

# ***Бариста- творець кави***





# ТАЄМНИЧИЙ СВІТ КАВИ

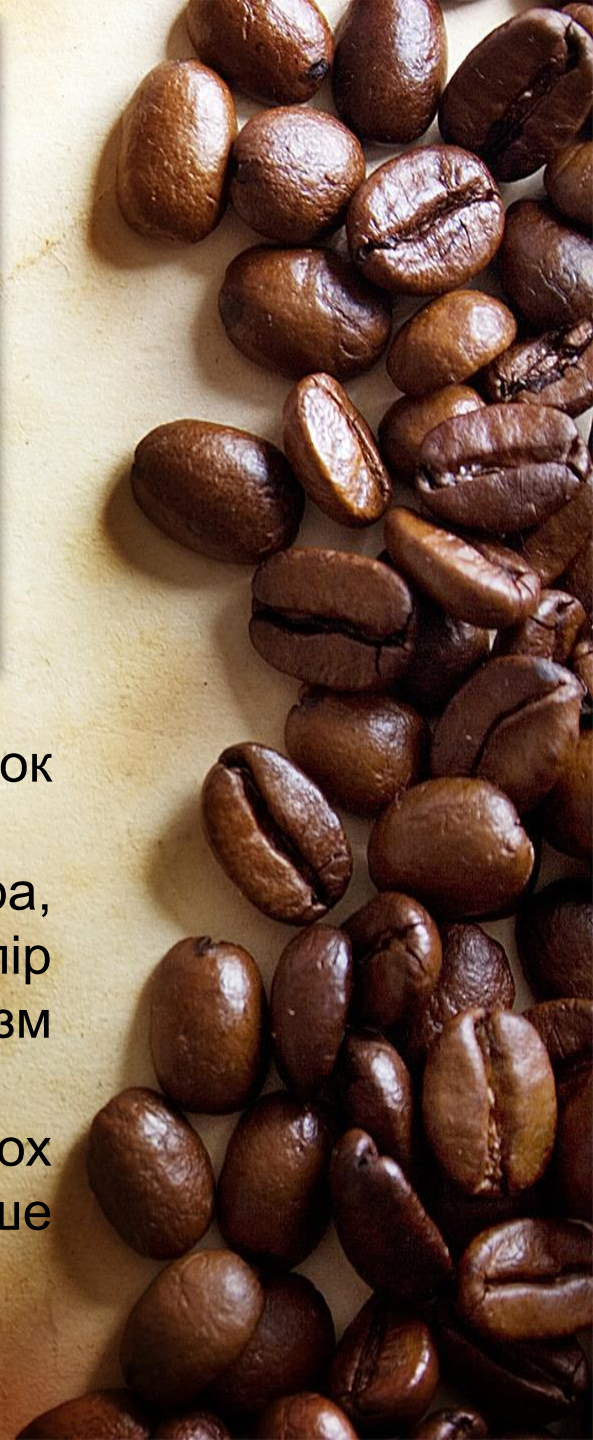
Міцний, гіркуватий і водночас з ніжним ароматом напій славиться у всьому світі. Його любляють бізнесмени і домогосподарки, письменники і студенти. Він здатний передбачати майбутнє і творити сьогодні. Цей загадковий напій – кава, з присмаком чарів і досі збирає за столом дискусій, роздумів та дружніх розмов.



Оноре де Бальзак спокійно міг випити до 60 чашок кави в день.

Настільки ж фанатичною була пристрасть Вольтера, який випивав 50 чашок напою в день. До цих пір ведуться суперечки щодо впливу кави на організм людини.

Всередині кавового зернятка міститься більше двох тисяч хімічних речовин, з яких вивчена лише половина.



# Статистика вживання кави українцями



- 2-3 чашки в тижде
- 1 чашка щодня
- 2 чашки щодня
- 3 чашки щодня



# **Список країн за споживанням кави на душу населення в кг**

1. Фінляндія	12.0 (2024)
2. Норвегія	9.9 (2024)
25. США	4.9 (2024)
39. Японія	3.8 (2024)
49. Домініканська Республіка	2.3
57. Росія	1.9 (2023)
62. Україна	1.6 (2024)
66. Ефіопія	1.3
71. Куба	1.2
141. Індія	0.1
144. Ангола	0.1



# Львів - кавова столиця України



# Львівська копальня кави



# Фестиваль кави



# ***Бариста – митець приготування***



# Переможець чемпіонату світу з приготування кави у джезві Слава Бабич



# ***Школа «Бариста»***

- ❖ Базові знання – від 1000 грн в день
- ❖ Знання про кавове зерно – від 1500 грн в день
- ❖ Основні способи заварювання кави – від 1000 грн в день
- ❖ Лате-Арт – від 2500грн в день





# ***Ринок вакансій***

- ✓ Бариста;
- ✓ бариста-бармен;
- ✓ бариста-офіціант-бармен;
- ✓ касир-бариста.

