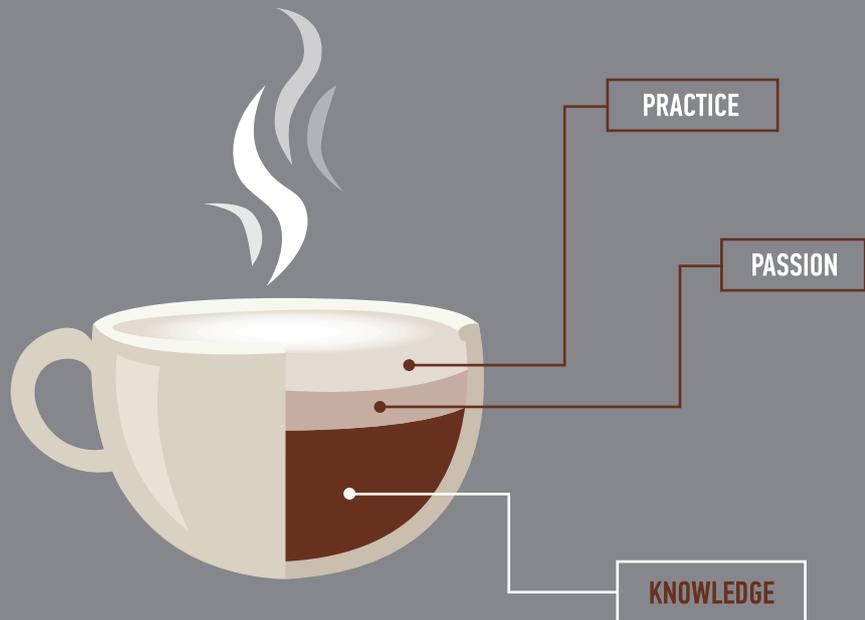




SCA  
CERTIFICATION  
BARISTA  
• SEMINARS •



COFFEE  
SKILLS  
PROGRAM



**COFFEESTUDIO**  
THIRD WAVE PROJECT



# SCA CERTIFICATION BARISTA SEMINARS

**Ε**ξειδικευμένα προγράμματα εκπαίδευσης του SCA 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.

- INTRODUCTION TO COFFEE
- BARISTA SKILLS - FOUNDATION
- BARISTA SKILLS - INTERMEDIATE

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

Ο Γιώργος Κοντορίνης ασχολείται με τον τομέα της εστίασης από το 1999. Από το 2004 εργάζεται ως Barista, ενώ το 2012 δημιούργησε με την ομάδα του third wave project, το Coffee Studio και 1 χρόνο αργότερα, το Hacienda. Τα τελευταία χρόνια μεταδίδει με πάθος και αγάπη μέσα από τα σεμινάρια του Coffee Studio, τις γνώσεις του για τον καλό καφέ. Από το 2011 έως το 2015 έχει λάβει μέρος σε 3 Πανελλήνιους διαγωνισμούς. Σήμερα είναι συνιδιοκτήτης και υπεύθυνος εκπαίδευσης για το Coffee Studio, τα Hacienda και το La minita by Hacienda. Από το 2018 είναι πιστοποιημένος ως "Authorised SCA Trainer".



**AUTHORIZED  
SCA TRAINER**



10

πόντοι για το  
Coffee Diploma

# INTRODUCTION TO COFFEE

**Διάρκεια 1 ημέρα (5 ώρες)**  
**Κόστος 160€**

\*15% Έκπτωση για όσους έχουν παρακολουθήσει στο παρελθόν κάποιο σεμινάριο του Coffee Studio.

\*10% Έκπτωση για όσους παρακολουθήσουν και τα δύο νέα σεμινάρια του Coffee Studio.

\*Οι εκπτώσεις δεν ισχύουν αθροιστικά.

Απευθύνεται σε νέους επαγγελματίες του χώρου, σε όσους αγαπούν τον καφέ και σε όσους θέλουν να ακολουθήσουν το επάγγελμα του Barista.

## Ενότητες

- Τι είναι ο Specialty Coffee
- Ιστορία του καφέ
- Κατανόηση του κόκκου
- Βασικές αρχές roasting
- Η φρεσκάδα του καφέ
- Βασικές αρχές Brewing
- Μενού ροφημάτων





# BARISTA SKILLS

## FOUNDATION

Διάρκεια 1 ημέρα (7 ώρες)

Κόστος 190€

5

πόντοι για το  
Coffee Diploma

\*15% Έκπτωση για όσους έχουν παρακολουθήσει στο παρελθόν κάποιο σεμινάριο του Coffee Studio.

\*10% Έκπτωση για όσους παρακολουθήσουν και τα δύο νέα σεμινάρια του Coffee Studio.

\*Οι εκπτώσεις δεν ισχύουν αθροιστικά.

Απευθύνεται σε νέους επαγγελματίες του χώρου που θέλουν να ακολουθήσουν το επάγγελμα του Barista.

### Ενότητες

- Κατανόηση του κόκκου
- Διαχείριση χώρου εργασίας
- Άλεση, δοσολογία και πάτημα
- Εκχύλιση & βασικές αρχές Brewing
- Τεχνικές Γάλακτος
- Μενού ροφημάτων
- Υγιεινή και ασφάλεια
- Εξυπηρέτηση των πελατών
- Καθαρισμός, συντήρηση και αντιμετώπιση προβλημάτων





# BARISTA SKILLS

## INTERMEDIATE

Διάρκεια 2 ημέρες (14 ώρες)

Κόστος 450€

10

πόντοι για το  
Coffee Diploma

\*15% Έκπτωση για όσους έχουν παρακολουθήσει στο παρελθόν κάποιο σεμινάριο του Coffee Studio.

