



BASIC BARISTA TRAINING

• Accademia Caffè Vergnano •

Το διήμερο σεμινάριο καλύπτει όλες τις βασικές δεξιότητες που πρέπει να έχει ένας επαγγελματίας barista, τόσο σε θεωρητικό όσο και σε πρακτικό επίπεδο. Απευθύνεται σε επαγγελματίες barista με περιορισμένη εμπειρία στον χώρο του καφέ αλλά και σε ερασιτέχνες λάτρεις του καφέ, που θέλουν να μάθουν περισσότερα σχετικά με την παρασκευή του αγαπημένου τους ροφήματος. Το σεμινάριο περιλαμβάνει 12 ώρες διδασκαλίας και οι συμμετέχοντες λαμβάνουν πιστοποιητικό παρακολούθησης, από την Ακαδημία Caffè Vergnano.

Δευτέρα 23/04/2018

10:30πμ – 16:30μμ

Η πρώτη ενότητα του σεμιναρίου παρέχει τις θεωρητικές βάσεις για την προετοιμασία του τέλειου φλιτζανιού καφέ αλλά και την επαγγελματική σας εξέλιξη στον χώρο. Αναλύονται θέματα όπως η Ιστορία, η Προέλευση, οι Ποικιλίες, το Ψήσιμο, η Άλεση του Καφέ και πολλά ακόμη.

Τρίτη 24/04/2018

10:30πμ – 16:30μμ

Η δεύτερη ενότητα του σεμιναρίου αποτελεί το πρακτικό κομμάτι της εκπαίδευσης. Θα μάθετε και θα έχετε την ευκαιρία να εξασκηθείτε στην λειτουργία της μηχανής, την ρύθμιση του μύλου, την παρασκευή espresso, cappuccino και άλλων ροφημάτων.

ΕΙΣΗΓΗΤΕΣ: Πέγκυ Νικολούσιου, Head Barista Trainer TRK COFFEE S.A. & Γιάννης Αποστολόπουλος, Υπεύθυνος Τεχνικού Τμήματος TRK COFFEE S.A.

Πληροφορίες & εγγραφές
210 6127945, marketing@trk.gr