



Powiat Wadowicki

Starostwo Powiatowe w Wadowicach
Biuro Projektów Edukacyjnych
34-100 Wadowice, ul. Batorego 2
<http://powiat.wadowice.pl>
e-mail: projektmkz@powiat.wadowice.pl
tel.: 33 873 42 52

HARMONOGRAM SZKOLENIA

- „kurs baristy”gr3

L.P	DATA REALIZACJI	CZAS REALIZACJI	PRZEDMIOT	LICZBA GODZIN TEORIA	LICZBA GODZIN ĆWICZENIA	LICZBA GODZIN OGÓLEM	WYKŁADOWCA
1	15.05.2022	8.00-8.45 8.50-9.35 9.40-10.25 10.30-11.15	Podstawy teoretyczne: zarys historyczny i kulturowy(Kawa-roślina. Rejony uprawy, odmiany kawy, wymagania; Kawa-ziarno. Rozróżnienie ze względu na sposób zbierania, metodę przetwarzania i stopień wypalenia; Kawa-napój. Najważniejsze metody przyrządzania) (1t) Espresso. Parametry, zasada 4M, chemia espresso(1t) Rodzaje mleka. Jak prawidłowo przygotować mleko, odpowiedni dobór, stopień schłodzenia, proporcje użytego mleka, spienianie i teksturowanie oraz temperatura(1t) Kawy mleczne -ubijanie mleka, steamery, classic cappuccino, cafe latte i cafe latte machiato, espresso machiato(1t)	4	0	4	Mateusz Załuski
2	19.05.2022	15.00-15.45 15.50-16.50 16.55-17.55 18.00-19.00	Kawy deserowe z czekoladą, z alkoholem, espresso affogato, espresso con panna, kawa po wiedeńsku, mocha i moccacino, irish coffee (1t) Rodzaje mleka. Jak prawidłowo przygotować mleko, odpowiedni dobór, stopień schłodzenia, proporcje użytego mleka, spienianie i teksturowanie oraz	1	3	4	Mateusz Załuski

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego





Powiat Wadowicki

Starostwo Powiatowe w Wadowicach
Biuro Projektów Edukacyjnych
34-100 Wadowice, ul. Batorego 2
<http://powiat.wadowice.pl>
e-mail: projektmkz@powiat.wadowice.pl
tel.: 33 873 42 52

3	24.05.2022	15.00-16.00 16.05-17.05 17.10-18.10	temperatura(3p) Rodzaje mleka. Jak prawidłowo przygotować mleko, odpowiedni dobór, stopień schłodzenia, proporcje użytego mleka, spienianie i teksturowanie oraz temperatura(1p) Kawy mleczne -ubijanie mleka, steamery, classic cappuccino, cafe latte i cafe latte machiato, espresso machiato (2p)	0	3	3	Mateusz Załuski
4	28.05. 2022	12.20-13.20 13.25-14.25 14.30-15.30	Kawy mleczne -ubijanie mleka, steamery, classic cappuccino, cafe latte i cafe latte machiato, espresso machiato (2p) Kawy deserowe z czekoladą, z alkoholem, espresso affogato, espresso con panna, kawa po wiedeńsku, mocha i moccacino, irish coffee(1p)	0	3	3	Mateusz Załuski
5	10.06.2022	15.00-16.00 16.05-17.05 17.10-18.10	Kawy deserowe z czekoladą, z alkoholem, espresso affogato, espresso con panna, kawa po wiedeńsku, mocha i moccacino, irish coffee(2p) Espresso – ustawianie młynka, prawidłowe metody dozowania i ubijania: espresso classico, ristretto, lungo, doppio, americano(1p)	0	3	3	Mateusz Załuski

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego





Powiat Wadowicki

Starostwo Powiatowe w Wadowicach
Biuro Projektów Edukacyjnych
34-100 Wadowice, ul. Batorego 2
<http://powiat.wadowice.pl>
e-mail: projektmkz@powiat.wadowice.pl
tel.: 33 873 42 52

6	11.06.2022	8.00-9.00 9.05-10.05 10.10-11.10 11.15-12.15 12.20-13.20 13.25-13.25 13.30-14.30	Latte art.-mechanika free pouring, wzory lane z ręki (free pouring), wzory rysowane sosem i szpikulcem-praktyka m.in. wzory zwierząt, kwiatów i inne: kosmetyka wzorów.(5p) Kawa po turecku- technika wykonania, dobór sprzętów i surowców(2p)	0	7	7	Mateusz Załuski
7	17.06.2022	15.00-16.00 16.05-17.05 17.10-18.10	Espresso – ustawianie młynka, prawidłowe metody dozowania i ubijania: espresso classico, ristretto, lungo, doppio, americano(3p)	0	3	3	Mateusz Załuski
7	20.06.2022	15.00-16.00 16.05-17.05	Kawa mocca na sposób włoski-dobór surowców i sprzętu (2p) Kawy deserowe z czekoladą, z alkoholem, espresso affogato, espresso con panna, kawa po wiedeńsku, mocha i moccacino, irish coffee(1p)	0	3	3	Marek Wnęk
8							
		Razem			25	30	

Miejsce :ZDZ Wadowice, ul. Nadbrzeżna 25b

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

