

Harmonogram

Nazwa Beneficjenta: Centrum Edukacji W-M ZDZ w Braniewie

Numer projektu: POWR.01.02.01-28-0030/19-00

Tytuł projektu: Moc młodych 1619

Nazwa szkolenia zawodowego/kursu: Barista

Nr kursu: 16/020/2020

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

Termin realizacji: 17.06.2020-21.06.2020

1. Harmonogram

Data realizacji	Godziny realizacji zajęć od-do	Temat zajęć	Wykładowca	Miejsce realizacji zajęć/nazwa instytucji (miejscowość, ulica, nr lokalu, nr sali)
17.06.2020	17:00-17:45	Kim jest barista? Cechy i zalety, zakres obowiązków, historia zawodu.	Wakieć Wojciech Izydor	ul. Katedralna 9; Braniewo
	17:45-18:30	Sprzet baristy. Zasada 4M.	Wakieć Wojciech Izydor	ul. Katedralna 9; Braniewo
	18:30-19:15	Historia kawy. Budowa owocu kawowego. Rodzaje garunków kaw. Kraje produkujące kawę. Warunki uprawy kawy. Rodzaje zbiorów kawy. Czynniki mające wpływ na smak kawy.	Wakieć Wojciech Izydor	ul. Katedralna 9; Braniewo
	19:15-20:00	Metody obróbki kawy. Palenie kawy - techniki.	Wakieć Wojciech Izydor	ul. Katedralna 9; Braniewo
18.06.2020	17:00-17:45	Rodzaje młynków do kawy.	Wakieć Wojciech Izydor	ul. Katedralna 9; Braniewo
	17:45-18:30	Parzenie kawy w ekspresie ciśnieniowym kolbowym. Błędy podczas parzenia kawy.	Wakieć Wojciech Izydor	ul. Katedralna 9; Braniewo
	18:30-19:15	Rodzaje espresso (ristretto, romano, doppio, coretto itd.).	Wakieć Wojciech Izydor	ul. Katedralna 9; Braniewo
19.06.2020	17:00-18:30	Wyposażenie i sprzęt niezbędny do parzenia kawy - obsługa	Wakieć Wojciech Izydor	ul. Katedralna 9; Braniewo
	18:30-19:15	Odpowiednie regulowanie młynka do kawy	Wakieć Wojciech Izydor	ul. Katedralna 9; Braniewo
20.06.2020	08:00-09:30	Sztuka spieniania mleka	Wakieć Wojciech Izydor	ul. Katedralna 9; Braniewo
	09:30-10:15	Parzenie kaw (latte, espresso, cappuccino, latte macchiato itp.)	Wakieć Wojciech Izydor	ul. Katedralna 9; Braniewo
	10:15-10:30	PRZERWA		
	10:30-12:45	Parzenie kaw (latte, espresso, cappuccino, latte macchiato itp.)	Wakieć Wojciech Izydor	ul. Katedralna 9; Braniewo
	12:45-13:00	PRZERWA		
	13:00-13:45	Rodzaje sprzedawanych kaw	Wakieć Wojciech Izydor	ul. Katedralna 9; Braniewo
	13:45-14:30	Serwowanie kaw	Wakieć Wojciech Izydor	ul. Katedralna 9; Braniewo
21.06.2020	08:00-08:45	Dodatki do kaw (bita śmietana, sosy, syropy, likiery, posypki itp.)	Wakieć Wojciech Izydor	ul. Katedralna 9; Braniewo
	08:45-09:30	Konserwacja i czyszczenie ekspresów	Wakieć Wojciech Izydor	ul. Katedralna 9; Braniewo
	09:30-10:15	Wzory na kawie (podstawy Latte Art)	Wakieć Wojciech Izydor	ul. Katedralna 9; Braniewo
	10:15-10:30	PRZERWA		
	10:30-12:45	Wzory na kawie (podstawy Latte Art)	Wakieć Wojciech Izydor	ul. Katedralna 9; Braniewo
	12:45-13:00	PRZERWA		

21.06.2020	13:00-14:30	Smaki i aromaty kawy	Wakieć Wojciech Izidor	ul. Katedralna 9; Braniewo
22.06.2020	17:00-17:45	Spienianie mleka. Błędy przy spienianiu mleka.	Wakieć Wojciech Izidor	ul. Katedralna 9; Braniewo
	17:45-18:30	Dobra praktyka Higieniczna i Dobra praktyka Produkcyjna wykorzystywane przez system zarządzania HACCP w pracy baristy oraz elementy BHP.	Wakieć Wojciech Izidor	ul. Katedralna 9; Braniewo
	18:30-19:15	Odpowiednie regulowanie młynka do kawy	Wakieć Wojciech Izidor	ul. Katedralna 9; Braniewo
	19:15-20:00	Kawy rozpuszczalne. Kawa bezkofeinowa.	Wakieć Wojciech Izidor	ul. Katedralna 9; Braniewo