ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ

Для одного или двух человек (цена не меняется). Продолжительность 1,5 часа. Стоимость 2000 рублей.

1. "Радуга вкусов" Погружение в профессиональную кофейную дегустацию.

2. Альтернативные и традиционные способы заваривания кофе.

3. Домашний бариста. Теория и практика приготовления эспрессо. \*можно с собственной кофе-машиной.

4. Турка. Красивые традиции в современном мире.
\*Эти же курсы возможны для групп от 8 человек. Стоимость - 500 рублей/ человек. Продолжительность: 2 часа.

5. Кофе+вино. 1500 рублей/участник. Для группы от 6 человек.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ

**1. Курс Beginner Flavorist. Введение в ароматы. От академии Scentone**Анатомия восприятия аромата. Практика восприятия.

Формирование аромата.

Теория и практика описания букета кофе.

Каппинг.
Стоимость 10000 рублей (для держателя аромакита 8000 рублей). Каждый второй в группе -50%. Продолжительность 5 часов

**2. Курс "Кофе: от ростка до чашки"**
15 часов - 5 уроков по 3 часа
1. Введение. Теория.
Факторы, формирующие (влияющие на) вкус:
- Ботанический вид. Виды, подвиды, влияние на вкус.
- Место произрастания. История возникновения кофейного пояса. Знакомство с основными кофепроизводящими странами. Терруарные особенности.
- Сбор урожая.
- Обработка. Сушка
- Отбор по качеству.
- Транспортировка, хранение.
- Обжарка
- Каппинг, как способ оценки обжарки и потенциала зерна для дальнейшего влияния на вкус
- Способ заваривания
- Качество и температура воды
- Помол
- Время заваривания
- Рецептура: соотношение кофе к воде.
- Посуда и аксессуары
- Сам дегустатор.
Практика: базовый каппинг из трёх сортов - Робуста, Бразилия, Кения. Кратко изучаем процедуру, оцениваем вместе кофе.
2. Cupping - профессиональная кофейная дегустация, основной инструмент оценки, описания, сравнения кофе.
Теория.
- цель и правила каппинга
- история развития кофейной дегустации
- процедура
- критерии оценки - аромат, чистота, сладость, кислотность, тело, букет, послевкусие, баланс.
Практика.
Тест 1 - кислотность, горечь, сладость, солёность, умами.
Тест 2 - основные ароматы, как составляющая букета, (9) в кофе с помощью аромакит.
Тест 3 - каппинг из трёх сортов, разных по баллам (до 80 баллов, 80-82, 84-86) объясняем разницу в качестве.
Тест 4 - каппинг из 4-5 сортов , разных континентов, география вкуса - Южная Америка, Центральная Америка, Африка, Азия и Океания.
3. Основные и альтернативные способы заваривания.
Капельные способы - кемекс, пуроверы.
Аэропресс
Сифон
Турка
Теория. Заваривание - извлечение вкуса. Факторы:
- Качество и температура воды
- Помол
- Время заваривания
- Рецептура: соотношение кофе к воде.
- Посуда и аксессуары, фильтры, температура подачи.
4. Теория и практика эспрессо.
- Определение эспрессо. История и особая роль в мире. Знакомство с оборудованием и аксессуарами. Приготовление эспрессо. Параметры приготовления. Дозировка. Разравнивание. Темпинг. Влияние параметров настройки кофемашины и кофемолки на вкус и визуальные параметры эспрессо. Экстракция. Приготовление и дегустация эспрессо c разными настройками. Профилирование.
- Основы работы с молоком. Взбивание, текстурирование, вливание. Капучино.
5. - Кофейная Карта. Основные напитки классического кофейного меню.
- Практика приготовления эспрессо, капучино.
- Основы техники латте-арт
- Обслуживание кофейного оборудования
- Экзамен.

Длительность 15 часов. Стоимость 18000 рублей

**3. Курс "Профессия Бариста"** 25 часов

1. Введение. Теория. 2,5 часа
Факторы, формирующие (влияющие на) вкус
2. Каппинг - профессиональная кофейная дегустация, как основной инструмент оценки, описания, сравнения кофе. 3 часа

Теория.
- цель и правила каппинга
- история развития кофейной дегустации
- процедура
- критерии оценки - аромат, чистота, сладость, кислотность, тело, букет, послевкусие, баланс.
Практика.
Тест 1 - кислотность, горечь, сладость, солёность, умами.

