



# ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОФЕЙНЫЕ КУРСЫ

Цена за курс указана за одного человека.  
Курсы проходят по \*\*\* дням, по всем  
вопросам приходите или звоните:

4-я Тверская-Ямская, 9  
+7 (495) 226 06 30

Дмитровское шоссе, 7 корп 2  
+7 (495) 784 08 62

[www.kafema.ru](http://www.kafema.ru)  
8 (800) 700-81-86

[msk@kafema.net](mailto:msk@kafema.net)  
[@kafema\\_msk](https://www.instagram.com/kafema_msk)  
[@kafemamoscow](https://www.facebook.com/kafemamoscow)

## Курс «Latte Art»

10 часов – 5 уроков по 2 часа.  
**Стоимость 20 000 рублей.**  
Количество участников: 1-2.

1. Теория. История развития латте-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, розетка, тюльпан).
8. Практика. Многокомпонентный дизайн.

## Курс «Кофе: от роста до чашки»

15 часов – 5 уроков по 3 часа.  
**Стоимость 18 000 рублей**  
Количество участников: 2-4.

1. Введение. Теория. Ботанический вид. Виды, подвиды, влияние на вкус. Произрастание. История возникновения кофейного пояса. Знакомство с основными кофейными 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.
7. Обслуживание кофейного оборудования.

## Курс «Профессия Бариста Базовый»

9 часов – 3 урока по 3 часа.  
**Стоимость 13 500 рублей.**  
Количество участников: 2-4.

1. Бариста. Знакомство с профессией.
2. История и виды кофейного дерева. Методы сбора, обработки, обжарки зерна.
3. Инвентарь. Кофейное оборудование.
4. Настройка помола. Темперовка.
5. Теория и практика эспрессо.
6. Основы работы с молоком. Взбивание, текстурирование, вливание. Капучино.
7. Кофейная Карта. Основные напитки классического кофейного меню.
8. Обслуживание кофейного оборудования. Рабочее место.

## Курс «Профессия Бариста»

15 часов – 5 уроков по 3 часа.  
**22 500 рублей.**  
Количество участников: 2-4.

1. Бариста. Знакомство с профессией.
2. История и виды кофейного дерева. Методы сбора, обработки, обжарки зерна.
3. Инвентарь. Кофейное оборудование.
4. Настройка помола, темперовка.
5. Теория и практика эспрессо.
6. Основы работы с молоком. Взбивание, текстурирование, вливание. Основы латте-арта.
7. Кофейная Карта. Основные напитки классического кофейного меню.
8. Обслуживание кофейного оборудования. Рабочее место.
9. Каппинг – основы профессиональной кофейной дегустации.
10. Альтернативные способы заваривания. Теория и практика.
11. Оценка качества.

## Курс «Профессия Бариста Эксперт»

25 часов – 5 уроков по 5 часов.  
**Стоимость 30 000 рублей.**  
Количество участников: 2-4.

1. Бариста. Знакомство с профессией.
2. История и виды кофейного дерева. Методы сбора, обработки, обжарки зерна.
3. Инвентарь. Кофейное оборудование.
4. Настройка помола, темперовка.
5. Теория и практика эспрессо.
6. Основы работы с молоком. Взбивание, текстурирование, вливание. Основы латте-арта.
7. Кофейная Карта. Основные напитки классического кофейного меню.
8. Обслуживание кофейного оборудования. Рабочее место.
9. Каппинг – профессиональная кофейная дегустация, как основной инструмент оценки, описания, сравнения кофе. Теория.
10. Каппинг практика.
11. Каппинг букет, в том числе основные ароматы в кофе, с помощью Набора ароматов от Scentone.
12. Альтернативные способы заваривания. Теория и практика.
13. Оценка качества.

## Курс Beginner Flavorist.

6 часов – 2 урока по 4 и 2 часа.  
**Стоимость 10 000 рублей, для держателей набора ароматов 8 000 рублей.**  
Количество участников: 2-5.

1. Анатомия восприятия аромата. Практика восприятия.
2. Формирование аромата.
3. Теория и практика описания букета кофе.
4. Каппинг.

## Курс «Органолептические свойства кофе»

12 часов – 4 урока по 3 часа.  
**Стоимость 18 000 рублей.**  
Количество участников: 1-3.

1. Что такое кофе? Что формирует вкус?
2. Каппинг – профессиональная кофейная дегустация, как основной инструмент оценки, описания, сравнения кофе. Теория.
3. Каппинг практика.
4. Каппинг букет, в том числе основные ароматы в кофе, с помощью Набора ароматов от Scentone.
5. Основные системы оценки кофе SCAA, COE. Практика оценки кофе по таблицам.
6. Триангл-тест. Альтернативный кап-тестинг. Практика.

## Курс «Альтернативные способы заваривания»

10 часов – 2 урока по 5 часов.  
**Стоимость 15 000 рублей.**  
Количество участников: 1-3.

1. Теория заваривания. Экстракция и факторы на неё влияющие (вода, помол, фильтры, температура, время, ратю). Практика этапов формирования вкуса, brewratio chart.
2. Методы заваривания кофе.
3. Практика – выбор кофе для способа заваривания и наборот.
4. Практика.