

ЦЕНТР ОБУЧЕНИЯ MOSAIC

- **отличные харизматичные лекторы** – обучение проводят первые лица компании и приглашенные эксперты, обладающие не только большим объемом знаний, но и великолепной подачей информации
- **понимание процессов и фактов** – мы собрали весь профессиональный опыт и знания, структурировали их и сделали упор на объяснение «почему», ведь мало знать – нужно понимать!
- **практичность 100%** – обучение решает поставленные задачи, будь то получение новых знаний или практические навыки. После прохождения практических модулей приготовление кофе станет «на уровне», а дальнейшая практика позволит закрепить и развить полученные навыки.



Модуль ПОМОЛ-ЭСПРЕССО-МОЛОКО - повышаем мастерство

ОПИСАНИЕ

Исключительно практический курс для тех, кто уже работает с кофемашиной. Рекомендован для действующих бариста на своем рабочем месте!

ПРОГРАММА

Введение	Происхождение кофе. Способы обработки. Транспортировка кофе. Обжарка кофейных зерен (степени, смеси, дегазация и тд). Хранение. Дефекты зерна.
Эспрессо	Основные сведения. Помол. Дозировка. Распределение. Трамбовка. Экстракция кофе. Стабильность (коэффициент). Температура воды. Калибровка вкуса. Основные ошибки.
Молоко	Основные сведения. Взбивание молока. Вливание молока. Техника latte-art. Основные ошибки.
Рабочее место	Эргономика рабочего места. Кофемашина (устройство, мойка...). Кофемолка (устройство, чистка ...). Дополнительное оборудование.

СТОИМОСТЬ и УСЛОВИЯ

- обучение на выезде:
 - до двух часов – 1 000 руб./час
 - свыше двух часов – 850 руб./час
 - округление времени обучения кратно 30 минут в большую сторону
- обучение на базе **MOSAIC** – 1 000 руб./час

ПАКЕТ ЧАСОВ

Для достижения максимальных результатов рекомендуем следующие пакеты в зависимости от опыта непрерывной работы бариста:

Время работы бариста	Рекомендация по часам	Стоимость выездная	Стоимость в Mosaic Coffee
начинающий	три дня по 5 часов = 15 часов	12 750 11 450	15 000 13 500
меньше года	два дня по 5 часов = 10 часов	8 500 8 000	10 000 9 500
больше года	один день 5 часов = 5 часов	4 250	5 000

Молоко и кофе приобретаются обучаемым или оплачиваются отдельно.

В среднем требуется 10 литров молока и 1 кг кофе на 5 часов обучения.



Модуль «МИР КОФЕ»

ОПИСАНИЕ

Полный четырехчасовой теоретический курс про кофе начиная с истории его открытия и заканчивая способами приготовления.

ПРОГРАММА

- история кофе
- обжарка кофейного зерна
- кофейные деревья
- кофемолки
- сбор кофейной ягоды
- кофемашины
- обработка кофейной ягоды
- альтернатива

В программу входит дегустация кофе.

Вы получите самые полные знания о кофе, ответы на все Ваши вопросы от профессионалов индустрии, раздаточный материал и, конечно, удивительно вкусный кофе!

СТОИМОСТЬ и УСЛОВИЯ

- 1 000 рублей с человека.
- продолжительность курса 4 часа
- количество слушателей от 5 до 15 человек.
- курс проводится как на базе MOSAIC, так и на выезде.

Модуль АЛЬТЕРНАТИВА / ФИЛЬТР

ОПИСАНИЕ

Часовой практический курс для тех, кто хочет научиться или усовершенствовать приготовление кофе альтернативным способом, а также в автоматической эспрессо-машине.

ПРОГРАММА

Небольшая теоретическая часть по приготовлению кофе выбранным способом, что влияет на конечный вкус. Практическая часть по приготовлению кофе выбранным способом и практика приготовления различных вариантов кофе одним из способов:

- турка / джезва
- кемекс
- френчпресс
- мока / гейзерная кофеварка
- пурвер
- харио
- сифон
- аэропресс
- френч-пресс
- эспрессо – входит настройка

Один способ приготовления – обучение не менее одного часа.

СТОИМОСТЬ и УСЛОВИЯ

- 1 500 рублей в час, минимально оплачивается 1 час.
- округление времени обучения кратно 30 минут в большую сторону
- курс проводится как на базе MOSAIC, так и на выезде.

Мы рекомендуем проходить данный курс с тем оборудованием, которым Вы пользуетесь.

Наиболее результативным и комфортным является часовое обучение одному альтернативному способу за один час у Вас дома.

Кофе и дополнительные ингредиенты приобретаются обучаемым или оплачиваются отдельно.

Краткое содержание отдельных блоков модулей

ВВЕДЕНИЕ

- Происхождение кофе Исторические факты
- География произрастания кофе
- Ботаника. Арабика и Робуста
- Эфиопское наследие
- Разновидности деревьев
- Кофейное дерево
- Кофейная ягода
- Сбор урожая
- Пиккинг
- Машинный сбор
- Стриппинг
- Терруар
- Влияние терруара на вкус
- Классификация по высоте
- Классификация по твердости
- Обработка кофе. Что это и для чего?
- Натуральная
- Мытая
- Полумытая
- Медовая
- Дефекты кофе
- SCAA Grading System
- Причинно-следственная связь
- Способы борьбы с дефектами
- Коммерческий кофе против Спешелти
- Классификация SCAA
- Экспорт кофе
- Транспортировка
- Проверка качества
- Практика. Анализ зеленого кофе

ОБЖАРКА КОФЕЙНЫХ ЗЕРЕН

- Что такое обжарка?
- Принципы обжаривания кофе: 3 энергии.
- Контактный способ
- Конвекционный способ
- Воздушная кровать
- Flash обжарка
- Зерно перед обжаркой: органика.
- Степени обжарки кофе
- Кривая обжарки
- Изменения при обжарке
- Карамелизация
- Реакция Майара
- Хлорогеновая кислота
- Дефекты обжарки
- Декофеинизирование
- Знание, как инструмент обратной связи
- Упаковка и хранение обжаренного кофе
- Купажирование
- Практика. Обжарка кофе.

ДЕГУСТАЦИЯ КОФЕ

Что такое вкус и аромат кофе

- Колесо SCAA
- Оценочные листы
 - аромат
 - вкус
 - соленость
 - кислотность
 - сладость
 - горечь
- Дегустация эспрессо
- Дегустация сортов - каппинг

Краткое содержание отдельных блоков модулей

ЭСПРЕССО

- Основные сведения
- Помол
- Дозировка
- Распределение
- Трамбовка
- Экстракция кофе
- Экстрактивность
- TDS
- растворимые вещества
- Недо- переэкстрагированный
- оптимальная экстракция
- Стабильность (коэффициент)
- вес кофе
- время экстракции
- объем порции
- Температура воды
- Давление
- Калибровка вкуса
- Недо- переэкстрагированный
- Кислотность и горечь
- Основные ошибки

МОЛОКО

- Основные сведения
- Молоко. (требования и хим состав, правила выбора)
- Синергия вкуса (эспрессо/молоко)
- Взбивание молока
- количество молока
- Вливание молока
- Техника latte-art
- Основные ошибки