



# 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](mailto:projektmkz@powiat.wadowice.pl)  
tel.: 33 873 42 52

## HARMONOGRAM SZKOLENIA „kurs baristy”gr2

L.P	DATA REALIZACJI	CZAS REALIZACJI	PRZEDMIOT	LICZBA GODZIN TEORIA	LICZBA GODZIN ĆWICZENIA	LICZBA GODZIN OGÓLEM	WYKŁADOWCA
1	14.05.2022	11.20-12.05 12.10-12.55 13.00-13.45 13.50-14.35	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	18.05.2022	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 moka, 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](mailto:projektmkz@powiat.wadowice.pl)  
tel.: 33 873 42 52

3	27.05.2022	15.00-16.00 16.05-17.05 17.10-18.10	temperatura(3p) Kawy deserowe z czekoladą, z alkoholem, espresso affogato, espresso con panna, kawa po wiedeńsku, mocha i moka, irish coffee(2p) Espresso – ustawianie młynka, prawidłowe metody dozowania i ubijania: espresso classico, ristretto, lungo, doppio, americano(1p)	0	3	3	Mateusz Załuski
4	05.06.2022	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	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) 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 moka, irish coffee(2p)	0	7	7	Mateusz Załuski
4	12.06.2022	8.00-9.00	Latte art.-mechanika free pouring, wzory	0	7	7	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](mailto:projektmkz@powiat.wadowice.pl)  
tel.: 33 873 42 52

		9.05-10.05 10.10-11.10 11.15-12.15 12.20-13.20 13.25-13.25 13.30-14.30	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)				
5	18.06.2022	8.00-9.00 9.05-10.05 10.10-11.10 11.15-12.15 12.20-13.20 13.25-13.25	Espresso – ustawianie młynka, prawidłowe metody dozowania i ubijania: espresso classico, ristretto, lungo, doppio, americano(3p) Kawa mocca na sposób włoski-dobór surowców i sprzętu (2p)	0	5	5	Maręk Wnęk Mateusz Załuski
		<b>Razem</b>			<b>25</b>	<b>30</b>	

Miejsce :ZDZ Wadowice, ul.Nadbrzeżna 25b

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

