Załącznik nr 5 do OPZ.

**Część VI – Szkolenia gastronomiczne i barmańskie:**

**Program szkolenia - Warsztaty baristyczne z technikami art. latte**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Tematyka zajęć** | **Wykaz zajęć w godzinach** | |
| **Teoria** | **Praktyka** |
| 1 | Zapewnianie jakości usług z zakresu baristy  Zawód i warsztat pracy baristy,  Techniki przygotowania kawy,  Metody parzenia kawy,  Rozpoznawanie gatunków kawy | **4** | **2** |
| 2 | Profesjonalne użytkowanie i konserwacja sprzętu  Łączenie kawy z alkoholem,  Czynniki wpływające na idealne espresso-nalewanie i wykańczanie kawy oraz napojów mlecznych,  Obsługa klienta w kawiarni, |  | **5** |
| 3 | Ćwiczenia praktyczne z obsługi ekspresu ciśnieniowego.  Techniki spieniania mleka  Właściwe proporcje kawy i mleka  Techniki dekoracji kawy metodą latte art.  Jabłko, rozeta, liść oraz inne popularne wzory |  | **5** |
|  | **SUMA** | **4** | **12** |