



УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор

ООО «Свифт кофе»

Платунов И.В.

«09» января 2020г.

Программа обучения школы бариста Swift Coffee and Tea

1. Основа профессиональной рожковой кофемашины и кофемолки, устройства машин, принцип работы, обслуживание и техника безопасности.
2. Аксессуары бариста и обращение с ними.
3. Тонкости настройки кофетехники (фракция помола; время, необходимое экстракции для каждого вида кофейного напитка).
4. Правильное приготовление основы кофейных напитков. Эспрессо по международным стандартам.
5. Техника взбивания молока. Особенности выбора молока.
6. Исторический очерк, откуда взялся кофе. История возникновения кофе в России.
7. Культивация и современные способы обработки кофе.
8. Практика.