

> D 5 9 = K 9 D > @ C <

<https://www.prokofe.ru/plugins/content/content.php?content.1>

! B @ 0 = 8 F 0 1/7

> = A 0 ; B 8 = 3

> D 5 9 = K 9 : > = A 0 ; B 8 = 3

morbid, > = 5 4 5 ; L = 8 : 28 N = L 2010 - 00:00:00

#171;КОФЕЙНЫЙ КОНСАЛТИНГ

Программа

«

Coffee

START

»*

«Coffee START» - это
профессиональны
подход к запуску
направления как в
действующих кафе и
ресторанах так и
кофейный
консалтинг для
открытия
заведений формата
«КОФЕЙНЯ»
Составляющие
программы
- подбор и настройка
оборудования
- выбор
инструментов
бариста
- поиск и закупка
кофейной смеси
- поиск и отбор
персонала
- разработка
кофейной карты
- составление
технологическихкарт кофейных
напитков
- концепция
напитков на базе
эспрессо
- рекомендации по
продвижению и PR.

Включено

+ «Coffee TRAINING» 8-10 часов

+ Программа «Coffee POLICE» 1

месяц Стоимость

отправить

*Программа

рассчитана на

заведения в Южном

Федеральном

Округе

Программа

«

Coffee

TRAINING

»

Программа «Coffee TRAINING» - это

курс обучения

бариста основным

понятиям и

определениям мира

эспрессо

качественному

приготовлению

основных напитков

на базе эспрессо

Подготовка к

Чемпионатам

Бариста

Составляющие

программы

- теория кофе

(история сорта кто

такой бариста);

- словарь бариста

- оборудование

(кофемашина

гриндер

инструменты

бариста,
обслуживание
оборудования);
- базовые напитки на
основе эспрессо
(вариации,
дегустация,
характеристики,
молоко);
- мастер класс;
- тестирование и
закрепление
полученных знаний.
Стоимость и
подробный план:
отправить

Программа

«

Coffee

POLICE

» *

Программа «Coffee POLICE» - это
мониторинг вашей
кофейни (кафе,
ресторана) для
обеспечения
оперативного
слежения за
качеством
эспрессо и
напитков на его
базе (латте,
капучино и
вариации).
Программа
включает проверку
и тестирование
техники Бариста

(бармена), настройку
кофемашины
гриндера,
консультации по
закупке нового
оборудования, кофе
и инструментов
бариста.
Составляющие
программы
Кофемашина и
гриндер
- контроль
температуры воды в
группе;
- контроль давления
в группе;
- качество воды для
эспрессо;
- профессиональна
чистка кофемашины
и гриндера
(специальная химия);
- настройка
дозатора гриндера;
- оптимальная
настройка помола.

Техника бариста
– проверяются все
необходимые
параметры
приготовления
основных напитков
на базе эспрессо
(правильная
прессовка, доза,
чалд, молоко,
техника вливания,
консистенция и т.д.)
- вкусовых и
визуальных

Стоимость: - от 8000 руб/ 4
визита в меся
*Программа
рассчитана на

заведения в Южном
Федеральном
Округе.

Программа

«

Coffee

ART

»

Программа «Coffee ART» - это
взгля на
приготовление
стандартных Latte, Cappuccino с
использованием
техники Латте-Арт,
как перспективное
направление
продвижения
кофейных напитков,
индивидуальный
подход к каждому
посетителю и один
из вариантов
концепции
заведения.

Программа
рассчитана на
бариста, прошедших
программу «Coffee TRAINING» и
включает 80%
практических
занятий!

Составляющие
программы
- выбор
инструментов
бариста для
Латте-Арт;
- калибровка машины
и гриндера;
- идеальный
эспрессо и crema;
- требования к
молоку (текстура,
понятие «белый
хром», температура
и т.д.);
- основные приемы
Латте-Арт;
- примеры Латте-Арт;
- практика, практика
и еще раз практика
под нашим чутким
наблю Стоимость:
отправить
Стоимость
программ
оговаривается
индивидуально по
Вашему запросу
+7 8617 69 90 16
+79184356400
Аркадий
www.prokofe.ru