**SZCZEGÓŁOWY HARMONOGRAM REALIZACJI KURSU ZAWODOWEGO – „BARISTA”**

**W RAMACH PROJEKTU „NOWE ZAWODY NOWE SZANSE"**

**dla 6 Uczestników Projektu**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Data realizacji szkolenia** | **Godziny realizacji szkolenia** | **Temat szkolenia** | **Liczba godzin** | **Nadzorujący trener wykładowca** | **Miejsce realizacji szkolenia/nazwa instytucji** |
| 14.06.2021 | 14:00 – 15:30 |        Historia kawy,         Użytkowe gatunki kawy,         Uprawa kawy,         Metody zbierania kawy,         Obróbka ziaren, | 7 | Serhii Slobodianiuk | ul. Klonowa 2B, Kętrzyn |
| 15:35 – 17:05 |
| 17:35 – 19:05 |
| 19:10 – 19:55 |
| 15.06.2021 | 14:00 – 15:30 |        Zasada 4M,         Cechy idealnego espresso,         Techniki przygotowania i parzenia kawy, | 8 | Serhii Slobodianiuk | Ul. Klonowa 2B, Kętrzyn |
| 15:35 – 17:05 |
| 17:35 – 19:05 |
| 19:10 – 20:40 |
| 21.06.2021 | 14:00 – 15:30 |        Spienianie mleka,         Obsługa wszelkiego sprzętu baristycznego (profesjonalny ekspres ciśnieniowy, kolbowy, młynek do mielenia, dzbanki, tampery itp.), | 8 | Serhii Slobodianiuk | Ul. Klonowa 2B, Kętrzyn |
| 15:35 – 17:05 |
| 17:35 – 19:05 |
| 19:10 – 20:40 |
| 22.06.2021 | 14:00 – 15:30 |        Przygotowanie wszystkich rodzajów kaw (espresso, latte, macchiato, cappuccino, americano, espresso con panna, espresso macchiato, mocha, irish coffee, frappe, kawa mrożona),         Czyszczenie i konserwacja sprzętu,    Egzamin praktyczny i teoretyczny. | 7 | Serhii Slobodianiuk | Ul. Klonowa 2B, Kętrzyn |
| 15:35 – 17:05 |
| 17:35 – 19:05 |
| 19:10 – 19:55 |

**Zajęcia:**

*1 godzina dydaktyczna = 45 min*

*W harmonogramie uwzględniono przerwy – łącznie 40 minut w każdym dniu*