

Harmonogram

Nazwa Beneficjenta: Centrum Edukacji w Lidzbarku Warmińskim

Numer projektu: FEWM.07.02-IP.01-0036/24

Tytuł projektu: Rozwijam się zawodowo!

Nazwa szkolenia zawodowego/kursu: Barista

Nr kursu: 11/063/2024

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

Termin realizacji: 11.12.2024-14.12.2024



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską



1. Harmonogram

Data realizacji	Godziny realizacji zajęć od-do	Temat zajęć	Wykładowca	Miejsce realizacji zajęć/nazwa instytucji (miejscowość, ulica, nr lokalu)
11.12.2024	15:15-16:00	Dobra praktyka Higieniczna i Dobra praktyka Produkcyjna wykorzystywane przez system zarządzania HACCP w pracy baristy oraz elementy BHP.	Górecka Jolanta	ul. Orła Białego 7; Lidzbark Warmiński
	16:00-16:45	Sprzęt baristy. Zasada 4M.	Górecka Jolanta	ul. Orła Białego 7; Lidzbark Warmiński
	16:45-17:30	Dodatki do kaw (bita śmietana, sosy, syropy, likiery, posypki itp.)	Górecka Jolanta	ul. Orła Białego 7; Lidzbark Warmiński
	17:30-18:15	Historia kawy. Budowa owocu kawowego. Rodzaje garunków kaw. Kraje produkujące kawę. Warunki uprawy kawy. Rodzaje zbiorów kawy. Czynniki mające wpływ na smak kawy.	Górecka Jolanta	ul. Orła Białego 7; Lidzbark Warmiński
	18:15-18:25	PRZERWA		
	18:25-19:10	Kawy rozpuszczalne. Kawa bezkofeinowa.	Górecka Jolanta	ul. Orła Białego 7; Lidzbark Warmiński
	19:10-19:55	Kim jest barista? Cechy i zalety, zakres obowiązków, historia zawodu.	Górecka Jolanta	ul. Orła Białego 7; Lidzbark Warmiński
	19:55-20:40	Wyposażenie i sprzęt niezbędny do parzenia kawy - obsługa	Górecka Jolanta	ul. Orła Białego 7; Lidzbark Warmiński
12.12.2024	15:15-16:00	Metody obróbki kawy. Palenie kawy - techniki.	Górecka Jolanta	ul. Orła Białego 7; Lidzbark Warmiński
	16:00-16:45	Parzenie kawy w ekspresie ciśnieniowym kolbowym. Błędy podczas parzenia kawy.	Górecka Jolanta	ul. Orła Białego 7; Lidzbark Warmiński
	16:45-17:30	Rodzaje espresso (ristretto, romano, doppio, coretto itd.).	Górecka Jolanta	ul. Orła Białego 7; Lidzbark Warmiński
	17:30-18:15	Rodzaje młynków do kawy.	Górecka Jolanta	ul. Orła Białego 7; Lidzbark Warmiński
	18:15-18:25	PRZERWA		
	18:25-19:10	Rodzaje sprzedawanych kaw	Górecka Jolanta	ul. Orła Białego 7; Lidzbark Warmiński
	19:10-20:40	Smaki i aromaty kawy	Górecka Jolanta	ul. Orła Białego 7; Lidzbark Warmiński
13.12.2024	12:00-12:45	Konserwacja i czyszczenie ekspresów	Plaskota Tomasz	Restauracja HUBA, ul. Hoża 39, 11-100 Lidzbark Warmiński
	12:45-13:30	Wyposażenie i sprzęt niezbędny do parzenia kawy - obsługa	Plaskota Tomasz	Restauracja HUBA, ul. Hoża 39, 11-100 Lidzbark Warmiński
	13:30-15:00	Odpowiednie regulowanie młynka do kawy	Plaskota Tomasz	Restauracja HUBA, ul. Hoża 39, 11-100 Lidzbark Warmiński
	15:00-15:20	PRZERWA		
	15:20-18:20	Parzenie kaw (latte, espresso, cappuccino, latte macchiato itp.)	Plaskota Tomasz	Restauracja HUBA, ul. Hoża 39, 11-100 Lidzbark Warmiński



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską



14.12.2024	11:30-12:15	Spienianie mleka. Błędy przy spienianiu mleka.	Plaskota Tomasz	Restauracja HUBA, ul. Hoża 39, 11-100 Lidzbark Warmiński
	12:15-13:45	Sztuka spieniania mleka	Plaskota Tomasz	Restauracja HUBA, ul. Hoża 39, 11-100 Lidzbark Warmiński
	13:45-14:30	Wzory na kawie (podstawy Latte Art)	Plaskota Tomasz	Restauracja HUBA, ul. Hoża 39, 11-100 Lidzbark Warmiński
	14:30-14:50	PRZERWA		
	14:50-15:35	Serwowanie kaw	Plaskota Tomasz	Restauracja HUBA, ul. Hoża 39, 11-100 Lidzbark Warmiński
	15:35-17:50	Wzory na kawie (podstawy Latte Art)	Plaskota Tomasz	Restauracja HUBA, ul. Hoża 39, 11-100 Lidzbark Warmiński



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską

