***Baristický kurz 2018***



Je určený nielen študentom odborných škôl a pracovníkom v gastronómii, ale aj všetkým milovníkom kvalitnej kávy.

Absolventi kurzu získajú teoretické vedomosti a praktické zručnosti:

**TEÓRIA**

* História kávy (legendy o káve)
* Druhy kávy (botanicky)
* Pestovanie kávy (geograficky)
* Zber a spracovanie kávy po zbere
* Degustácia kávy- chuťové profily arabiky a robusty
* Teória prípravy espressa

**PRAX**

* čistenie a sanitácia kávovaru
* nastavenie hrubosti a gramáže
* príprava špičkového espressa
* degustácia, chyby nápoja
* nácvik šľahania mliečnej peny
* tréning základných receptov z kávy a mlieka, príprava horúcej čokolády
* alternatívne spôsoby prípravy kávy
* základy latte art

***Termín kurzu:*** *12. 02. 2018 - 15. 02. 2018*

***Cena kurzu:*** *100 €*

***Miesto kurzu:*** *COV pri Hotelovej akadémii J. Andraščíka,*

*Pod Vinbargom 3, Bardejov*

***Informácie:*** *MVDr. Vaľková, MVDr. Dubivská, Ing. Schaderová*

***Prihlášky:*** *Na vrátnici Hotelovej akadémie J. Andraščíka*