**1.Классика. Работа с кофемашиной**

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. Теория и практика эспрессо.

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

Стоимость: 5000 руб/человек.

Продолжительность: 8 часов (3 занятия по 2-3 часа)

Выдается сертификат о прохождении курса.

В стоимость входят все расходные материалы.

**2.** **Базовые навыки каппинга**

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 от 3-х до 6-ти сортов, оценка вкуса.

Стоимость: 3000руб.

Продолжительность: 3 часа.

В стоимость входят все расходные материалы.

**3.** **Latte Art**

План курса:

1. Теория. История развития латтер-арт.

2. Теория. Основы латте-арт. Молоко. Взбивание. Текстурирование. Вливание.

3. Качество эспрессо.

4. Техники вливания.

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

Стоимость: 5000 руб/человек.

Продолжительность: 8 часов (3 занятия по 2-3 часа)

В стоимость входят все расходные материалы.

**4. Альтернативные способы заваривания**

План курса:

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

2. Методы заваривания кофе(турка, воронка, кемекс, фрэнч-пресс, аэро-пресс, сифон).

3. Практика – выбор кофе для заваривания и наоборот.

4. Практика.

Стоимость: 5000 руб.

Продолжительность: 3 часа

В стоимость входят все расходные материалы.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Название  | Стоимость и часы | Что входит |
| Классика. Работа с кофемашиной. | 5000 руб3 дня по 2-3 часаИногда 4-5 дней. В зависимости от способностей ученика.  | Ознакомление с оборудованием. Курс «От ростка до чашки». Работа с эспрессо и с молоком. Выдается сертификат о прохождении курса.В стоимость входят все расходные материалы. |
| Базовые навыки каппинга | 3000 руб1 день, 3 часа | Рассказ о каппинге – профессиональной кофейной дегустации. От 3-х до 6-ти сортов заваривается в чашке как на каппинг. И разбираются особенности зерна. Сорта оцениваются. В стоимость входят все расходные материалы. |
| Латте-арт | 5000 руб3 дня по 2-3 часа | Техника взбивания молока.Техника латте-арта. Базовые рисунки.В стоимость входят все расходные материалы.  |
| Приготовление альтернативы | 5000 руб1 день, 3 часа | Турка, воронка, кемекс, фрэнч-пресс, аэро-пресс, сифон. Разница и особенности.В стоимость входят все расходные материалы. |