KURSEVI U TRENING CENTRU JULIS MEINL SRBIJA

Julius Meinl

· ACADEMY ·

BARISTA SKILLS BASIC

Julius Meinl Basic Barista Skills je osnovni kurs za bariste koji mi u Julius Meinl Srbija već dugo radimo sa našim kupcima. Obuka polaznika se sprovodi u savremeno opremljenom Trening centru. Kurs mogu pohađati baristi koji već rade ovaj posao a žele da se usavrše kao i oni koji žele da dobiju osnovnu obuku za ovo zanimanje.

ŠTA ĆETE NAUČITI:

- Istorija kafe
- Kafa – put od od biljke do šoljice (uzgoj, obrada, pakovanje, pečenje)
- Priprema savršene espreso kafe: setovanje aparata, kalibracija i doziranje na mlinu, tehnike distribucije kafe i tehnike tampiranja
- Najčešće greške i kako ih izbeći
- Mleko i priprema mlečne kreme
- Priprema osnovnih napitaka sa mlekom (cappuccino, caffe latte, macchiato...)
- Osnovni recepti za Julius Meinl espreso kafu
- Mlin i komponente kafemata (kako funkcionišu)
- Čišćenje i održavanje aparata

* (mogući su i individualni kursevi kao i grupni, koje pohađaju svi baristi istog lokala)

Trajanje:
1 dan (6 sati)

Mesto:
Trening centar Julius Meinl Srbija, Zmajeva 8b, Zemun

Koncept:
predavanja + praktična radionica

Sertifikat:
SERTIFIKAT Julius Meinl Srbija, nakon položenog ispita

Broj polaznika:
max 4-6*

Cena:
100 €

Specialty Coffee Association

JULIUS MEINL ACADEMY
SCA SEMINARE

SCA BARISTA SKILLS
FOUNDATION

SCA BARISTA SKILLS
INTERMEDIATE

SCA BARISTA SKILLS
PROFESSIONAL

SCA BARISTA SKILLS
FOUNDATION

Sastoji se iz kursa „Uvod u kafu“ i osnovnih veština bariste (Basic Barista Skills).

ŠTA ĆETE NAUČITI:

- Svet kafe: „Od biljke do šoljice“
- Razlika Arabika / Robusta
- Stepeni pečenja kafe
- Pakovanje i skladištenje
- Podešavanje kafemata i mlina
- Put do savršenog espresa
- Od mleka do mlečne pene
- Recepture prema SCA standardima
- Uticaj vode
- Čišćenje i održavanje opreme
- Higijena i bezbednost
- Savršena usluga
- Teorija i praksa na različitim aparatima
- Profesionalna obuka sa sertifikovanim trenerom (AST)
- SCA ispit i naknada za ispit

Specialty Coffee Association

Trajanje:
1 dan (6 sati)

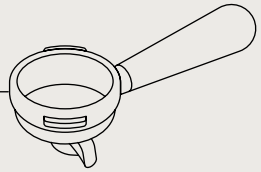
Mesto:
Trening centar Julius Meinl Srbija, Zmajeva 8b, Zemun

Koncept:
predavanja + praktična radionica

Sertifikat:
SCA, nakon položenog ispita

Broj polaznika:
max 4

Cena:
250 €



SCA BARISTA SKILLS
INTERMEDIATE

ŠTA ĆETE NAUČITI:

- Arabika varijeteti
- Uticaj porekla i prerade na ukus
- Uticaj pečenja na rastvorljivost
- Degazacija kafe
- Uticaj mlinova i noževa
- Upravljanje radnim mestom
- Priprema espresa (mlevenje, doziranje, tampiranje)
- Ekstrakcija i formule
- Senzorika: opisivanje kafe
- Mleko, alternative, pena, latte art
- Espreso meni i SCA standardi
- Telo i tekstura espresa
- SCA točak ukusa
- Kvalitet vode
- Bezbednost na radu
- Priprema više napitaka
- Praksa na različitim aparatima
- Upravljanje zalihama
- Profesionalna obuka sa AST trenerom

Specialty Coffee Association

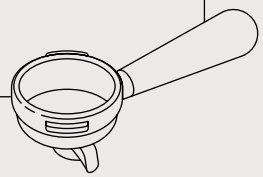
Trajanje:
2 dana (po 6 sati

Mesto:
Trening centar Julius Meinl Srbija, Zmajeva 8b, Zemun

Sertifikat:
SCA, nakon položenog ispita

Broj polaznika:
max 4

Cena:
580 €



SCA BARISTA SKILLS PROFESSIONAL

ŠTA ĆETE NAUČITI:

Zrna kafe
- Ekstrakcija i rešavanje problema
- Varijeteti i metode obrade
- Dekofeinizacija
- Uticaj temperature i pritiska
- Sistemi bojlera
- Dizajniranje recepata
- Izgradnja espreso blendova
- Alati za merenje ekstrakcije
- Tipovi mlinova

Senzorika
- Organske kiseline
- Senzorna evaluacija
- Balans kafa
- SCA točak ukusa

Mleko
- Sastav i prerada
- Pena: kvalitet i stabilnost
- Faktori koji utiču na penu
- Uticaj kiselosti i toplote
- SCA standardi mlečne pene
- Latte art – slobodno nalivanje

Kvalitet vode
- Merenje TDS, pH, tvrdoće
- Filtracija i tretman vode

Finansijski koncepti
- Troškovi
- Usluga i žalbe
- Menadžment kafića
- Kreiranje espreso menija

Ostalo
- Doslednost u pripremi
- Održavanje opreme
- Obuka sa sertifikovanim AST trenerom
- SCA ispit i naknada

Specialty Coffee Association

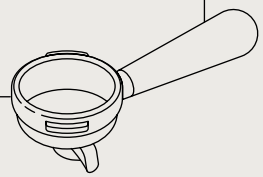
Trajanje:
3 dana (po 6 sati)

Mesto:
Trening centar Julius Meinl Srbija, Zmajeva 8b, Zemun

Sertifikat: SCA, nakon položenog ispita

Broj polaznika:
max 4

Cena:
1.200 €



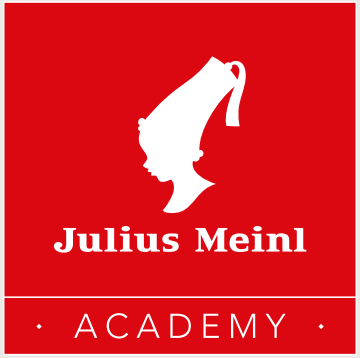
UČITE OD NAJBOLJIH

Trener u Julius Meinl Trening centru je dugogodišnji profesionalni barista **Simeon Milković**, AST (Authorised Specialty Trainer) sa međunarodnom licencom.

PRIJAVA NA KURS

Kontakt:
treningcentar@meinl.rs
Pratite nas na Instagramu i LinkedIn u za objave novih termina.

Julius Meinl
1862
VIENNA
Julius Meinl


Julius Meinl
ACADEMY