



COFFEE ACADEMY



SCAE

BARİSTA FOUNDATION EĞİTİM PROGRAMI

A-TEORİK EĞİTİM PROGRAMI

1.HAFTA

I.BÖLÜM.BARİSTA FOUNDATION -GENEL KAHVE BİLGİSİ.....

II.BÖLÜM. İNTR TO COFFEE -ADIM ADIM KAHVE

III.BÖLÜM.DEĞİRMENLER.....

IV.BÖLÜM.BİR FİNCAN İYİ KAHVE İ.İN GEREKLİ UNSURLAR...

2.HAFTA

V.BÖLÜM.ESPRESSO.....

VI.BÖLÜM. LATTE ART -SÜT.....

VII.BÖLÜM.KAHVE DEMLEME YÖNTEMLERİ.....

VIII.BÖLÜM.HİJYEN VE TEMİZLİK.....

B- PRATİK EĞİTİM PROGRAMI (BARİSTA FOUNDATION)

1.HAFTA

GENEL MAKİNA PARKURU İLE TANIŞMA

İNTR TO COFFEE -ADIM ADIM KAHVE VE ÇEŞİTLERİ

ESPRESSO MAKİNASI VE DEĞİRMENLER

ESPRESSO YAPIMI HAZIRLIKLARI

DEĞİRMEN AYARLARI VE ÖĞÜTME TEKNİKLERİ

KAHVE ÇEŞİTLERİNE GÖRE ÖĞÜTME AYRINTILARI

2.HAFTA

ESPRESSO YAPIMI ÇEKİMİ.....

Süleymaniye Mah.Süleymaniye Cad.No.21 Fatih /İstanbul (Dostan Mantı Evi altı) 0212 5111074-75

www.coffeegutta.com

info@zadegangrup.com

facebook/twitter/instagram/coffeegutta



COFFEE ACADEMY

KAHVEDE SU AYARLARI VE ORANLARI

SU SICAKLIK AYARLARI

SÜT TEKNİĞİ VE KREMA HAZIRLAMA

SHOT AYARLARI

ALINAN SHOT 'IN SÜRESİ

SHOT'IN HANGİ AŞAMADA KESİLDİĞİ

SHOT'IN HACMİ VE AĞIRLIĞI

ESPRESSO YAPIMI TAMPİNG TEKNİĞİ

KAHVENİN NASIL TAMPLENDİĞİ.....

ESPRESSO YAPIMI

3.HAFTA

MENÜDEKİ ESPRESSO BAZLI ÜRÜNLERİ HAZIRLAMA

MENÜDEKİ ESPRESSO BAZLI ÜRÜNLERİ HAZIRLAMA

MENÜDEKİ ESPRESSO BAZLI ÜRÜNLERİ HAZIRLAMA

MENÜDEKİ ESPRESSO BAZLI ÜRÜNLERİ HAZIRLAMA

MENÜDEKİ ESPRESSO BAZLI ÜRÜNLERİ HAZIRLAMA

4.HAFTA

KAHVE DEMLEME YÖNTEMLERİ.....

KAHVE DEMLEME YÖNTEMLERİ.....

KAHVE DEMLEME YÖNTEMLERİ.....

CAKE VE BAKERS ÜRÜNLERİ TANIMA VE SERVİSE HAZIRLAMA

CAKE VE BAKERS ÜRÜNLERİ TANIMA VE SERVİSE HAZIRLAMA

HİJYEN VE TEMİZLİK.....

Süleymaniye Mah.Süleymaniye Cad.No.21 Fatih /İstanbul (Dostan Mantı Evi altı) 0212 5111074-75

www.coffeegutta.com

info@zadegangrup.com

facebook/twitter/instagram/coffeegutta



COFFEE ACADEMY



SCAE

İLGİLİ SUNUMLAR

<http://scae.com/training-and-education/coffee-diploma-system/introduction-to-coffee>

<http://scae.com/training-and-education/coffee-diploma-system/green-coffee>

<http://scae.com/training-and-education/coffee-diploma-system/sensory-skills>

<http://scae.com/training-and-education/coffee-diploma-system/roasting>

<http://scae.com/training-and-education/coffee-diploma-system/brewing>

<http://scae.com/training-and-education/coffee-diploma-system/barista-skills>