



SENSUM
COFFEE
FOUNDATION

BARİSTA
KURSU

SENSUM

"Foundation" kursu istənilən yeni başlayan baristanı bu sahədə peşəkar mütəxəssisə çevirəcək əsasların müəllif proqramıdır. Bu kurs qəhvənin cücərməsindən sensor analizinə qədər onun sənayesinin bütün aspektlərini əhatə edir. Bu kursu keçərək, siz nəinki tarixi və mənşəyi haqqında öyrənəcəksiniz, həm də cəzvedən tutmuş qravitasiya metodlarına qədər istənilən üsulla peşəkarcasına qəhvə dəmləməyi, espresso reseptini seçməyi və mükəmməl süd konsistensiyasına nail olmağı öyrənəcəksiniz.

Təcrübələrin, kaptestinqlərin çoxluğu sizə sensor bacarıqlarınızı inkişaf etdirməyə və əsas zövqləri, deskriptorları və daha çox şeyləri anlamağa imkan verəcək. Kursu həm yazılı, həm də praktiki imtahanlar daxildir.

Kursu uğurla keçdikdən sonra peşəkarlığınıza zəmanət veririk!



KURSUN MƏZMUNU:

1. Qəhvənin əsasları. Əfsanə. Yaranması.
2. Yetiştirildiyi regionlar. Botanika və kultivasiya.
3. Arabika və robusta.
4. Büyümə hündürlüyü və məhsuldarlığı.
5. Emal edilmə və fermentasiya metodları. Dekafeinizasiya.
6. Yaşıl toxumun qüsurları.
7. İxrac və nəqletmə.
8. Dünya istehsalı və qiymətin formalaşdırılması.
9. Kommersiya qəhvəsi və xüsusi qəhvə.
10. Yaşıl qəhvə.
11. Qəhvə qovurması haqqında əsas biliklər.
12. Barista bacarıqları. Bişirmə metodları.
13. Espresso. Ekstraksiya. Sensor aspektləri.
14. Süd. Süd köpürtmə.
15. Dəmləmə bacarığı.
16. Sensor təhlili. Kapping protokolları.
17. Gigiyena və təhlükəsizlik. Barda iş. Kafe qonaqları ilə işləmək.

BİZİM MÜTƏXƏSSİSLƏR

SENSUM Akademiyasının ixtisaslı mütəxəssislər komandası barista bacarığına yiyələnmək və peşəkar səriştə səviyyəsini artırmaq istəyən hər kəslə öz biliklərini bölüşməyə hazırdır.

Təlim kursu sertifikatlı barista təlimçiləri tərəfindən aparılır:

Valeriya



7 il

Qəhvə sənayesində iş təcrübəsi

8 il

Ədalət



Beynəlxalq SCA (Specialty Coffee Association)
Sertifikatı sahibi
Barista bacarıqları - (CSP Barista Skills-Intermediate)
Dəmləmə bacarıqları - (CSP Brewing- Intermediate)
Sensor analiz bacarıqları (Sensory Skills Intermediate)

Azərbaycan ərazisində keçirilən barista
çempionatlarının dəfələrlə iştirakçısı, 2018-ci il
"Aeropress Battle" çempionatının qalibi

Beynəlxalq SCA (Specialty Coffee Association)
Sertifikatı sahibi:
Barista bacarıqları - (CSP Barista Skills- Intermediate)
Dəmləmə bacarıqları - (CSP Brewing- Intermediate)
Sensor analiz bacarıqları (Sensory Skills Intermediate)

Azərbaycan ərazisində barista və latte-art istiqamətləri
üzrə keçirilən SCA (Specialty Coffee Association) milli
çempionatların iştirakçısı

MÜDDƏT:

60 saat (həftədə 5 gün 2 saat)

TƏLİM FORMATI:

Qrup məşğələsi (10 iştirakçıdan çox olmayaraq)

SERTİFİKAT:

Kursları bitirdikdən və imtahandan keçdikdən sonra SENSUM Coffee Foundation sertifikatının verilməsi

TƏLİM HAQQI :

500 AZN / bir nəfərə (dənissiz təlim (sertifikat növbəti slaydda qeyd edilmişdir))

ÖDƏNİŞSİZ TƏLİM PROQRAMI

Azərbaycan Dövlət Məşğulluq Xidməti ilə birgə təşkil olunan proqram çərçivəsində ödənişsiz təlim verilir.

İŞTİRAK ŞƏRTLƏRİ:

- * Aktiv VÖEN olmaması
- * Əmək müqaviləsinin olmaması
- * Namizəd həmin vaxt Ali Təhsil Müəssisəsində əyani təhsil almamalıdır.

MÜRACİƏT ETMƏK ÜÇÜN LİNKƏ DAXİL OLARAQ
ANKETİ DOLDURMAĞINIZ XAHİŞ OLUNUR.



info@sensum.az | www.sensum.az \ Ahmad Rajabli 2/29