



PROGRAM SZKOLENIA BARISTA

WPROWADZENIE

Kurs balistyczny dedykowany jest osobom, które chcą zdobyć bądź rozbudować umiejętności niezbędne w pracy na stanowisku barista. Program szkolenia obejmuje nie tylko wiedzę o kawie i sztukę jej parzenia ale również elementy jej profesjonalnego serwowania.

CELE SZKOLENIA

Celem kursu jest zdobycie wiedzy na temat profesjonalnego parzenia kawy i jej serwowania oraz poprawnej obsługi maszyn barowych. Barista jest specjalistą od parzenia i podawania kawy. Posiada rozległą wiedzę o różnych gatunkach kaw, jej jakości, sposobach przygotowania i podawania- umie odpowiednio dobierać proporcje składników, zna różne metody parzenia, potrafi się rozeznać w różnych gatunkach mleka i umie serwować napoje na wiele różnych sposobów. Barista potrafi dobrać odpowiednie gatunki kawy, aby powstał napój zgodny z oczekiwaniem klienta, dopasowany do podawanej potrawy.

Realizacja programu szkolenia pozwoli na osiągnięcie następujących celów ogólnych kształcenia, takich jak:

- Historia kawy,
- Proces produkcji kawy,
- Zawód barista,
- Narzędzia pracy baristy,

- Techniki przygotowywania i metody parzenia kawy,
- Nalewanie kawy, dodatki i zdobienia.

Cele szczegółowe:

- poznanie standardów i nabycie przez uczestników umiejętności profesjonalnej obsługi klientów przy barze,
- nabycie umiejętności profesjonalnego podejścia do klienta mające na celu zwiększenie poziomu zadowolenia gościa,
- nabycie umiejętności w nawiązywaniu i podtrzymywaniu kontaktu z gościem w celu budowy długoterminowych, dobrych relacji z klientem,
- nabycie umiejętności efektywnego parzenia i podawania kawy,
- nabycie umiejętności uprzedzania potrzeb i życzeń konsumenta oraz sposobu przewyższania jego oczekiwań.

Po ukończeniu szkolenia uczestnicy będą posiadać następujące umiejętności:

- określanie struktury organizacyjnej baristy i obowiązków pracowników baru,
- charakteryzowanie profesjonalnych zachowań baristy,
- przygotowywanie oferty baristycznej,
- rozróżnianie rodzajów kawy i sposobów jej podawania.

ŚRODKI DYDAKTYCZNE

- literatura specjalistyczna, internet, czasopisma branżowe,
- przepisy prawa.
- przykładowe procedury dotyczące standardów obsługi klienta,
- procedury HACCP,
- filmy obrazujące pracę baristy,
- instrukcje do ćwiczeń,
- projektor multimedialny, flipchart, tablica,
- sprzęt do profesjonalnego zaparzania kawy,
- ekspresy ciśnieniowe, młynki, shakery.

Forum Turystyki Regionów
ul. Korzeniowskiego 1, 70-211 Szczecin
tel./fax 91 434 21 87
e-mail: szkolenia@forumturystyki.pl
www.szkolenia.forumturystyki.pl

METODY I TECHNIKI NAUCZANIA

- wykład, omówienie,
- dyskusja dydaktyczna,
- prezentacja, pokaz,
- metody aktywizujące (burza mózgów, inscenizacja, odrywanie ról),
- ćwiczenia praktyczne.

FORMY PRACY

- praca całej grupy,
- praca w podgrupach,
- praca w parach,
- praca indywidualna.

SPRAWDZANIE WIEDZY I OCENA

Sprawdzanie i ocena osiągnięć będzie prowadzona systematycznie podczas realizacji programu nauczania. Ocenie podlegać będą zarówno wiadomości, umiejętności jak i postawa, zaangażowanie i samodzielność uczestników. Sprawdzanie i ocena nastąpi za pomocą zadawanych pytań i ćwiczeń praktycznych.

Umiejętności praktyczne będą sprawdzane poprzez obserwację pracy w trakcie realizacji ćwiczeń. Podczas obserwacji czynności uczestnika kursu i dokonywania oceny jego pracy będzie zwracana uwaga na: posługiwanie się terminologią zawodową, stosowanie zasad kultury osobistej i etyki zawodowej, umiejętność interpretowania, analizowania, łączenia zdarzeń i faktów w związku przyczynowo-skutkowe.

Ocena jest informacją zwrotną, która winna uświadomić uczestnikom poziom ich osiągnięć oraz zachęcać do systematycznej pracy, samokontroli i samooceny.

W ocenie końcowej będzie uwzględniony wynik wszystkich stosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania stopnia opanowania wiadomości i umiejętności określonych w celach kształcenia oraz wynik testu końcowego.

PLAN NAUCZANIA

LP.	TEMAT	LICZBA GODZIN
1.	Historia kawy: - historia kawy w Europie- skąd się wziął zwyczaj picia kawy, - pochodzenie i budowa owocu kawowego, - charakterystyka gatunków kaw na świecie.	4,0
2.	Proces produkcyjny kawy: - rodzaje metod zbioru kawy i ich wpływ na jakość, - metody suszenia i obróbki owocu kawy, - technika wypalania kawy, - zasady i wady tworzenia mieszanek kawowych.	4,0
3.	Zawód barista: - historia zawodu barista, - cechy dobrego baristy, - warsztat pracy baristy, - kwalifikacje i zakres obowiązków baristy, - sprzedaż sugestywna.	4,0

4.	Narzędzia pracy baristy: <ul style="list-style-type: none"> - podstawowe narzędzia baristy, - użytkowanie sprzętu, - ekspresy ciśnieniowe, - młynki i shakery, - konserwacja sprzętu. 	4,0
5.	Techniki przygotowywania i metody parzenia kawy: <ul style="list-style-type: none"> - metody parzenia kawy, - espresso jako podstawa kawy, - rodzaje napojów kawowych, - dozowanie kawy, - ocena sensoryczna i wizualna espresso, - jak mocna ma być kawa? - przygotowanie cappuccino, latte, latte macchiato, Au lait, kawa po irlandzku, kawa po turecku, kawy mrożone i inne rodzaje, - metody spienienia mleka. 	8,0
6.	Nalewanie kawy, dodatki i zdobienia: <ul style="list-style-type: none"> - dobór odpowiednich kubków i łyżek, - dodatki do kawy- syropy smakowe, - lody, bita śmietana, - kawy warstwowe, -łączenie kawy z alkoholem, - tworzenie wzorów. 	8,0
Razem		32

CENA:

184 zł brutto/osobę bez noclegów
215 zł/ osobę z noclegami

WARUNKI OFERTY:

Oferta obowiązuje przy grupie maximum 10 osobowej

Forum Turystyki Regionów
ul. Korzeniowskiego 1, 70-211 Szczecin
tel./fax 91 434 21 87
e-mail: szkolenia@forumturystyki.pl
www.szkolenia.forumturystyki.pl