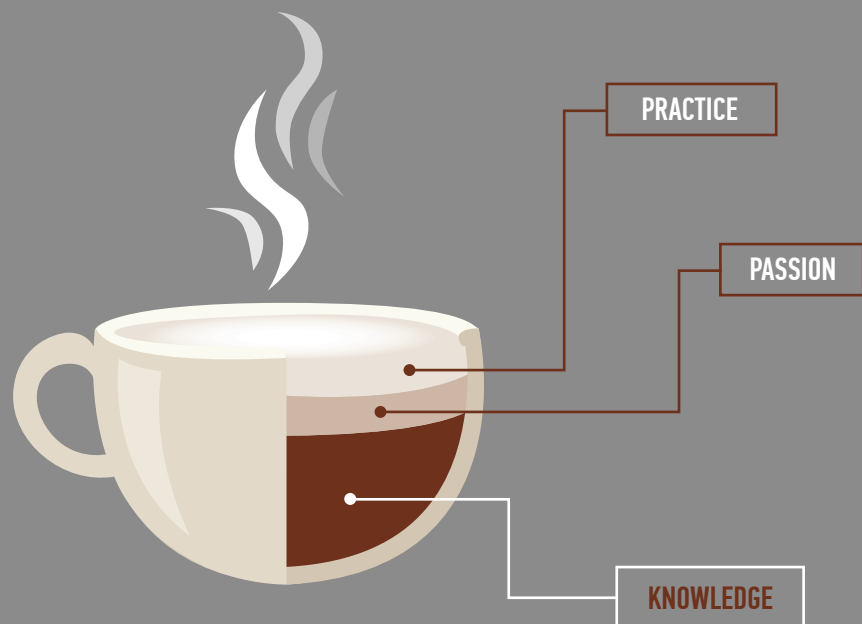




PROFESSIONAL BARISTA • TRAINING •



COFFEE STUDIO
THIRD WAVE PROJECT



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

- **Coffee studio**

Εισαγωγή

- **School of coffee**

Πρόλογος

Εισηγητές

Επίπεδα

- Basic

- Advanced

- Latte Art

Life's too
short to
drink bad
Coffee!





COFFEE STUDIO

Η εταιρία **Coffee Studio-
N.Ζερβός & Σια Ο.Ε**
δραστηριοποιείται στην εστίαση
και ειδικότερα στον χώρο του καφέ.

Στόχος της ομάδας που οραματιστηκε
και δημιούργησε την εταιρία ήταν και
είναι μέχρι σήμερα η εκπαίδευση του
τελικού καταναλωτή προκειμένου να
αναγνωρίζει, να αξιολογεί και να επιλέγει

τα προϊόντα και τις υπηρεσίες που του
προσφέρονται.

Το Coffee Studio συνεργάζεται με την
εταιρία Taf, μία εταιρία με επιτυχίες και
διακρίσεις σε πανελλήνιο και παγκόσμιο
επίπεδο στον τομέα του καφέ.

**Μάθετε περισσότερα στην ιστοσελίδα
μας coffeestudio.gr**


COFFEE STUDIO
THIRD WAVE PROJECT



PROFESSIONAL BARISTA TRAINING

Εξειδικευμένα προγράμματα εκπαίδευσης για νέους αλλά και επαγγελματίες. Προσφέρουν στους συμμετέχοντες εκτενείς θεωρητικές και πρακτικές γνώσεις με επίκεντρο τον καφέ.

Τα πρωτόκολλα των προγραμμάτων έχουν καταρτιστεί έτσι ώστε να εξασφαλίζουν ολοκληρωμένη κάλυψη όλων των τυπικών και ουσιαστικών προσόντων που χαρακτηρίζουν τον σύγχρονο, υψηλού επιπέδου barista.



ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

ΣΕ ΠΟΙΟΥΣ ΑΠΕΥΘΥΝΕΤΑΙ. ΣΕ ΟΛΟΥΣ ΤΟΥΣ ΛΑΤΡΕΙΣ ΤΟΥ ΚΑΦΕ
ΤΟΠΟΘΕΣΙΑ. COFFEE STUDIO, ΛΟΥΚΑ ΠΕΤΡΑΚΗ 39, ΗΡΑΚΛΕΙΟ ΚΡΗΤΗΣ
ΔΗΛΩΣΕΙΣ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ. ΤΗΛΕΦΩΝΙΚΑ

ΕΠΙΠΕΔΑ.

- Basic
- Advanced
- Latte Art

Επικοινωνήστε μαζί μας στα παρακάτω τηλέφωνα:
τηλ. 2810 282333 - Δευτέρα με Παρασκευή 9:00-16:00
& Σάββατο 10:00-14:00
κιν. 6947727153

ΕΙΣΗΓΗΤΕΣ



ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΟΝΤΟΡΙΝΗΣ

Η ενασχόληση του Γιώργου με τον καφέ ξεκινά από την τρυφερή ηλικία των 5 ετών, όταν έφτιαχνε ελληνικό καφέ κάθε μέρα με τη γιαγιά του! Λίγα χρόνια αργότερα ξεκίνησε την επαγγελματική του ενασχόληση με τον καφέ μία σχέση που γρήγορα εξελίχθηκε σε πάθος! Πρωτοπόρος στο χώρο και με πολλές διακρίσεις σε διαγωνισμούς barista στο ενεργητικό του ξεκίνησε μαζί με την ομάδα του Indigo το Third Wave Coffee project. Σήμερα είναι συνιδιοκτήτης του Coffee Studio και του Hacienda Cafe στο Ηράκλειο.