\*10% Έκπτωση για όσους παρακολουθήσουν και τα δύο νέα σεμινάρια του Coffee Studio.

\*Οι εκπτώσεις δεν ισχύουν αθροιστικά.

Το σεμινάριο έχει σχεδιαστεί ώστε να παρέχει τόσο τις βασικές όσο και τις πιο ανεπτυγμένες δεξιότητες ενός barista. Δεν εξετάζονται μόνο η παραγωγή του καφέ και η ποιότητα των παραγόμενων ροφημάτων, αλλά το σεμινάριο εστιάζει, επίσης, στην εξυπηρέτηση των πελατών και τη συντήρηση των μηχανημάτων.

## Ενότητες

### Κατανόηση του κόκκου

- ✓ Διαφορές μεταξύ blend & single origin
- ✓ Γευστικές διαφορές μεταξύ των καφέδων από διαφορετικές γεωγραφικές περιοχές
- ✓ Γευστικές διαφορές μεταξύ των καφέδων διαφορετικής επεξεργασίας
- ✓ Γευστική δοκιμή και ανάλυση καφέδων από διαφορετικές ημερομηνίες καβουρδίσματος

### Διαχείριση χώρου εργασίας

- ✓ Τοποθέτηση και οργάνωση των μηχανημάτων για μεγαλύτερη ταχύτητα και αποτελεσματικότητα
- ✓ Οργάνωση του χώρου εργασίας για καλύτερη παραγωγικότητα
- ✓ Διαχείριση και παρασκευή ροφημάτων σε συνεργασία με άλλους barista

### Άλεση, δοσολογία και πάτημα

- ✓ Πλεονεκτήματα της άλεσης του καφέ κατά παραγγελία
- ✓ Επίδραση της θερμότητας του μύλου άλεσης στον καφέ
- ✓ Αποτελεσματικότητα και σταθερότητα στην άλεση, τη δοσομέτρηση, την κατανομή και το πάτημα
- ✓ Αιτίες που προκαλούν channeling και η διόρθωσή του



## · Εκκύλιση & βασικές αρχές Brewing

- ✓ Παρασκευή ισορροπημένου espresso με διαχείριση των μεταβλητών
- ✓ Γευστικές διαφορές μεταξύ υποεκκύλισης, υπερβολικής εκκύλισης και ισορροπημένης εκκύλισης
- ✓ Διόρθωση λανθασμένων εκκυλίσεων με παρέμβαση στη δόση, την άλεση, τη θερμοκρασία και την ποσότητα του νερού
- ✓ Σχέση μεταξύ γραμμαρίων και εκκύλισης
- ✓ Πώς η αναλογία της συνταγής επηρεάζει τη γεύση;
- ✓ Μέτρηση του καφέ με ρεφρακτόμετρο
- ✓ Κατανόηση του ιδανικού εύρους εκκύλισης
- ✓ Ορολογία και κατανόηση του SCA Flavor Wheel

## · Τεχνικές Γάλακτος

- ✓ Διαδικασία παραγωγής του γάλακτος
- ✓ Περιεκτικότητα συστατικών στο γάλα και ο ρόλος τους στη διόγκωση
- ✓ Ο ρόλος της πρωτεΐνης στα υποκατάστατα του γάλακτος
- ✓ Παράγοντες που συντελούν στην αλλοίωση του γάλακτος
- ✓ Παρασκευή δύο διαφορετικών σχεδίων latte art με free pour
- ✓ Παρασκευή ροφημάτων με espresso και γάλα στα πρότυπα του SCA

## · Μενού ροφημάτων

- ✓ Παρασκευή γνωστών ροφημάτων καφέ με βάση τον espresso στα πρότυπα του SCA
- ✓ Διαχείριση παραγγελιών και πολλαπλών ροφημάτων

## · Υγιεινή και ασφάλεια

- ✓ Υγιεινή και ασφάλεια στον χώρο εργασίας

## · Εξυπηρέτηση των πελατών

- ✓ Βήματα για τη σωστή εξυπηρέτηση του πελάτη
- ✓ Διαχείριση παραπόνων
- ✓ Τρόποι επικοινωνίας με τον πελάτη
- ✓ Κατανόηση των αναγκών του πελάτη
- ✓ Τεχνικές καλωσορίσματος και παραγγελιοληψίας

## · Καθαρισμός, συντήρηση και αντιμετώπιση προβλημάτων

- ✓ Σωστές τεχνικές καθαρισμού των μηχανών και η μεγάλη σημασία τους
- ✓ Ορθή λειτουργία των μηχανών

## · Διαχείριση καφετέριας

- ✓ Κοστολόγηση των ροφημάτων με βάση τον καφέ





# COFFEESTUDIO

THIRD WAVE PROJECT

---

Coffee Studio  
Λουκά Πετράκη 39, Ηράκλειο Κρήτης

Τηλ. 2810 282333  
info@coffeestudio.gr

---

coffeestudio.gr