

## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

### Baristický kurz



V rámci projektu CZ.1.07/3.2.13/01.0043 Podpora rozvoje dalšího vzdělávání ve vazbě na dílčí kvalifikace národní soustavy kvalifikací v cukrářské výrobě se na naší škole uskutečnil baristický kurz, neboli kurz kávy, který vedl pan Michal Křížka, barista SCAE.

Kurz probíhal na odloučeném pracovišti školy v Lípách za účasti lektorů a členů realizačního týmu. Zahájen byl ve čtvrtek 17. listopadu teoretickou částí. Dozvěděli jsme se zajímavé informace o historii kávy, byla nám představena kávová mapa světa, seznámili jsme se s druhy kávy, se způsobem jejího pěstování, zpracování, pražení, zbavování kofeinu a způsobem přípravy instantní kávy. Kurz byl zpestřen degustací, při které jsme měli možnost zhodnotit chuť a kvalitu jednotlivých druhů kávy. Naučili jsme se, jak správně připravit kávu v ručním překapávači a většina z nás poprvé viděla její přípravu pomocí vakuového kávovaru.



Druhý den byl zaměřen na praxi. Seznámili jsme se s profesionálním kávovarem a začali trénovat samotnou přípravu kávy. Jako první jsme se učili připravit pěnu na cappuccino. Po několika pokusech správného našlehání jarové vody jsme si to vyzkoušeli „naostro“ s mlékem. Každý si poté uvařil vlastní cappuccino, jehož příprava zahrnovala vše od mletí kávy až po vytvoření obrázku ve tvaru srdce či lístečku na pění cappuccina tak, jak nám to ukazoval náš mistr školitel. Přípravu cappuccina jsme nakonec zvládli všichni, i když obrázky na pění byly poněkud abstraktní. Vyzkoušeli jsme si také přípravu café latte a horké čokolády.



## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Kurz se nám všem moc líbil. Dozvěděli jsme se a zároveň i naučili plno nových a zajímavých věcí. Nové poznatky lektori použijí nejen při výuce vzdělávacích programů v rámci výše uvedeného projektu, ale také v rámci oborů vyučovaných na škole. Na závěr kurzu jsme všichni obdrželi certifikát.



Kateřina Gerčáková