



### BARISTA SEMINARS

Barista basic education.

#### Ενότητες:

- Ο καφές ιστορικά, ποικιλίες του, ειδη του καφέ, παραλλαγές .
- Καφές και υγεία.
- Το νερό και ο ρόλος του στον καφέ.
- Τα μυστικά και οι προϋποθέσεις για ένα καλό εσπρέσο.
- Μηχανή καφέ, σωστή λειτουργία, καθαρισμός.
- Κοπτικό καφέ, σωστή λειτουργία, ρύθμιση γραμμάρων, ρύθμιση κοπής καφέ, καθαρισμός.
- Τσάι και σοκολάτα.
- Πρακτική εξάσκηση στην μηχανή και κοπτικό ,παρασκευές ροφημάτων.

1. Η κάθε συνέδρια απαρτίζεται από 8 άτομα.
2. Τα σεμινάρια είναι διάρκειας 7 ωρών γίνονται κάθε δεύτερη Παρασκευή.
3. Κόστος συμμετοχής 90.00€ κατ' άτομο.
4. Παροχή διπλώματος από το Corca café και το EspressoShop.Latte Art:

Β.Αναβαθμίστε τον επαγγελματισμό σας μέσα από τα Latte art seminars.  
Δημιουργήστε εντυπωσιακά ροφήματα με ελάχιστο κόστος.

## Σεμινάρια Barista CORCA CAFE

Συντάχθηκε απο τον/την Administrator

Παρασκευή, 17 Οκτώβριος 2014 16:12 - Τελευταία Ενημέρωση Παρασκευή, 17 Οκτώβριος 2014 16:17

---

### Ενότητες:

- Παρασκευή τύπων αφρόγαλου.
- Τρόπος σχεδιασμού. Πρακτική εξάσκηση.

1. Η κάθε συνέδρια απαρτίζεται από 8 άτομα.
3. Τα σεμινάρια είναι διάρκειας 6 ωρών γίνονται κάθε δεύτερη Παρασκευή.
4. Κόστος συμμετοχής 90.00€ κατ' άτομο.
5. Παροχή διπλώματος από το Corca café και το Espressoshop.

Σκοπός μας η σωστή διαπαιδαγώγηση και κατάρτιση ανθρώπων που θα εργαστούν στον χώρο της εστίασης και ειδικότερα στον χώρο του bar. Μέλημά μας είναι ο τελικός καταναλωτής, ώστε να απολαμβάνει σωστά παρασκευασμένα και ποιοτικά προϊόντα τεκμηριωμένα με τις διεθνείς ορολογίες.

### ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ/ΕΓΓΡΑΦΕΣ:

Λ.62 Μαρτύρων 58 Τ.Κ 71303 Ηράκλειο, Κρήτη - ΤΗΛ.2810376651 - e-mail: [info@espresso-shop.gr](mailto:info@espresso-shop.gr)