

קורס בריסטה

חינוך מקצועי, יזמי ופיננסי אמיתי ומבוסס התנסות.
הכשרת בריסטה נוער – מקצוע נדרש, מעשי ורלוונטי לגילם ופיתוח
כישורים להצלחה מעשית בחיים.

תאריכי מפגשים:

16.7
18.7
23.7
25.7

בית הספר לקפה של ברבריסטה

4 מפגשים
ימי ראשון+שלישי
16:00-19:00
מתאים לגילאי 15-18
מחיר מסובסד – 600 ₪

1. מפגש ראשון:

- תעסוקה ומציאת עבודה בתיכון, רקע על עולם הקפה, מהו בריסטה ואיך משפרים את איכות החיים של אנשים באמצעות קפה.
- להבין ולהכין אספרסו: תהליך הכנת האספרסו והכנה מעשית –בטיחות בעבודה, הגדרת מתכון, כיול מטחנה ועבודה שיטתית .

2. מפגש שני:

- אמנות הקצפת החלב: כל השלבים לעבודה שיטתית
- טכניקת המזיגה ואיך עובד הציור בקפה
- חוסן מנטלי והצבת מטרות: מה זה אומר ואיך זה קשור בעבודת הבריסטה ובחיים בכלל.

3. מפגש שלישי:

- תפריט המשקאות: מהם המשקאות שקיימים בכל תפריט.
- תרגול הכנת האספרסו והקצפת החלב.
- ניקיון ותחזוקת הציוד.
- מה מבדיל בריסטה ללא ניסיון בשכר מינימום לבריסטה מקצוען.

4. מפגש רביעי:

- הלכה למעשה- הזמנות אקראיות בבית קפה, איך זה נראה במציאות.
- משא ומתן מול מעסיקים, איך להציג את עצמי ולהגיע בתודעה של בעל ערך.
- כסף, סיכונים וסיכויים בעסקי המזון.
- מה אפשר לעשות עם מקצוע (שכיר, עסק קטן, עסק גדול, משקיע).
- חלוקת תעודות ורפלקציה.