

PRZYGOTOWANIE I PODAWANIE KAWY ORAZ NAPOJÓW KAWOWYCH

ZESTAW I: Wiedza o kawie (ziarnach, pochodzeniu, rodzaju kaw i napojów kawowych)

01. Charakteryzuje ziarna kawy.

- a) omawia historię i pochodzenie kawy,
- b) charakteryzuje i rozróżnia gatunki kaw (m.in. arabikę i robustę) ze względu na budowę, zawartość kofeiny i kwasowość,
- c) omawia etapy pozyskiwania ziarna kawowego i rozróżnia stopnie wypalenia kawy,
- d) omawia grubość mielenia ziarna w zależności od metody parzenia kawy (immersyjna, przelewowa, ciśnieniowa),
- e) omawia sposoby przechowywania ziaren kawy i dodatków.

02. Charakteryzuje kawy i napoje kawowe.

- a) omawia rodzaje kaw oraz napojów kawowych zimnych i gorących z dodatkami,
- b) omawia dodatki do kawy (np. mleko krowie, napój roślinny, mleko skondensowane, śmietanka, cukier, posypki, czekolada, alkohol),
- c) omawia alternatywne metody parzenia kawy.

03. Charakteryzuje sposoby przygotowania oraz podania kawy i napojów kawowych.

- a) omawia urządzenia (ekspres ciśnieniowy kolbowy, ekspres przelewowy) i akcesoria do przygotowywania kawy (młynek żarnowy, odbijak do kawy, tamper, frenchpress, chemex, dripper, aeropress, kafetierkę),
- b) omawia przygotowanie ciśnieniowego ekspresu kolbowego do parzenia kawy,
- c) omawia parametry espresso i czynniki wpływające na jakość espresso,
- d) omawia zasady i technikę spieniania mleka oraz napojów roślinnych do poszczególnych rodzajów kaw,
- e) omawia zasady i techniki sztuki latte art.

ZESTAW II: Przygotowywanie i podawanie kawy

01. Kalkuluje cenę kawy i napoju kawowego.

- a) przygotowuje kalkulację cenową dla wybranej kawy lub napoju kawowego,
- b) przygotowuje recepturę i kalkulację cenową dla własnej kompozycji kawowej.

02. Przygotowuje sprzęt do parzenia kawy.

- a) przygotowuje ekspres i młynek do pracy (sprawdza czystość grupy, dyszy do spieniania mleka, kontroluje wskaźniki temperatury i ciśnienia, czystość odbijaka i tampera),
- b) sprawdza ustawienie grubości mielenia ziarna,
- c) przygotowuje sprzęt do alternatywnych metod sporządzania kaw (stan techniczny, czystość, kompletność wszystkich elementów),
- d) przygotowuje naczynia i sprzęt do spieniania mleka,
- e) przygotowuje naczynia do podania kawy i napojów kawowych,
- f) czyści i konserwuje ekspres kolbowy po zakończeniu pracy (stosuje środki do czyszczenia) grupy i kolby z filtrem,

g) sprzęta stanowisko pracy.

03. Przygotowuje kawy i napoje kawowe.

- a) przygotowuje espresso, doppio, ristretto, lungo,
- b) przygotowuje caffè americano,
- c) przygotowuje cappuccino, cafe latte, cafe latte macchiato i latte macchiato z syropem, espresso macchiato, espresso con panna, caffè mocha,
- d) przygotowuje kawę mrożoną, caffè affogato,
- e) przygotowuje caffè crema,
- f) przygotowuje irish coffee,
- g) przygotowuje własną kompozycję kawową,
- h) przygotowuje mleko (np. spienia) do określonego rodzaju napoju kawowego,
- i) dobiera dodatki do napojów kawowych,
- j) dekoruje napoje kawowe,
- k) dobiera naczynia do podania napoju kawowego,
- l) stosuje zasady dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i higienicznej (GHP).

04. Serwuje kawy i napoje kawowe.

- a) dobiera naczynia i akcesoria (np. słomki, tyżeczki, mieszadełka) do podania kawy i napojów kawowych,
- b) przygotowuje kawę i napój kawowy do podania konsumentowi zgodnie z zasadami obsługi gości,
- c) prezentuje kawę lub napój kawowy konsumentowi,
- d) podaje kawę i napoje kawowe zgodnie z zasadami i technikami obsługi konsumentów (kolejność, kierunki i strony obsługi).