

HARMONOGRAM PLANOWANEGO KURSU

Wykonawca kursu			Open Bar Tomasz Szczęśny		
Nazwa kursu			Kurs Baristyczny		
Termin kursu			22-24.03.2021r		
Miejsce realizacji kursu			CKZiU w Strzałkowie		
Łączna liczba godzin dydaktycznych			22h	w tym teorii	6h
				w tym praktyki	16h
Dzień	Data	Godzina od... do...	Ilość godzin	Wykładowca imię i nazwisko	Temat zajęć
1	22.03.2021r	15-20	5h	Katarzyna Górnicka	Kawa: - jako roślina – historia, rejony uprawy, wymagania klimatyczne, odmiany, największe plantacje - jako ziarno – obróbka , wypalanie, różnice ze względu na odmianę (Arabika, Robusta) - jako napój – sposoby sporządzania kawy, spożycie kawy na świecie 2. Barista: - początki zawodu na świecie - kwalifikacje i zakres obowiązków – cechy dobrego baristy 3. Sprzęt baristy: ekspres ciśnieniowy – budowa, parametry, rodzaje, konserwacja - młynek – budowa, rodzaje, ustawienia 4. Przygotowanie espresso w teorii –zasada 4M - Miscela - Macinacaffc - Machina - Mano
2	23.03.2021r	14-20	6h	Katarzyna Górnicka	Przygotowanie espresso, espresso doppio, ristretto, lungo - ubicie - parametry

					- fazy ekstrakcji - ocena jakości 2. Pienienie mleka - właściwości mleka - techniki spieniania mleka
3	24.03.2021r	14-20	6h	Katarzyna Górnicka	3. Przygotowanie napojów kawowych z mlekiem – latte, cappucino, latte machiato 4. Omówienie i wykorzystanie dodatków do kaw – czekolada (mocha), lody(espresso affogato), bita śmietana, sosy
4	25.03.2021r	15-20	5h	Katarzyna Górnicka	5. Latte art – sztuka „rysowania na kawie” - serce - rozeta - tulipan 6. Dobra Praktyka Higieniczna i Dobra Praktyka Produkcyjna wykorzystywany przez system zarządzania HACCP w pracy baristy
...					

HARMONOGRAM PLANOWANEGO KURSU

Wykonawca kursu			Open Bar Tomasz Szczęsny		
Nazwa kursu			Kurs Barmański		
Termin kursu			22-26.03.2021r		
Miejsce realizacji kursu			Zajęcia w formie zdalnej za pośrednictwem DISCORD		
Łączna liczba godzin dydaktycznych			27h	w tym teorii	10h
				w tym praktyki	17h
Dzień	Data	Godzina od... do...	Ilość godzin	Wykładowca imię i nazwisko	Temat zajęć
1	22.03.2021r	15-20	5h	Tomasz Szczęsny Katarzyna Górnicka	Wprowadzenie do zawodu barmana: charakterystyka sylwetki barmana, specyfika pracy w różnych typach lokali gastronomicznych, techniki organizacji pracy i baru.
2	23.03.2021r	14-20	6h	Tomasz Szczęsny	Wykłady multimedialne z zakresu technologii napojów alkoholowych, towaroznawca alkoholowego, historii, charakterystyki i klasyfikacji poszczególnych rodzajów alkoholi.
3	24.03.2021r	14-20	6h	Tomasz Szczęsny Katarzyna Górnicka	Prezentacja sprzętu barmańskiego, typu szkła barowego, miar barowych, poszczególnych rodzajów alkoholów i ich marek: wódka czysta, wódki gatunkowe, gin, brandy, koniak, armaniak, calvados, brandy de jerez, grappa, likiery, bittery, whisky (szkocka, irlandzka, amerykańska, kanadyjska, japońska), rum, cachaca, tequila, mezcal, absynt, wino musujące, wino wzmacniane, wermuty. 4. Zasady serwowania drinków mieszanych, różnego

					rodzaju alkoholu w tym likieru sambuca, absyntu oraz tequili, sposoby tworzenia „drinków efektowych” i płonących.
4	25.03.2021r	15-20	5h	Tomasz Szczęsny	5. Techniki dekorowania koktajli przy pomocy świeżych owoców takich jak: carambola, physalis, kumquat, pitaja, marakuja, ananas, kiwi, banan, cytryny, limonki, pomarańcze, winogrona, melon, arbuz i inne.
5	26.03.2021r	15-20	5h	Tomasz Szczęsny Katarzyna Górnicka	6. Barmaństwo molekularne- zastosowanie ciekłego azotu w miksologii 7. Wędzenie koktajli- smoking gun 8. Cygara 9. Baristyka 10. Egzamin
6					
...					