**Заробітна плата стартує від  
10 000 грн.**



# **Шляхи впровадження спеціальності**

Підготовка кваліфікованих педагогічних кадрів

Комплектація навчальної лабораторії  
необхідним обладнанням

Підрахунок вартості освітніх послуг

Розроблення необхідної документації

Підготовка технологічних та калькуляційних  
карт

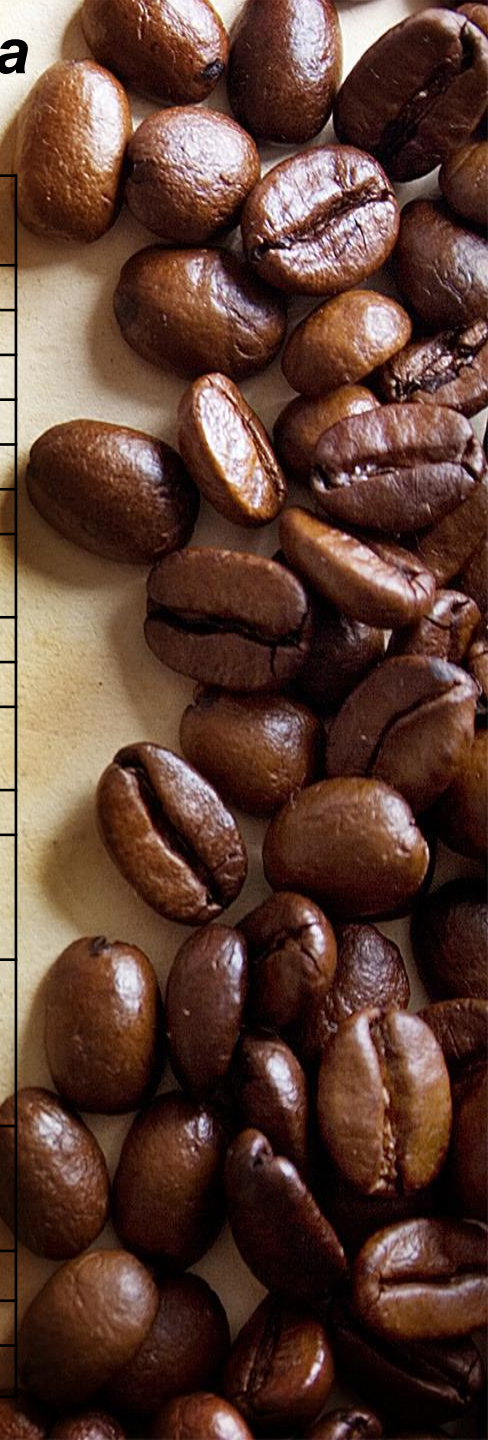


# Обладнання бариста



# Навчальний план підготовки робітника з професії «Бариста»

№ з/п	Навчальні теми	К-ть годин
1	Вступ про каву	1
2	Ботаніка	1
3	Обсмаження кави	1
4	Характеристика води	1
5	Методи приготування кави	1
6	Технічні параметри еспресо	1
7	<b>Практична робота</b> Практика налаштування помолу	1
8	Оцінка якості еспресо	1
9	Кавове обладнання. Правила роботи	1
10	<b>Практична робота</b> Робота на кавових машинах.	1
11	Кавова карта	2
12	LatteArt Робота з молоком Оформлення кави, правила подачі	1
13	<b>Практична робота</b> Практика приготування кавових напоїв (еспресо, капучіно, флетвайт, американо, раф кава) Правила подачі кави	4
14	<b>Практична робота :</b> - вдосконалення техніки емульгування молока; - вдосконалення техніки Латте Арт	4
15	Приготування кави альтернативними методами. Кавовий етикет	6
	<b>Підсумкове заняття</b>	2
	<b>ВСЬОГО годин</b>	<b>30</b>

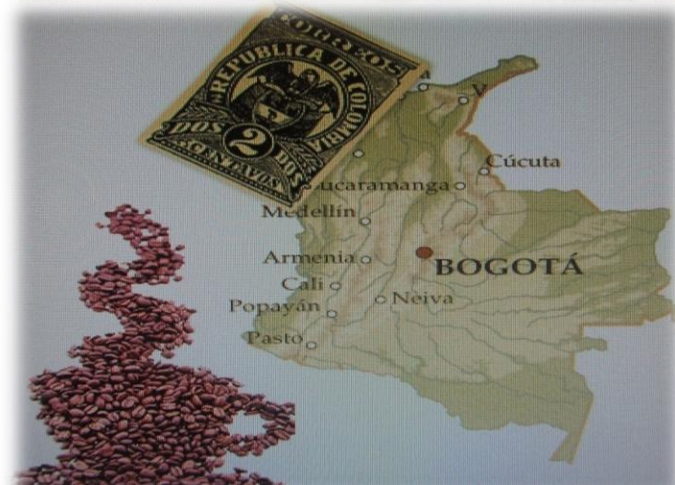


# Тема 1 Вступ про каву

Походження кави.

Історія ширення кави по світу. «Кавовий пояс». Країни постачальники зеленої кави.

