Любительские

1. Радуга вкусов

Каппинг – профессиональная кофейная дегустация, основной инструмент оценки, описания, сравнения кофе.

Теория.

-цель и правила каппинга

-процедура

-критерии оценки: аромат, чистота, сладость, кислотность, тело, букет, послевкусие, баланс.

Практика.

Заваривание 5-ти сортов по 2 чашки, оценка вкуса.

Стоимость: 2000руб за одного участника при условии, что в группе от 1 до 3 человек.

В случае, если в группе больше трех человек, каждый последующий участник платит 500руб.

Максимальное количество участников – 6 человек.

Продолжительность: 1,5 часа.

В стоимость мастер-класса входит 150гр кофе разных сортов для каппинга.

1. Альтернативные способы заваривания кофе

Мы собрали самые популярные, новейшие и интересные способы заваривания кофе. Вы узнаете все тонкости раскрытия вкуса кофейного зерна в каждом из них!

Теория.

-Что формирует вкус напитка.

-Каппинг, как основа дегустации, необходимая для оценки

качества приготовленного напитка.  
Практика.

Рассматриваемые способы заваривания:

-кемекс

-пуровер  
-аэропресс   
-сифон.

Стоимость: 2000руб за одного участника при условии, что в группе от 1 до 3 человек.

В случае, если в группе больше трех человек, каждый последующий участник платит 500руб.

Максимальное количество участников – 6 человек.

Продолжительность: 1,5 часа.

1. Турка. Красивые традиции в современном мире

Расскажем об особенностях приготовления кофе в турке.

Покажем, попробуем, обсудим, и затем вы сами поэкспериментируете и насладитесь напитком собственного приготовления.

Стоимость: 2000руб за одного участника при условии, что в группе от 1 до 3 человек.

В случае, если в группе больше трех человек, каждый последующий участник платит 500руб.

Максимальное количество участников – 6 человек.

Продолжительность: 1,5 часа.

1. Кофейные ароматы SCENTONE BEGINNER

В кофейных зернах содержатся тысячи вкусовых и ароматических соединений. На мастер-классе мы поработаем с ассоциациями и ощущениями, используя профессиональный набор из 100 ароматов.

Стоимость: 2000руб за одного участника при условии, что в группе до 2-х человек.

В случае, если в группе больше двух человек, каждый последующий участник платит 500руб.

Максимальное количество участников – 6 человек.

Продолжительность: 1,5 часа.

1. Latte Art

Видели рисунки на капучино? А как их делают? Кажется, так просто! Приходите и попробуйте сами! Расскажем, покажем и научим рисовать молочной пеной.

Стоимость: 4000руб

Максимальное количество участников – 1 человек.

Продолжительность: 2 часа (Теория – 20 минут, практика – 1ч 40м).

В стоимость мастер-класса входит 150гр кофе для эспрессо и 5 литров молока.

1. ДОМАШНИЙ БАРИСТА

Покажем, как настраивать параметры домашней кофемашины, как получить в ней вкусную чашку. Расскажем о правилах эксплуатации и покажем наглядный пример ухода за кофемашиной.

План занятий:

-Теория и практика эспрессо (3 занятия)

-Основы работы с молоком

-Кофейная карта

-Обслуживание кофейного оборудования

Стоимость: 8000руб.

Продолжительность: 10 часов.

Профессиональные

1. ОТ РОСТКА ДО ЧАШКИ

План курса:

1.Введение.Теория.Ботанический вид. Виды, подвиды, влияние на вкус. Произрастание. История возникновения кофейного пояса. Знакомство с основными кофепроизводящими странами. Терруарные особенности. Сбор урожая. Обработка. Сушка. Отбор по качеству. Транспортировка, хранение. Обжарка.

2. Каппинг – профессиональная кофейная дегустация, основной инструмент оценки, описания, сравнения кофе. Теория каппинга. Практика.

3. Основные и альтернативные способы заваривания. Теория и практика – извлечение вкуса.

4. Теория и практика эспрессо.

5. Основы работы с молоком. Взбивание, текстурирование, вливание. Основы латте-арта.

6. Кофейная карта. Основные напитки классического кофейного меню.

Стоимость: 20000 руб/человек, каждый следующий 50% скидка.

Продолжительность: 20 часов.

1. Профессия «БАРИСТА»

План курса:

1. Введение. Теория. Ботанический вид. Виды, подвиды, влияние на вкус. Произрастание. История возникновения кофейного пояса. Знакомство с основными кофепроизводящими странами. Терруарные особенности. Сбор урожая. Обработка. Сушка. Отбор по качеству. Транспортировка, хранение. Обжарка.

2. Каппинг – профессиональная кофейная дегустация, основной инструмент оценки, описания, сравнения кофе. Теория каппинга. Практика.

3. Теория и практика эспрессо.

4. Основы работы с молоком. Взбивание, текстурирование, вливание. Основы латте-арта.

5. Кофейная карта. Основные напитки классического кофейного меню.

Стоимость: 18000 руб/человек, каждый следующий 50% скидка.

Продолжительность: 15 часов.

1. АЛЬТЕРНАТИВА ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ

План курса:

1. Теория заваривания. Экстракция и факторы, на нее влияющие. (Вода, помол, фильтры, температура, время, ратио). Практика этапов формирования вкуса, brewratio chart.

2. Методы заваривания кофе.

3. Практика – выбор кофе для заваривания и наоборот.

4. Практика.

Стоимость: 8000 руб/человек, каждый следующий – 5000руб.

Продолжительность: 8 часов

Максимальное количество участников – 4 человека.

1. Проф. SCENTONE

План курса:

1.Анатомия восприятия аромата. Практика восприятия.

2.Формирование аромата.

3.Теория и практика описания

4.Каппинг

Стоимость: 8000 руб/человек, каждый следующий 50% скидка.

Продолжительность: 5 часов.

Максимальное количество участников – 4 человека.

1. LATTE ART ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ

План курса:

1. Теория. История развития латтер-арт.

2. Теория. Основы латте-арт. Молоко. Количество. Взбивание. Текстурирование. Аксессуары и добавки. Питчеры, этчинг-посуда. Вливание.

3. Качество эспрессо.

4. Рисунок как база. Основа. Рисунок.

5. Техники. Физиология.

6. Тенденции и чемпионат, их формирующий.

7. Практика. Базовый дизайн (сердце, розетта, тюльпан).

8. Практика. Многокомпонентный дизайн.

Стоимость: 10000 руб.

Продолжительность: 10 часов (5 занятий по 2 часа).

В стоимость курса входит 1500 гр кофе и 35 литров молока.