

## Harmonogram

**Nazwa Beneficjenta:** Centrum Edukacji W-M ZDZ w Ostródzie

**Numer projektu:** POWR.01.02.01-28-0059/18-00

**Tytuł projektu:** Młodzi: akcja! 6

**Nazwa szkolenia zawodowego/kursu:** Barista-Sommelier

**Nr kursu:** 6/101/2018

**Uczestników:** 1 w tym kobiet: 1, mężczyzn: 0

**Termin realizacji:** 25.10.2018-05.11.2018

## 1. Harmonogram

Data realizacji	Godziny realizacji zajęć od-do	Temat zajęć	Wykładowca	Miejsce realizacji zajęć/nazwa instytucji (miejscowość, ulica, nr lokalu, nr sali)
25.10.2018	08:00-08:45	Kim jest barista? Cechy i zalety, zakres obowiązków, historia zawodu	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	08:45-09:30	Sprzęt baristy. Zasada 4M	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	09:30-10:15	Historia kawy. Budowa owocu kawowego. Rodzaje gatunków kaw . Kraje produkujące kawę. Warunki uprawy kawy. Rodzaje zbiorów kawy. Czynniki mające wpływ na smak kawy	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	10:15-11:00	Metody obróbki kawy. Palenie kawy - techniki	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	11:00-11:45	Kawy rozpuszczalne. Kawa bezkofeinowa	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	11:45-11:50	PRZERWA		
	11:50-12:35	Rodzaje młynków do kawy	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	12:35-13:20	Parzenie kawy w ekspresie ciśnieniowym kolbowym. Błędy podczas parzenia kawy	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	13:20-14:05	Rodzaje espresso (ristretto, romano, doppio, coretto itd.)	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	14:05-14:50	Spienienie mleka. Błędy przy spienianiu mleka	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	14:50-15:35	Dobra Praktyka Higieniczna i Dobra Praktyka Produkcyjna wykorzystywane przez system zarządzania HACCP w pracy baristy oraz elementy BHP	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
15:35-16:20	Wyposażenie i sprzęt niezbędny do parzenia kawy- obsługa	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda	
29.10.2018	08:00-08:45	Wyposażenie i sprzęt niezbędny do parzenia kawy- obsługa	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	08:45-10:15	Odpowiednie regulowanie młynka do kawy	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	10:15-11:45	Sztuka spieniania mleka	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	11:45-11:50	PRZERWA		
	11:50-14:50	Parzenie kaw (latte, espresso, cappuccino, latte macchiato itp.)	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	14:50-15:35	Rodzaje sprzedawanych kaw	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	15:35-16:20	Serwowanie kaw	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
30.10.2018	08:00-08:45	Dodatki do kaw (bita śmietana, sosy, syropy, likiery, posypki itp.)	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	08:45-09:30	Konserwacja i czyszczenie ekspresów	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda

30.10.2018	09:30-11:45	Wzory na kawie (podstawy Latte Art)	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	11:45-11:50	PRZERWA		
	11:50-12:35	Wzory na kawie (podstawy Latte Art)	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	12:35-14:05	Smaki i aromaty kawy	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	14:05-14:50	Cechy i zalety sommeliera. Narzędzia pracy sommeliera, kieliszki i karafki do wina, profesjonalny serwis do wina spokojnego i musującego. Kultura ekologiczna w zawodzie sommeliera.	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	14:50-15:35	Klasyfikacja win. Wady i zalety win. Przechowywanie win. Temperatura serwowanych win. Fakty i mity o winach	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	15:35-16:20	Czytanie etykiet na butelce win	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
31.10.2018	08:00-09:30	Nauka rozpoznawania zapachów zawartych w winie (Le Nez du Vin)	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	09:30-10:15	Wady win	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	10:15-11:45	Zasady profesjonalnej degustacji win (analiza wzrokowa, zapach, smak)	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	11:45-11:50	PRZERWA		
	11:50-12:35	Prace w winnicy - zadania człowieka. Terroir - znaczenie klimatu i gleby w uprawie winorośli.	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	12:35-13:20	Rodzaje fermentacji win	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	13:20-14:05	Metody produkcji win białych i czerwonych. Metody produkcji win słodkich	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	14:05-14:50	Białe szczepy winogron • Charakterystyka i występowanie: Chardonnay, Savignion Blanc, Riesling, Gewurztraminer, Pinot Gris, Pinot Grigio, Viognier Czerwone szczepy winogron • Charakterystyka i występowanie: Cabernet Savignon, Merlot, Pinot Noir, Syrah, Tempranillo, Nebiollo, Sangiovese, Malbec, Zinfandel	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
14:50-15:35	Etapy, cel dekantowania Jakie wina dekantujemy?	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda	

31.10.2018	15:35-16:20	Dobór wina do potraw - zasady łączenia	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
05.11.2018	08:00-08:45	Dobór wina do potraw - zasady łączenia	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	08:45-09:30	Tworzenie karty win	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	09:30-10:15	Otwieranie win spokojnych, musujących, dekantacja	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	10:15-11:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Francja – omówienie regionów winiarskich: Alzacja, Szampania, Dolina Loary, Langwedocja Rousillon, Bordeaux, Burgundia</li> <li>• Włochy – omówienie regionów winiarskich: Piemont, Lombardia, Alto Adige, Veneto, Friuli, Toskania, Umbria, Abruzja, Sycylia</li> <li>• Hiszpania – omówienie regionów winiarskich: Rioja, Ribera del Duero, Navarra, Catalunya, Jerez, Rueda, Rias Baixas, Toro, Bierzo, La Mancha</li> <li>• Niemcy, Austria, Węgry</li> <li>• Wina z nowego świata: Chile, Argentyna, RPA, USA, Australia, Nowa Zelandia</li> </ul>	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	11:00-11:45	Pozostałe style wina	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	11:45-12:30	Psychologia i technika obsługi Gości przy stole	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda