

# Учебный план

## Блок 1 Кофе и бариста

- Обязанности, специфика работы бариста
- Краткая география кофе (кофейный пояс)
- Вкусовая диаграмма
- Виды зерна (арабика, робуста, купажи) различие, применение
- Работа с кофемашиной
- Популярные напитки на основе кофе (эспрессо, американо, капучино, латте, раф, флэт уайт)

## Блок 2 Инвентарь, оборудование, приготовление напитков

- Кофейное оборудование
- Кофемолка и работа с ней
- Кофемашина и работа с ней
- Помол и темперовка
- Формирование кофейной таблетки
- Приготовление правильного эспрессо
- Работа с молоком
- Молоко и его особенности
- Факторы, влияющие на образование молочной пенки
- Температура молока
- Техника взбивания молока
- Правила вливания молока
- Практические занятия