

SZTUKA PARZENIA KAWY, CZYLI KURS BARISTYCZNY W NASZEJ SZKOLE

W dniach 4 – 7 kwietnia 2024 r. w naszej szkole odbył się KURS BARISTYCZNY oraz LATTE ART.

Na przestrzeni ostatnich lat zauważyć można znaczący wzrost kultury picia kawy. Zjawisku temu towarzyszy wzrost jej konsumpcji. Profesjonalnie przeszkolony barista to wciąż w Polsce rzadkość. Realizacja tego kursu w szkole wynikała z potrzeby i chęci podnoszenia kwalifikacji i umiejętności zawodowych przez naszych uczniów. Udział w nim wzięło 18 chętnych osób z Zespołu Szkół Ekonomicznych im. Stefana Żeromskiego w Legnicy. Realizowany był przez **RestArtAcademy Akademię Sztuki Restauracyjnej**, firmę realizującą profesjonalne kursy i szkolenia dla branży gastronomiczno-hotelarskiej. Jakość jej usług potwierdzona jest m.in.: Znakiem Jakości Małopolskich Standardów Edukacyjno – Szkoleniowych w zakresie usług szkoleniowo – doradczych dla branży HoReCa.

Podczas kursu prowadzonego przez doświadczonego baristę **Pana Marcina Włodarczyka**, uczestnicy kursu poznali: **podstawy teoretyczne dotyczące kawy jako rośliny, jako ziarna, metody przyrządzania kawy, zasady serwowania jej. Ponadto odbywały się zajęcia praktyczne obejmujące:** ustawianie młynka, czyszczenie ekspresu, prawidłowe metody dozowania i ubijania kawy, zasady przyrządzania **espresso** classico, ristretto, lungo, doppio, Americano, metody przyrządzania **kawy mlecznej:** classic cappuccino, cafe latte i cafe latte macchiato, espresso macchiato. Poznano również **kawy deserowe, z czekoladą, z alkoholem:** espresso affogato, espresso con panna, kawa po wiedeńsku, mokka i mochaccino, Irish coffee. Młodzież uczyła się również **Latte art, czyli sztuki wykonywania rysunków i wzorów z mleka** lanych z ręki, rysowanych sosem i szpikulcem na powierzchni kawy.

Po ukończeniu kursu i zdaniu egzaminu końcowego uczestnicy otrzymali dwa certyfikaty potwierdzające udział w kursie baristycznym w języku polskim i angielskim. Gratulujemy uczestnikom uzyskania dodatkowych kwalifikacji, które na pewno przydadzą się w przyszłej pracy zawodowej! Życzymy sukcesów! Być może wśród nich jest przyszły Mistrz baristów?