WARSZTATY KUNSZTU BARISTY

EST. 2009

colours of coffee

SZKOŁA BARISTÓW - CONCEPT STORE

Spis treści:

Dlaczego my?

Nasi Trenerzy:

Marcin Michalik
Jacek Zieniewicz

Moduły warsztatów

Jesteśmy online

Zestawy szkoleniowe

Drip
French
Irish coffee

Kogo szkoliliśmy

Dlaczego my?

Jako **Szkoła Baristów Colours of Coffee** prowadzimy szkolenia oraz warsztaty zarówno w naszej siedzibie w Warszawie, jak i na terenie całej Polski.

Szkoła Baristów Colours of Coffee to:

- Najbardziej doświadczeni trenerzy baristów w Polsce;
- Najwyższa jakość kaw z segmentu Specialty;
- Wiedza i doświadczenie poparte jest wieloma osiągnięciami;
- Duma z szerokiego grona zadowolonych klientów;
- Wspaniała atmosfera oraz niezapomniane wrażenia sensoryczne;

a 10 lat doświadczenia o czymś świadczy, prawda?

Czy wiesz czym różni się arabika od robusty?
Czym jest flat white?
W jaki sposób malujemy serca na kawie?

Warsztaty Kunsztu Baristy to propozycja na urozmaicenie konferencji, imprezy firmowej czy prywatnego przyjęcia. Dzięki naszym doświadczonym baristom, poznasz ciekawostki na temat kawy oraz sposobów jej prawidłowego przyrządzania.

Nasi trenerzy

Marcin Michalik

Swoją pasję do kawy rozpoczął od startu w IV mistrzostwach Polski Baristów w 2004 roku. Jest utytułowanym baristą, mocno zaangażowanym w szerzenie kultury kawowej w Polsce a także sędzią ogólnopolskich zawodów baristów. Jego specjalnością jest sztuka latte art oraz połączenie kawy z dobrym alkoholem.

- **Mistrz Polski Latte Art**
- **Dwukrotny Vice Mistrz Polski Baristów**
- **Vice Mistrz Polski Latte Art**
- **Finalista World Coffee In Good Spirit w Kopenhadze**
- **Członek Stowarzyszenia Kawy Najwyższej Jakości SCA**

Jacek Zieniewicz

Człowiek o wielu twarzach, które łączy szyja szkoleniowca.
Rankiem obudzi kawą, po południu ukoi herbatą, aby na sam koniec dnia ugościć koktajlem.
Nie ma dla niego znaczenia czy jest w trakcie jesiennej wyprawy w góry, czy wyrusza w rodzinne północne strony.
Z przyjemnością podzieli się swoim doświadczeniem i wiedzą.
Swoje pierwsze kroki stawiał w kawiarni rodziców, później przewinął się przez kilka miast w Polsce, aby zapuścić korzenie w warszawskim świecie specialty, zarówno w kawiarniach jak i palarniach.
Jeśli szukasz ciekawych rozwiązań, to właśnie on sprosta Twoim oczekiwaniom.

Moduły warsztatowe:

- **Alternatywa w natarciu**: metody zaparzania kawy (chemex, aeropress, drip, french press, syfon)
- **Cupping kaw jednorodnych** metodą międzynarodową
- **Cupping espresso**: porównanie nurtów skandynawskiego i włoskiego
- **Warsztat technik Latte Art**: tworzenia wzorów na powierzchni kaw – serce, rozeta, tulipan oraz inne wariacje stylów Latte Art

Jesteśmy online!

Kursy w standardowej formie w naszej szkole baristów to dla nas norma. Przekazujemy tak od lat wiedzę teoretyczną a dzięki praktyce uczymy przyrządzania kawy na najwyższym poziomie.
Ale czy da się przenieść szkolenie do sieci? Oczywiście! W dodatku płyną z tego same korzyści:

- Profesjonalny sprzęt i produkty dostarczone prosto do Twojego domu
- Bezpieczny i indywidualny kontakt z doświadczonym trenerem kunsztu baristy
- Możliwość odbycia kursu gdziekolwiek się znajdujesz – jedyny warunek, to dostęp do internetu :)

Zestawy szkoleniowe

Dla jeszcze efektywniejszych rezultatów szkolenia przygotowaliśmy zestawy, dzięki którym na bieżąco, nawet w zaciszu swoich domów będziecie mogli przygotować najlepszą kawę pod okiem naszych trenerów.

Czarna kawa to za mało? Mleko też nie pomaga? Mamy na to rozwiązanie! Miks z alkoholem. Poeksperymentujmy!

Każdy z proponowanych zestawów składa się z bazy:

- 3 x sample Speciality Coffee **S1MPLo**
- litrowa butelka wody filtrowanej/osmotycznej
- instrukcja z opisem ziaren

do której, w zależności od potrzeb możecie wybrać jeden z zestawów.

