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 kézügyességjó egészségi állapotszemélyes higiéniastressz tűrésjó csapat munkapontosságaprólékosság, lelkiismeretes munkarendszerező, szisztematikus munkaképesnek lenni dolgozni a procedúrák figyelembevételével |
| **Elvárt tudás és kötelezettségek:**alapismeret a különböző kávéfajtákról, minőségükről, az előkészítés módszereiről és az adminisztrációróla kávéfőzés különböző módjainak ismereteeszpresszó-alapú kávék főzésének ismeretealapismeretek a latte-ről és a cappuccino-rólvendégek kiszolgálása a kávé felszolgálás eszpresszó főzés, tejhabosítása napi barista felszerelések tisztán tartásaa kávégép takarítása napontakávé őrlés /darálás és a darálók takarításaa legjobb minőségű termék kiválasztásaáru rendeléseka 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 története2. A kávégépek története3. A kávészemek felismerése4. A kávé betakarítás módszerei, gabona választás5. 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 jellemzőita munkavállalók igényeinek leírása a felszolgálás soránAz alapvető kávé típusok leírása A kiválasztási szabályok leírása, kezelés, a kávébabok kiválasztásának leírása |
| Képesség | széles tudás a kávé főzésrőlkávé felszolgálásról széleskörű ismeretekamely szükséges amikor bárban /kávézóban dolgozunk |
| **Munkamódszerek** |
| hagyományos oktatásgyakorlatok |

workshop-ok

|  |
| --- |
| **2. Tematikus blokk: A kávéfőzés, 8h** |
| kávéfőzés módszerei 8 óra |
| témáka kávé a szűrőn át a kávégépbekávé a mokkás kannábakávétípusok az expresszót alapul véve |
| **A tematikus blokk kimenete** |
| Tudás | a tanulóknak tudni kellhogyan készítünk kávét a filteres kávégépbőlmik az alapelvei a filteres kávégépben való kávékészítésnekmik az alapelvei a kávégép használatánakhogyan készítünk el egy kávét mokkás kannábanmik az alapvető kávétípusok az expresszóra alapozva |
| Ismeret | A tanulók képesek legyenek kávé készítésre egy filteres kávégépbőlkávé főzés kávéfőzőbőlkávéfőzés mokka kannából |
| Képesség | milyen fajta kávék készíthetőek az expresszót alapul vévetisztában kell lenniük azzal hogy különböző kávék készíthetőek különböző eszközökkelképeseknek 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 összeszerelésea kávéfelszerelések kezelése daráló, kávégép, A felszerelések /eszközök tartozékai |
| **Napi felszolgálás** |
| Tudás | oktatási kimenete a tematikus blokknaka tanulónak tudni kellhogy kell megfelelően összeszerelni a kávédarálótfontos a kávé sűrűsége,amikor a kávégépben expresszót főzünkmilyen más paraméterek hatnak még a főzött kávéramik a kávéfőző használatának alapelveiés az expresszó gép alapjaihogy kell használni a kávégép biztonsági berendezésétmik az alapvető lépések a kávégép tisztításakor használat után |
| Ismeret | a kávégép /daráló szétszereléseAz alapvető felszerelések műküdése a kávégép biztonsági felszerelésének korrekt használatamegfelelő tisztítás használat után |
| Képesség | tisztában lenni az alapvető összeszerelési paraméterek kel és fontosságukkala bariszta felszereléseknektisztában kell lenni a lehetséges hibákkal akkor, amikor kávét főzünk |
| **Munkamódszerek** |
| 1. hagyományos oktatás2. gyakorlatok3. workshop-ok |

|  |
| --- |
| **4. tematikus blokk: Kávétípusok, 8h** |
| Topics |
| kávétípusoktematikus blokk 4 8 óraexpresszó meghatározása, jó keverés, a megfelelő minősége az espresso-nakespresso doppioMacchiatoEspresso macchiatoLatte macchiatoCappuccinoAmericanoMocha Art latte, art cappuccinoIrish coffee |
| **A tematikus blokk kimenete** |
| Tudás | oktatási kimeneta tanuló tudjahogyan főzzön megfelelően különböző típusú kávékat |
| Ismeret | a lista szerinta tanuló képes legyenazonosítgatni és értékelni a különböző kávékata lista szerint |
| Képesség | A kávé kihatásaival az emberi testtel tisztában kell lennieA 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 felhabosítjuka tej zsírtartalmaa habos tej öntési technikája a pohárba vagy csészébea kész kávé felszolgálása |
| **A tematikus blokk kimenetei** |
| Tudás | a tanuló tudjami a megfelelő hőmérséklete és zsírtartalma a tejneka habosításhoz és a gőzölésheza kívánt hatás elérésehogyan habosítsunk megfelelően tejet cappuccino-hozstb…hogyan öntsünk habosított tejeta pohárba latte esetébenhogyan kell felszolgálni a sztenderdek szerint a vendégnek a kávét |
| Ismeret | a tanuló képes legyen tejet habosítanitejet öntenia kancsóból tejet önteni a csészébe /pohárbaa különböző típusú kávék korrekt felszolgálásaa menüt tekintetbe vévea munkaasztal takarításaa kiadott recept megcsinálása |
| Képesség | saját ötlet alapján isA felszerelések összeállítási paramétereinek fontossága |
| **A kávé készítés alatt előforduló hibák** |
| 1. Munkamódserek 2. gyakorlatok, workshop-ok |