

## סילבוס קורס בריסטה אישי - שני מפגשים

### **מפגש ראשון - לימוד**

תוכן:

- סידור סביבת עבודה בהגעה לבית הקפה בבוקר
- אספרסו - דגשים חשובים
- הקצפה מושלמת בכל הקצפה
- עקרונות המזיגה
- דיוק טעם האספרסו (כיוון מטחנה ועבודה עם משקל)
- סגירת מכונה מלאה

סה"כ 4 שעות.

### **מפגש שני - תרגול**

תוכן:

- רוטינת בוקר עצמאית
- הסבר כל סוגי המשקאות
- בקשות מיוחדות - בסיס מים, מפורק וכו'..
- הסבר עבודה עם בונים
- תרגול
- בוחן סוף

סה"כ 4 שעות.

את הקורס קובעים בתיאום מראש עם האקדמיה.

## מפגש ראשון - לימוד

- סידור סביבת עבודה בהגעה לבית הקפה בבוקר - איזה ציוד נדרש בשביל לנהל בר קפה בצורה הטובה ביותר ואיך לסדר אותו בצורה שתעזור לך לנהל לחץ בצורה הטובה והמקצועית ביותר
- אספרסו - לא מסובך אבל יש מספר מרכיבים שחייבים להקפיד עליהם בשביל להוציא אספרסו מושלם כל פעם מחדש.
- הקצפה מושלמת בכל הקצפה - הסבר השיטה, תרגול ושיפור
- עקרונות המזיגה - ציור בקפה זה לא רק ידע זה גם המון ניסיון, במפגש נסביר איך צריך למזוג בשביל להצליח לצייר אבל ההצלחה בכך תלויה המון ביכולת להבין את הנאמר ובקורדינציה ביד.
- דיוק טעם האספרסו (כיוון מטחנה ועבודה עם משקל) - במקום לקרוא לטכנאי שיבוא לבדוק מה לא בסדר עם הקפה שלך, אתה תדע טוב אפילו ממנו איך האספרסו צריך לצאת בצורה הטובה ביותר, נסביר מה זה מתכון לאספרסו, מה יש לעשות בשביל להבטיח את הטעם האידיאלי ומה עושים בבתי הקפה הטובים בעולם.
- סגירת מכונה - ניקיון המכונה הוא חלק בלתי נפרד מהטעם שלה, לא משנה איזה בריסטה טוב תהיה, בלי ניקוי יסודי וטוב של ציוד הקפה שלך, מהר מאוד איכות הקפה תירד. נלמד את כל הפעולות שצריך לבצע בשביל לוודא שהמכונה אכן נקיה בסוף כל יום.

## מפגש שני - תרגול

- רוטינת בוקר עצמאית - סידור כלל הציוד במקום, כיוון ודיוק האספרסו לפי המתכון.
- הסבר כל סוגי המשקאות - ריסטרטו, קורטאדו, מקיאטו, לאטה, אספרסו על קרח וכו'..
- בקשות מיוחדות - מפורק, בסיס מים, בלי קצף, הרבה קצף וכו'..
- הסבר עבודה עם בונים - איך לקרוא בון בצורה הכי מקצועית, איזה משקה להכין קודם בשביל לשמור על איכות מקסימלית של כל המשקאות, איך לתקשר עם המלצר בלי להכיר אותו בעזרת סידור נכון של הבון וכו'..
- תרגול - תרגול כל מה שלמדנו
- בוחן סוף - בוחן מסכם, שלושה בונים שצריך להגיש ברמה הגבוהה ביותר בפרק זמן קצוב. מצטיין הוא מי שקיבל 90 ומעלה בבוחן.