

## Proč mám být baristou a absolvovat kávový kurz?

Na tuto otázku dostali odpověď žáci střední školy na Přímětické ulici, kde se uskutečnil dvouletý kurz pro specialisty na přípravu zdravé kávy.

Nikoho dnes již nepřekvapí, když se mu v restauraci věnuje sommeliér - specialista na víno, nebo mu barman namíchá koktejl. Stejně tak jsou ve světě známí baristé, specialisté na kávu a kávové speciality.

Provozovatelé hotelů, restaurací a kaváren si v posledních letech uvědomují, že káva má velký tržní potenciál, ale ne každý jí umí dobře připravit.

Kdy jste dostali naposledy dobře připravené espresso o objemu 25-35 ml s krásnou krémovou a elastickou pěnou anebo cappuccino s dokonale našlehaným krémovým mlékem? Tak jako se zákazníci přeorientovali na kvalitní víno, naučili jsme se vyhledávat i kvalitní kávu, kterou jsme třeba ochutnali při své zahraniční dovolené. K dobré restauraci či kavárně dnes patří dobré espresso. Co může být horšího, než když si dáte po vynikajícím jídle

špatnou kávu? Vždy si budete pamatovat poslední „zážitek“. A tím posledním, co si většina z nás dává, je právě káva.

Cílem našeho kurzu je připravit dokonalé a samostatné odborníky, kteří budou ovládat přípravu zdravé kávy a mít vztah k práci s kávou, a tím přinesou svému budoucímu zaměstnavateli spokojené vracející se zákazníky. Kurz přibližuje svět kávy začínajícím baristům, zaměstnancům kaváren a široké veřejnosti s hlubokým zájmem o kávu. Barista, který dobře ovládá své řemeslo, je určitě lépe ohodnocen než zmatený číšník či brigádník.

Co vše se žáci na kurzu naučili?

V teoretické části se seznámili s historií kávy, s jejím původem, pěstováním a zpracováním, se způsobem skladování a pražením.

Dozvěděli se o základních faktorech ovlivňujících kvalitu kávy a o tom jak s těmito proměnnými pracovat. Praktická část pak plynule navázala na teoretické znalosti. Účastníci se naučili pracovat s profesionálním vybavením každé kavárny, to jest s kávovarem a kávomlýnkem, seznámili se s principy jejich fungování a nastavení, servisními úkony a s každodenní údržbou. Hlavní náplní byla příprava espressa a posléze technika pění mléka.

Na Přímce máme velmi dobré nejen „kávové“ podmínky. Učebna je vybavena dvěma profesionálními kávovary a mlynky, na kterých probíhá nácvik přípravy espressa a nápojů na jeho bázi.

Základní baristický kurz je zakončen náročnou zkouškou, která se skládá z písemného testu

a praktické zkoušky, ve kterých musejí žáci prokázat dovednosti při přípravě kávy a hluboké znalosti o kávě, aby získali certifikát o úspěšném absolvování kurzu.

Tentokrát kurz absolvovalo třináct žáků, kteří se mohou dále zdokonalovat ve školní kavárně, odborném kroužku či při výuce předmětu Baristika, který je zařazen ve druhém ročníku oboru Hotelnictví a turismus. Mohou si tak dále prohloubit znalosti týkající se vedení kavárny, kávových řetězců a naučit se jak zefektivnit práci za kávovarem. Nebo se věnovat latte artu - zdobení kávy mléčnou pěnou.

Toužíte-li být baristou, přijďte studovat na Přímku!

ing. Andrea Jančíková  
baristka (PI)


