOVANÝ LEKTOR a Barista : Tomáš Zahradil

email: zahradil@cbanet.cz mobil: 602 555 785 www.CBAnet.cz