Drip

Zestaw podstawowy:

- baza
- zestaw **Hario** V60 Craft Coffee Maker

cena zestawu: 129 pln netto

Zestaw rozszerzony:

- baza
- zestaw **Hario** V60 Craft Coffee Maker
- młynek ręczny **Hario**

cena zestawu: 279 pln netto

French

Zestaw podstawowy:

- baza
- **Bialetti French Press** 350 ml

cena zestawu: 129 pln netto

Zestaw rozszerzony:

- baza
- **Bialetti French Press** 350 ml
- młynek ręczny **Hario**

cena zestawu: 299 pln netto

Irish Coffee

Zestaw podstawowy:

- baza
- **Bialetti French Press** 350 ml
- Jagermeister 100 ml lub Jameson 100ml

cena zestawu: 159 pln netto

Zestaw rozszerzony:

- baza
- **Bialetti French Press** 350 ml
- młynek ręczny **Hario**
- Jagermeister 100 ml lub Jameson 100ml

cena zestawu: 299 pln netto

Kogo szkoliliśmy?

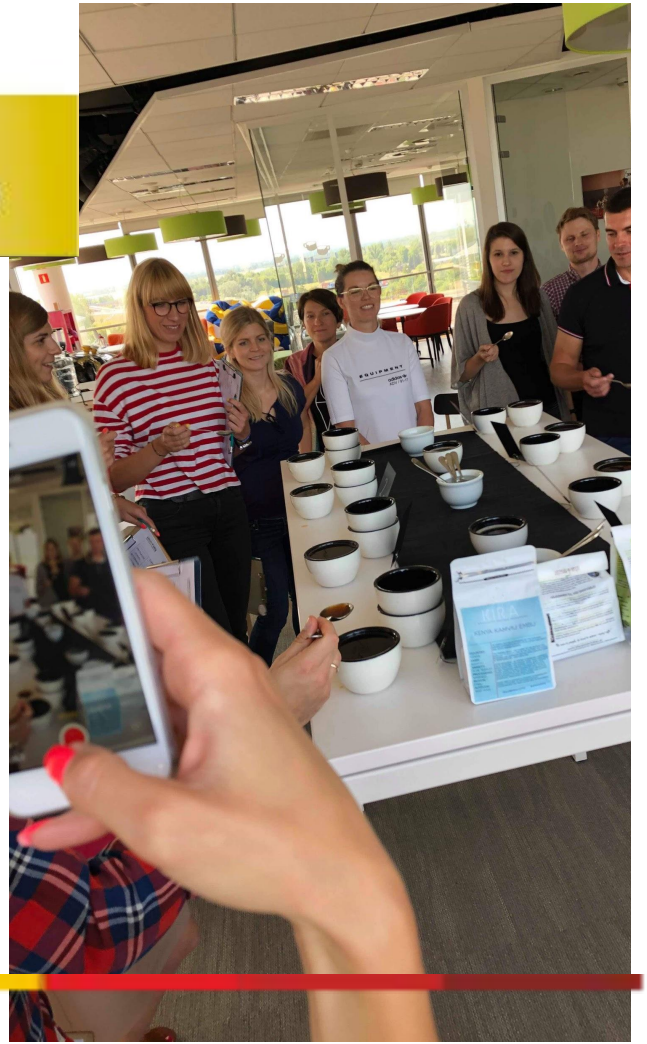
SIEMENS

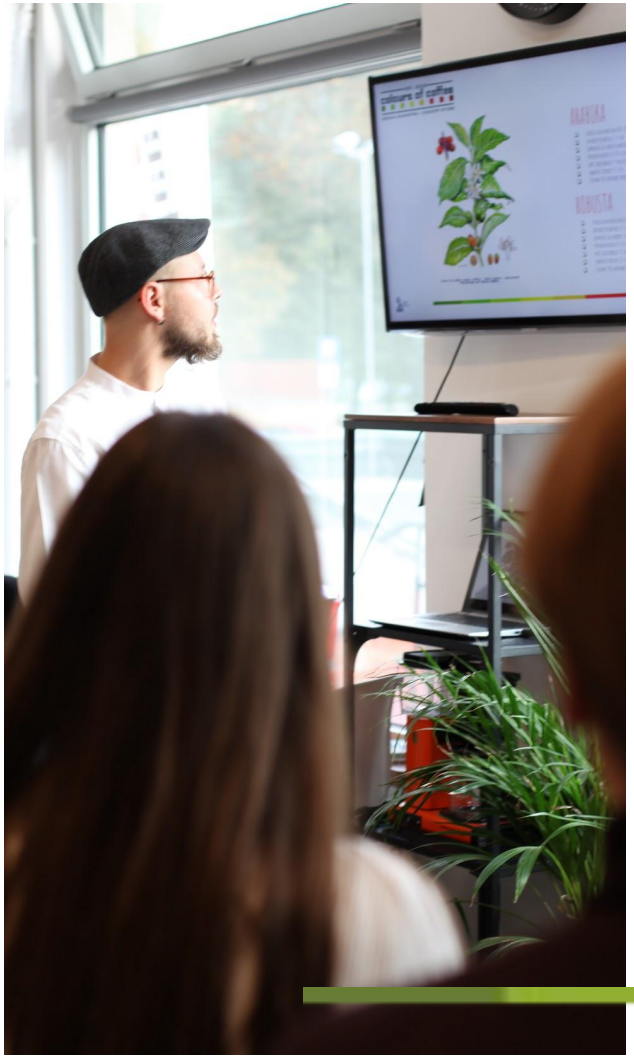
media
exp-

Espresso
SIEMENS
Cafe

media
expert

JACOBS




culinary of coffee
ARABICA
ROBUSTA

CoffeeDesk.PL

COSTA COFFEE

Kontakt:

info@coloursofcoffee.pl

tel. +48 882 080 000