

## سرفصلهای دوره آموزش باریستا آموزشگاه فن آموزان

- ✓ یادگیری کامل تمامی مهارت های باریستایی مطابق با سیلابس های (SCA انجمن تخصصی قهوه)
- ✓ شناخت انواع دانه قهوه و یادگیری نحوه فرآوری دانه های قهوه و رُست قهوه
- ✓ یادگیری کامل تهیه قهوه های دمیاعم از V60 ، کمکس ، ائروپرس ، کلد برو ، فرنچ پرس و قهوه ترک
- ✓ یادگیری کامل تهیه انواع قهوه های بر پایه اسپرسو (آمریکانو ، کاپوچینو ، کارامل ماکیاتو ، موکا)
- ✓ یادگیری تخصصی انواع لته آرت (شیمی شیر ، فوم گیری صحیح و اصولی)
- ✓ یادگیری تهیه آیس کافی ها و انواع قهوه های سرد
- ✓ تسلط بر تهیه انواع مختلف دمنوش ها
- ✓ تسلط بر کلیه مهارت های بارتندری و شناخت ابزارها و تجهیزات بار سرد
- ✓ یادگیری تهیه انواع نوشیدنی های سرد ( انواع شیک و اسموتی و ماکتیل ) و گارنیش مدرن
- ✓ یادگیری ساخت سیروپ های دست ساز
- ✓ آموزش نحوه کار با دستگاه های انواع مختلف آسیاب
- ✓ یادگیری نحوه کار با دستگاه اسپرسو صنعتی
- ✓ یادگیری ترکیبات قهوه و نحوه انتخاب قهوه مناسب
- ✓ یادگیری حرفه ای کار با دستگاه های صنعتی موجود در کافه
- ✓ یادگیری منونویسی و کنترل کاست
- ✓ یادگیری نظافت دستگاه و سرویس کاری ماشین اسپرسو و بهداشت کافی شاپ
- ✓ مشاوره جهت اخذ جواز کسب کسب، قوانین اتحادیه و بهداشت و اماکن
- ✓ یادگیری نحوه صحیح و اصولی دکوربندی
- ✓ مشاوره کامل جهت راه اندازی کافه و خرید تجهیزات
- ✓ آموزش آمادگی جهت شرکت در مسابقات قهوه و باریستا

اطلاعات و جزئیات کامل دوره آموزش باریستا را در لینک زیر ببینید:

<https://fanamoozan.com/course/barista-training/>

شماره تماس آموزشگاه: 02166477300

آدرس آموزشگاه فن آموزان: تهران، تقاطع خیابان جمهوری و ولیعصر، بالاتر از فروشگاه رفاه، ساختمان تجاری و اداری 24، طبقه 6