



W dniach 18-19 grudnia 2020 roku w Zespole Szkół Ponadpodstawowych w Wolinie odbył się kurs baristy II stopnia w ramach projektu "Powiat Kamieński szkolnictwem zawodowym stoi", współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Priorytet VIII Edukacja, Działanie 8.6 Wsparcie szkół i placówek prowadzących kształcenie zawodowe, Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego na lata 2014-2020.

Szkolenie dla 19 uczniów Technikum Hotelarskiego przeprowadził pan Marcin Rusnarczyk, Mistrz Polski Baristów. W trakcie ośmiogodzinnego szkolenia uczniowie zdobyli teoretyczne oraz praktyczne przygotowanie do pracy w gastronomii na stanowisku baristy poprzez poznanie zasad oraz zdobycie umiejętności prawidłowego przygotowania wyśmienitej kawy.

Dobra kawa smakuje dobrze bez dodatku cukru i mleka. Dobrze zaparzony czarny napar ma lekko wyczuwalną kwasowość i goryczkę oraz jest bogaty w aromaty. Jak dobrą kawę przygotować ?. Konieczne są dwa czynniki: dobre ziarno kawy i oczywiście umiejętność jej zaparzenia.

Kurs przebiegał w miłej atmosferze z zachowaniem wszelkich zasad bezpieczeństwa. Kolejne kursy odbędą się na początku 2021 roku.

[PDF](#)

[Następny wpis](#)

[Poprzedni wpis](#)