Класифікація категорій кавового зерна. Поняття « Specialty coffee». Кав'ярні та кава в Україні. Кавовий етикет



# Тема 2 Ботаніка

Сорти кави. Відмінності Арабіка /Робуста, особливості вирощування, збір кавових ягід, способи обробки кави, географія вирощування відомих сортів.

Дефекти зеленого зерна.

Параметри зеленого зерна. Оцінка якості зеленого зерна.



Arabica



Robusta



# Тема 3 Обсмаження кави

Етапи обсмаження кави. Ступінь обсмаження кави. Процеси, які відбуваються під час обсмаження та як вони впливають на смак.

Параметри зеленого зерна. Оцінка якості зеленого зерна.

Поняття про суміші «espresso blend coffee» .

Оцінка якості кавових сумішей. Якість пакування кави. Як вибрати каву для закладу.

Дегустація зразків кави «cuppingcoffee». Дегустація зразків: Арабіка/Робуста, Суміш/Моно Сорт Комерційна кава/Спашелті кава Мита обробка/Суха обробка.



**Q-грейдери** (від «quality grade», сертифікований фахівець з оцінки якості зерна)

# Тема 4 Характеристика води

Види води. Способи очистки води.

Вплив води на якість кави та роботу обладнання. Підбір води.

Оцінка смаку води.



# Тема 5 Методи приготування кави

Різновиди методів приготування кави. Підбір зерна відповідно до методів приготування. Технічні параметри приготування кави. Поняття Brewing Ratio. Підбір фракції меленої кави відповідно до методу приготування.



# Тема 6 Технічні параметри еспресо

Види технічних параметрів приготування еспресо.

Формула приготування еспресо. Поняття «naked espresso».

Облік кави в закладі.



# Тема 7 Практична робота

## Практика налаштування помолу

Поняття помолу та екстракції, види помолу. Особливості регулювання помолу (гріндер). Практика налаштування помолу кави. Вплив не дотримання технічних параметрів на якість еспресо. Візуальна оцінка процесу приготування. Особливості регулювання помолу



Мжезва



Еспресо



Фильтър



Френч-пресс

# ***Тема 8 Оцінка якості еспресо***

Оцінка якості еспресо (візуальна, аромат, смаковий баланс)

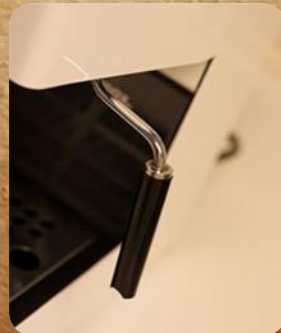
Порівняння еспресо приготованих з різними технічними параметрами



# Тема 9 Кавове обладнання. Правила експлуатації

Обладнання, яким користується бариста. Види кововарок, їх будова.

Експлуатація машин. Щоденна чистка кавоварки. Техніка безпеки



# Тема 10 Практична робота

## Робота на кавових машинах.

Запуск кавоварки та налаштування до початку роботи. Догляд за кавовим обладнанням. Прибирання та догляд за кавовим обладнанням після роботи. Щоденна чистка кавоварки.



# Тема 11 Кавова карта

Класифікація кавових напоїв. Правила складання кавових карт. Відмінності кавових напоїв. Приклади кавових карт для закладу.



## КАВОВІ НАПОЇ



Кава Еспресо .....	30 мл	18,00 грн.
Кава Американо .....	120 мл	18,00 грн.
Кава Капучино .....	200 мл	25,00 грн.
Кава Глясе .....	170 мл	28,00 грн.
Кава Латте .....	170 мл	25,00 грн.
Кава по-ірландські з бейлісом .....	175 мл	43,00 грн.
Кава Мокко-бейліс .....	180 мл	60,00 грн.
<small>(бейліс, молоко, морозиво, кава еспресо)</small>		
Какао .....	200 мл	30,00 грн.

## СМУЗИ



<b>new</b> Персиковий .....	250 мл	40,00 грн.
<b>new</b> Ягідний .....	250 мл	40,00 грн.
<b>new</b> Ківі .....	250 мл	40,00 грн.

## **Тема 12 LatteArt. Робота з молоком.**

Види молока. Техніка емульгування молока, текстура емульсованого молока. Техніка вливання базових фігур Латте Арт. Оцінка якості приготування кавових напоїв з молоком.

## **Тема 14 Практична робота.**

Вдосконалення техніки емульгування молока.

Вдосконалення техніки Латте Арт



# Тема 13 Практична робота

Практика приготування кавових напоїв (еспресо, капучіно, флетвайт, макіато, амелікано, раф кава). Правила подачі кави.



# Тема 15 Практична робота

## Приготування кави альтернативними методами. Кавовий етикет.

Технічні параметри приготування кави альтернативними методами.

Практика приготування аеропрес, клівер та інші .

Види кавових напоїв з алкоголем, асортимент.

(Практика приготування кави по Ірландські).



**Бариста продают не кофу!  
Вони продают атмосферу!**