Тест 2 - каппинг из трёх сортов, разных по баллам (до 80 баллов, 80-82, 84-86) объясняем разницу в качестве.

3. Каппинг. Часть 2. Букет. 2,5 часа

Тест 1 - основные ароматы, как составляющая букета, (9) в кофе с помощью аромакит.
Тест 2 - каппинг из 4-5 сортов , разных континентов, география вкуса.

4. Основные и альтернативные способы заваривания. 2 часа
Капельные способы - кемекс, пуроверы.
Аэропресс
Сифон
Турка
Теория. Заваривание - извлечение вкуса. Факторы:
- Качество и температура воды
- Помол
- Время заваривания
- Рецептура: соотношение кофе к воде.
- Посуда и аксессуары, фильтры, температура подачи.

5. Основные и альтернативные способы заваривания. Практика 3 часа
6. Теория и практика эспрессо. 2 часа
- Определение эспрессо. История и особая роль в мире. Знакомство с оборудованием и аксессуарами. Приготовление эспрессо. Параметры приготовления. Дозировка. Разравнивание. Темпинг. Влияние параметров настройки кофемашины и кофемолки на вкус и визуальные параметры эспрессо. Экстракция. Приготовление и дегустация эспрессо c разными настройками.

7. Профилирование эспрессо. Основы работы с молоком. 3 часа

8. Взбивание, текстурирование, вливание. Капучино. Основы техники латте-арт 3 часа
9. Кофейная Карта. Основные напитки классического кофейного меню. 3 часа
- Практика приготовления эспрессо, капучино.
- Обслуживание кофейного оборудования
10. Экзамен. Тест и практика 1 час

Стоимость: 30000 рублей.

**Курс "Альтернативные способы заваривания"**
1. Теория заваривания. Экстракция и факторы на неё влияющие (вода, помол, фильтры, температура, время, ратио). Практика этапов формирования вкуса, brew ratio chart. 3 часа

2. Методы заваривания кофе 3 часа
3. Практика. Выбор кофе для способа заваривания и наоборот 2 часа

4. Практика. 2 часа
Продолжительность: 10 часов. Стоимость 15000 рублей. Каждый второй в группе -50%. Максимальное количество участников - 4.

**Курс "Органолептические свойства кофе"**
Продолжительность 16 часов. Стоимость 20 000 рублей. Максимум 3 человека в группе.
1. Что такое кофе? Что формирует вкус? 2,5 часа
2. Каппинг - профессиональная кофейная дегустация, как основной инструмент оценки, описания, сравнения кофе. 2 часа

Теория.
- цель и правила каппинга
- история развития кофейной дегустации
- процедура
- критерии оценки - аромат, чистота, сладость, кислотность, тело, букет, послевкусие, баланс.

- качество кофе.дефекты

3. Практика. 2,5 часа
Тест 1 - кислотность, горечь, сладость, солёность, умами.

Тест 2 – тело

Тест 3 - каппинг из трёх сортов, разных по баллам (до 80 баллов, 80-82, 84-86) объясняем разницу в качестве.

Тест 4 - дефекты

4. Каппинг. Букет. 3 часа

Тест 1 - основные ароматы, как составляющая букета, (9) в кофе с помощью аромакит.
Тест 2 - каппинг из 4-5 сортов , разных континентов, география вкуса.

5. Основные системы оценки кофе SCAA, COE.

Практика оценки кофе по таблицам. 3 часа

6. Триангл-тест. Альтернативный кап-тестинг. Практика 3 часа

 **Курс "Latte Art"** (теория 2 часа, практика 6 часов) 16000 руб.
1. Теория. История развития латте-арт.

2. Теория. Основы латте-арт.

Молоко. Количество. Взбивание. Текстурирование

Аксессуары и добавки. Питчеры, этчинг-

Посуда. Вливание.

Качество эспрессо.

3. Рисунок, как база

-основа (удержание контраста, высота и скорость вливания)

-рисунок (объём в чашке перед рисунком, угол, высота и скорость вливания)

4. Техники. Физиология

(примеры положения рук и хвата)

5. Тенденции и чемпионат, их формирующий

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

7. Практика. Многокомпонентный дизайн

\*Возможна индивидуальная практика с тренером по всем направлениям. 2000 рублей/ час. Латте арт - 3000 рублей/ час.