

УРОК 9: ОБЗОР КУРСА И ПРАКТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА

ПРАКТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА

Ваша задача: смоделировать короткую смену бариста, совместив все ключевые навыки курса.

Шаг 1: Настройка

- о Выберите новый кофе, который вы не заваривали в этом курсе.
- о Используйте стандартный рецепт как отправную точку:
 - Эспрессо: 20г в корзине, 40–42г на выходе, 25–27с
 - Молочные напитки: 18г в корзине, 36–38г на выходе, 26–28с
- о Пробуйте, оценивайте и сделайте 1–2 точные коррекции. Зафиксируйте их в листе заваривания.

Шаг 2: Приготовление напитков

- о Снимите два эспрессо — они должны быть одинаковыми на вкус.
- о Приготовьте два молочных напитка с глянцевой микропеной. Нарисуйте одно «сердце», один «тюльпан» или одну «розетту».
- о Если хотите усложнить задачу, сделайте простой авторский напиток.

Шаг 3: Рабочий поток и управление станцией

- о Работайте в заданное время (10–12 минут).
- о Держите станцию чистой, инструменты — организованными, процесс — плавным.
- о Используйте понятную коммуникацию — как при обслуживании гостей или презентации для судей.



SYSTEMA COFFEE

УРОК 9:

САМОПРОВЕРКА

После выполнения оценки:

- о Проверьте эспрессо — были ли они стабильными?
- о Проверьте молочные напитки — была ли пена шелковистой и чётким ли вышел латте-арт?
- о Оцените свой рабочий поток — сохраняли ли спокойствие и эффективность под давлением времени?
- о Запишите результаты в журнал или таблицу.



SYSTEMA COFFEE