ERASMUS+ PROGRAM

A projekt az EU Bizottság támogatásával jött létre az Erasmus+ Program keretében.

Stratégiai partnerség a szakképzésben és oktatásban

Projektszám- 2016-1-PL01-KA202-026228

Oktatási anyagok fejlesztése a Horeca szektorban hallássérültek részére

**Általános információk a képzésről:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Kurzus cím: Barista/ 40 óra** | |
| **A jelölt profilja:**  jó kézügyesség  jó egészségi állapot  személyes higiénia  stressz tűrés  jó csapat munka  pontosság  aprólékosság, lelkiismeretes munka  rendszerező, szisztematikus munka  képesnek lenni dolgozni a procedúrák figyelembevételével | |
| **Elvárt tudás és kötelezettségek:**  alapismeret a különböző kávéfajtákról, minőségükről, az előkészítés módszereiről és az adminisztrációról  a kávéfőzés különböző módjainak ismerete  eszpresszó-alapú kávék főzésének ismerete  alapismeretek a latte-ről és a cappuccino-ról  vendégek kiszolgálása a kávé felszolgálás eszpresszó főzés, tejhabosítás  a napi barista felszerelések tisztán tartása  a kávégép takarítása naponta  kávé őrlés /darálás és a darálók takarítása  a legjobb minőségű termék kiválasztása  áru rendelések  a rendelt áruk ellenőrzése | |
| **A képzés célja:**  (C1) - Az egészségi és biztonsági szabályok bemutatása és a minimum egészségügyi munka a bárban és kávézóban  (C2) - A szükséges tevékenységek bemutatása a munkanap nyitása és zárása során a bárban /kávézóban  (C3) - Alapvető információk biztosítása a kávé alapanyagok vonatkozásában  (C4) - A kávé felszolgálás története  (C5) - Kávéfajták, kávé szüretelés/betakarítás, kávépörkölés bemutatása  (C6) - Az eszpresszó különböző elkészítési technikái a kávé felszolgálás alapjai  (C7) - A barista eszközök és felszerelések alapvető működése  (C8) - A kávégép tartozékainak bemutatása  (C9) - A tejhabosítás technikáinak bemutatása | |
| **A képzés hatása a teljes programban** | * **Tudás** A tanuló:   **(W1)** ismeri a bárban/kávézóban történő munka alapvető egészségügyi és biztonsági előírásait  **(W2)** ismeri a kávéfelszolgálás szabályait  **(W3)** ismeri a bár/kávézó nyitása előtti feladatokat, és tudja milyen feladatokat kell elvégezni zárás után  **(W4)** ismeri a kávé áruismereti témakörét  **(W5)** ismeri a felszolgálás alapvető szabályait egy bárban/kávézóban  **(W6)** ismeri a különböző kávé alapú italok felszolgálásának módjait  **(W7)** ismeri hogy hogyan kell tejhabot készíteni tejhabosítóban   * **Készség** A tanuló:   **(U1)** kiválasztja és megnevezi a szervezet és a bár megfelelő működéséhez szükséges szabályokat és alkalmazza azokat a vendégek kiszolgálásában.  **(U2)** különböző kávékat készít a bárban található aktuális italkínálat alapján  **(U3)** kávé alapú italokat állít elő az előírt szabályok és az aktuális itallap alapján  **(U4)** előkészíti a bárban a porcelán és üvegpoharakat, csészéket a napi használatra  **(U5)** napi szinten előkészíti a bár eszközeit (kávéfőző, mosogatógép és más eszközök) a használatra, karbantartja és tisztítja őket.   * **Kompetencia: A tanuló:**   (**K1**) kreatív, nyitott a vendégek olykor változó igényeire, valamint a gasztronómiában alkalmazott új technológiák elsajátítására  (**K2**) Tisztában van a vendégkiszolgálás megfelelő alapelveinek fontosságával, ami alapvető hatással van a bár pozitív megítélésére.  **(K3)** helyesen felismeri és megoldja a feladatokat a vendégkiszolgálás valamint a kávé és tea alapú italok előkészítésének szintjén |
| A képzési program szerzője | **Dariusz Serwatka, F&B Manager, Hotel HP Park Plaza-Wrocław** |

**Képzési keret**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. Tematikus blokk: Bevezetés, 8h** | |
| Témakörök | |
| 1. A kávé története  2. A kávégépek története  3. A kávészemek felismerése  4. A kávé betakarítás módszerei, gabona választás  5. Gabonaőrlés, kávé csomagolás, tárolás | |
| **A tematikus blokk kimenete** | |
| Tudás | A tanulóknak ismernie kell:  (W1) A kávé történetét  (W2) A kávégépek történetét  (W3) a barista szakma jellemzőit  (W4) a támasztott igényeket, amik szükségesek a jelöltnek ahhoz hogy baristaként dolgozzon  (W5) a kávék besorolása osztályozása  (W6) az alapelveket amelyek a kávé csomagolásánál jelentkeznek |
| Ismeret | A tanuló tud:  A létező sztenderdekre alapozva a tanulóknak tudni kell a bariszta jellemzőit  a munkavállalók igényeinek leírása  a felszolgálás során  Az alapvető kávé típusok leírása  A kiválasztási szabályok leírása, kezelés,  a kávébabok kiválasztásának leírása |
| Képesség | széles tudás a kávé főzésről  kávé felszolgálásról széleskörű ismeretek  amely szükséges amikor bárban /kávézóban dolgozunk |
| **Munkamódszerek** | |
| hagyományos oktatás  gyakorlatok | |

