

Część teoretyczna:

1. 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

5. Alternatywne sposoby parzenia kawy:

- pouv-over
- aeropress
- drip
- chemex

Część praktyczna:

1. Przygotowanie espresso, espresso doppio, ristretto, lungo

- ucięcie
- parametry
- fazy ekstrakcji
- ocena jakości

2. Pienienie mleka

- właściwości mleka
- techniki spieniania mleka

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

5. Latte art – sztuka „rysowania na kawie”

- serce
- rozeta
- tulipan

6. Dobra Praktyka Higieniczna i Dobra Praktyka Produkcyjna wykorzystywane przez system zarządzania HACCP w pracy baristy