ΜΑΡΩ ΑΡΧΑΥΛΗ

Η Μάρω έλκει την καταγωγή της από τον Άγιο Νικόλαο αλλά το πάθος της για τον καφέ και τη φιλοσοφία του Third Wave Coffee την οδήγησαν εδώ και μερικά χρόνια στο Ηράκλειο.

Γνωρίστηκε με τον Γιώργο σε ένα σεμινάριο καφέ και μαζί ξεκίνησαν το specialty coffee στο Indigo Cafe. Εδώ και ένα χρόνο είναι μόνιμη εισηγήτρια στα σεμινάρια barista του Coffee Studio.

Διακρίσεις

- SCAE Barista Skills Intermediate
- SCAE Brewing Master Professional
- 3η θέση στο Πανελλήνιο Πρωτάθλημα Barista - 2011
- 3η θέση στο Πανελλήνιο Πρωτάθλημα Barista - 2013
- 3η θέση στο Πανελλήνιο Πρωτάθλημα Brewers Cup - 2015

Διακρίσεις

- SCAE Barista Skills Intermediate
- SCAE Brewing Master Professional

BASIC

Διάρκεια 2 ημέρες (5 ώρες ανά ημέρα)

Κόστος 120€ +23% ΦΠΑ

Απευθύνεται σε νέους επαγγελματίες του χώρου
και σε όσους θέλουν να ακολουθήσουν το επάγγελμα του Barista

Ημέρα 1

- Θεωρία και τεχνικές για μια σωστή εκχύλιση και ένα σωστό espresso, με πρακτική εξάσκηση
- Θεωρία του cappuccino, με πρακτική εξάσκηση στην διόγκωση του γάλακτος
- Καθαρισμός των μηχανών

Ημέρα 2

- Πρακτική εξάσκηση στο Espresso και στο Cappuccino
- Συνταγές ροφημάτων με βάση τον Espresso
- Πρακτικό τεστ



ADVANCED

Διάρκεια 3 ημέρες (5 ώρες ανά ημέρα)

Κόστος 180€ +23% ΦΠΑ

Έκπτωση 10% σε όσους έχουν ολοκληρώσει το σεμινάριο Barista Basic

Απευθύνεται σε ήδη εκπαιδευμένους επαγγελματίες του χώρου με προηγούμενη εμπειρία από κάποιο σεμινάριο Barista (είτε του Coffee Studio είτε άλλο)

Ημέρα 1

- Θεωρία του καφέ, βοτανολογία, καλλιέργεια, συγκομιδή, μέθοδοι επεξεργασίας, ταξινόμηση
- Λειτουργία της μηχανής καφέ και του μύλου άλεσης
- Τεχνικές παρασκευής Espresso με ebf (Espresso Brew formula), με πρακτική εξάσκηση

Ημέρα 2

- Τεχνικές ρυθμίσεις της μηχανής καφέ
- Καθαρισμός της μηχανής και του μύλου άλεσης
- Ποιότητα του νερού, και η επίδραση του στον καφέ
- Γευσιγνωσία καφέ και ανάλυση του τροχού γεύσης
- Καφές φίλτρου, με διαφορετικές μεθόδους (pour over, immersion) και πρακτική εξάσκηση σε αυτές

Ημέρα 3

- Συνταγές ροφημάτων με βάση τον Espresso
- Speed training
- Πρακτικό τεστ



LATTE ART

Διάρκεια 2 ημέρες (5 ώρες ανά ημέρα)

Κόστος 160€ +23% ΦΠΑ

Έκπτωση 10% σε όσους έχουν ολοκληρώσει το σεμινάριο Barista Basic

Απευθύνεται σε ήδη εκπαιδευμένους επαγγελματίες του χώρου με προηγούμενη εμπειρία από κάποιο σεμινάριο Barista (είτε του Coffee Studio είτε άλλο)

Ημέρα 1

- Θεωρία Cappuccino και τεχνικές διογκωσης
- Σωστή τοποθέτηση του σώματος
- Τεχνικές pouring (ύψος, ταχύτητα, στόχος)
- Πρακτική εξάσκηση στην καρδιά και στην τουλίπα

Ημέρα 2

- Πρακτική εξάσκηση στην ροζέτα
- Πρακτική εξάσκηση στην τεχνική του etching





COFFEE STUDIO
THIRD WAVE PROJECT

Coffee Studio
Λουκά Πετράκη 39, Ηράκλειο Κρήτης

Τηλ. 2810 282333
info@coffeestudio.gr

coffeestudio.gr