workshop-ok

|  |  |
| --- | --- |
| **2. Tematikus blokk: A kávéfőzés, 8h** | |
| kávéfőzés módszerei 8 óra | |
| témák  a kávé a szűrőn át a kávégépbe  kávé a mokkás kannába  kávétípusok az expresszót alapul véve | |
| **A tematikus blokk kimenete** | |
| Tudás | a tanulóknak tudni kell  hogyan készítünk kávét a filteres kávégépből  mik az alapelvei a filteres kávégépben való kávékészítésnek  mik az alapelvei a kávégép használatának  hogyan készítünk el egy kávét mokkás kannában  mik az alapvető kávétípusok az expresszóra alapozva |
| Ismeret | A tanulók képesek legyenek kávé készítésre egy filteres kávégépből  kávé főzés kávéfőzőből  kávéfőzés mokka kannából |
| Képesség | milyen fajta kávék készíthetőek az expresszót alapul véve  tisztában kell lenniük azzal hogy különböző kávék készíthetőek különböző eszközökkel  képeseknek kell lenni az elkészített kávék felismerésére |
| **Munkamódszerek** | |
| hagyományos oktatás | |

gyakorlatok, workshop-ok

|  |  |
| --- | --- |
| **3. tematikus blokk A kávéfőzőből történő kávékészítés technikái 8 óra 8h** | |
| Témák | |
| a kávédaráló összeszerelése  a kávéfelszerelések kezelése daráló, kávégép,  A felszerelések /eszközök tartozékai | |
| **Napi felszolgálás** | |
| Tudás | oktatási kimenete a tematikus blokknak  a tanulónak tudni kell  hogy kell megfelelően összeszerelni a kávédarálót  fontos a kávé sűrűsége,amikor a kávégépben expresszót főzünk  milyen más paraméterek hatnak még a főzött kávéra  mik a kávéfőző használatának alapelvei  és az expresszó gép alapjai  hogy kell használni a kávégép biztonsági berendezését  mik az alapvető lépések a kávégép tisztításakor használat után |
| Ismeret | a kávégép /daráló szétszerelése  Az alapvető felszerelések műküdése  a kávégép biztonsági felszerelésének korrekt használata  megfelelő tisztítás használat után |
| Képesség | tisztában lenni az alapvető összeszerelési paraméterek kel és fontosságukkal  a bariszta felszereléseknek  tisztában kell lenni a lehetséges hibákkal akkor, amikor kávét főzünk |
| **Munkamódszerek** | |
| 1. hagyományos oktatás  2. gyakorlatok  3. workshop-ok | |

|  |  |
| --- | --- |
| **4. tematikus blokk: Kávétípusok, 8h** | |
| Topics | |
| kávétípusok  tematikus blokk 4 8 óra  expresszó meghatározása, jó keverés,  a megfelelő minősége az espresso-nak  espresso doppio  Macchiato  Espresso macchiato  Latte macchiato  Cappuccino  Americano  Mocha  Art latte, art cappuccino  Irish coffee | |
| **A tematikus blokk kimenete** | |
| Tudás | oktatási kimenet  a tanuló tudja  hogyan főzzön megfelelően különböző típusú kávékat |
| Ismeret | a lista szerint  a tanuló képes legyen  azonosítgatni és értékelni a különböző kávékat  a lista szerint |
| Képesség | A kávé kihatásaival az emberi testtel tisztában kell lennie  A megfelelő kávéscsésze kiválasztásának fontossága a különböző kávé típusokhoz |
| **Munkamódszerek** | |
| gyakorlatok, workshop-ok | |

|  |  |
| --- | --- |
| **5. blokk tejhabosítás,**  **az elkészített kávé felszolgálása 8 óra** | |
| Témák | |
| a tej hőmérséklete mielőtt felhabosítjuk  a tej zsírtartalma  a habos tej öntési technikája a pohárba vagy csészébe  a kész kávé felszolgálása | |
| **A tematikus blokk kimenetei** | |
| Tudás | a tanuló tudja  mi a megfelelő hőmérséklete és zsírtartalma a tejnek  a habosításhoz és a gőzöléshez  a kívánt hatás elérése  hogyan habosítsunk megfelelően tejet cappuccino-hoz  stb…  hogyan öntsünk habosított tejet  a pohárba latte esetében  hogyan kell felszolgálni a sztenderdek szerint a vendégnek a kávét |
| Ismeret | a tanuló képes legyen tejet habosítani  tejet önteni  a kancsóból tejet önteni a csészébe /pohárba  a különböző típusú kávék korrekt felszolgálása  a menüt tekintetbe véve  a munkaasztal takarítása  a kiadott recept megcsinálása |
| Képesség | saját ötlet alapján is  A felszerelések összeállítási paramétereinek fontossága |
| **A kávé készítés alatt előforduló hibák** | |
| 1. Munkamódserek  2. gyakorlatok, workshop-ok | |