

מפגש ראשון – הכרת עולם הבריסטה

במפגש הראשון נעבור חלק תאורתי של כשעה וחצי - נלמד מה זה פרי הקפה, איפה הוא גדל, איזה זנים יש ומה מאפיין כל אחד. נציג את התהליך שעובר הקפה מהרגע שנקטף ועד רגע החליטה ועוד.

לאחר מכן נלמד איך לטעום קפה בצורה מקצועית ונוציא את עצמינו מהמשוואה של טעים/לא טעים אלא נלמד על אילו פרמטרים יש להסתכל כאשר טועמים קפה בצורה מקצועית. לאחר מכן נטעם קפה ביחד ונבדיל בין שתי תערובות שונות (מצפה לכם הפתעה קטנה מאיתנו), נפתח שיח בנושא ונעלה תובנות.

מכאן והלאה אנו מתעסקים בחלק המעשי - נלמד להכין אספרסו על כל שלביו, נלמד את הטכניקה המושלמת להקציף חלב ואת שלבי המזיגה. אלו היסודות החשובים ביותר של כל בריסטה מתחיל ועל כן מאותו רגע ועד חצי השעה האחרונה של המפגש הראשון נתרגל את היסודות הללו שוב ושוב עם חניכה צמודה על מנת לבנות יסודות חזקים למפגש הבא.

בחצי שעה האחרונה נלמד איך יש לסגור את המכונה על מנת לשמור על איכות הקפה מקסימלית לאורך זמן בעסק – מכונה מלוכלכת בחיים לא תצליח להוציא קפה ראוי לשתייה בסטנדרט שנציב.

מפגש שני – מברמן לבריסטה

בהגעה להיכל ההדרכה יחכה לנו הציוד כמו בבוקר המשמרת בבית הקפה שלנו. נלמד מהי רוטינת הבוקר המצופה מבריסטה מקצועי החל מסידור סביבת העבודה ועד דיוק טעם האספרסו – עבודה עם מתכון (שכולל בין היתר כיוון טחינה עצמאי). בהמשך נלמד איך לקדם מנהלות לקראת פיק (לחץ של עבודה) ואיך מעבירים משמרת כראוי.

נלמד להכין את סוגי המשקאות השונים המוגשים בארץ (אמריקנו, מקיאטו, קורטדו ועוד..) וכמובן נטעם אותם, נלמד לעבוד עם בונים – איך להגיש בון, מה סדר ההכנה הדרוש מבריסטה כשהוא ניגש לבון, דרכים לחסון בזמן ויעילות מרבית. לאחר מכן נתרגל עם חניכה צמודה את כל מה שלמדנו.

מפגש שלישי – מבריסטה לבריסטה מקצועי

- פרקטיקה נטו -

ההגעה הפעם להיכל ההדרכה תהיה זהה לגמרי להגעה לבית הקפה בו תעבדו כבריסטות הראשיים ותצטרכו לעשות את רוטינת הבוקר לבד. המכונה תחכה כמו שעזבתם אותה וכך גם המטחנה. כמצופה מבריסטה שעבר אצלנו את ההכשרה תצטרכו בחצי שעה לסדר את סביבת העבודה שלכם ולדייק את טעם האספרסו שלכם, כאן כבר נצפה מכם לנהל לבד את פתיחת הבר בהתאם למה שלמדתם במפגשים הקודמים ורק במידה ותצטרכו עזרה אחד ממדריכינו יגיע להושיט לכם אותה.

לאחר מכן יתחיל הפיק, במשך שעתיים וחצי תצטרכו להכין בונים שיכללו את כלל סוגי המשקאות ולעבוד במהירות וביעילות בשביל להצליח לנהל את הפיק בצורה הטובה ביותר. בחלק זה מדריכינו יהיו שם בשביל להעיר, לכוון ולהמליץ כיצד יש לבצע את הבונים בצורה הטובה ביותר.

אחרי שתסיימו את הפיק, תזכו להפסקה קצרה לפני המעבר לסימולציית הסוף שלנו – 3/4 בונים שתצטרכו להכין ב-11 דקות. המטרה כאן היא לתת לכם להרגיש את הלחץ בבר ושתמודדו איתו בחממה של האקדמיה שלנו ולא מול הלקוחות שמחכים לקפה שלהם.

כלל משתתפי הקורס יקבלו תעודת בריסטה בסוף הקורס, לאלו שירצו להיבחן בזמן הסימולציה **ויעברו אותה בצורה מושלמת**, יזכו בתעודת הצטיינות ואף נעזור להם במציאת בית קפה שיעסיק אותם באחד מ-1,200 הלקוחות שלנו בפריסה ארצית או שניצור בעצמינו קשר עם בית קפה שיבחרו ונעזור להם דרך הקשרים שרכשנו בתעשייה.

אתם עוד פה??? רוצו להירשם !