**SZCZEGÓŁOWY HARMONOGRAM REALIZACJI SZKOLENIA**

Liczba uczestników: 10

Kierunek szkolenia: **Barista**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Data realizacji szkolenia** | **Godziny realizacji zajęć** | **Liczba****godzin dydaktycznych** | **Temat zajęć** | **Wykładowca** | **Miejsce realizacji** |
| 1. | 19.01.2019 | 9.00-15.45 | 9 | Zajęcia teoretyczne:* Kawa: jako roślina, jako ziarno, jako napój;
* Barista jako zawód;
* Sprzęt baristy;
* Przygotowanie espresso w teorii – zasada 4M.
 | Bianka Pietrzyk | Dom PielgrzymaPl. Kościelny 211-100 Lidzbark Warmiński |
| 2. | 20.01.2019 | 9.00-15.45 | 9 | Zajęcia praktyczne:* Przygotowanie espresso, espresso doppio, ristretto, lungo.
* Pienienie mleka.
* Przygotowanie napojów kawowych z mlekiem-latte, cappuccino, latte machiato.
 | Bianka Pietrzyk |
| 3. | 02.02.2019 | 9.00-15.00 | 8 | Zajęcia praktyczne:* Omówienie i wykorzystanie dodatków do kaw - czekolada (mocha), lody (espresso affogato), bita śmietana, sosy.
* Latte art. – sztuka „rysowania na kawie”.
 | Bianka Pietrzyk |
| 4. | 03.02.2019 | 10.00-13.00 | 4 | * Dobra Praktyka Higieniczna i Dobra Praktyka Produkcyjna wykorzystywane przez system zarządzania HACCP w pracy baristy.
* Egzamin wewnętrzny (test).
 | Bianka Pietrzyk |
| **Suma godzin** | **30** |

***W dniu 03.02.2019 w godzinach 13.30 – 15.30 odbędzie się egzamin .***



Biuro projektu: Lokalna Grupa Działania „Warmiński Zakątek”
ul. Grunwaldzka 6, 11-040 Dobre Miasto

NIP 7393566126, REGON 280139761

tel: 89 6160058, e-mail: droga-dosukcesu@wp.pl

www.warminskizakatek.com.pl