



W dniach 15 - 16 stycznia 2021 roku w Zespole Szkół Ponadpodstawowych w Wolinie odbyło się kolejne, tym razem trzecie, szkolenie związane z kursem baristycznym, mianowicie kurs Alternatywnych metod parzenia kawy.

W ramach realizowanego w szkole projektu pn. „Powiat Kamieński szkolnictwem zawodowym stoi” podczas dwóch 8-godzinnych szkoleń 20 uczennic Technikum hotelarskiego poznawało podstawowe zasady przygotowywania kaw metodami przelewowymi.

Prowadzący kurs pan Marcin Rusnarczyk – Mistrz Polski Baristów przekazał uczestniczkom dużą dawkę wiedzy teoretycznej o alternatywach oraz zaprezentował różne metody parzenia kawy z użyciem zaparzaczy tj. Kaffetierka, French Press, Dripper V60, Chemex, Aeropress i Syfon, które połączone były z degustacją różnego rodzaju naparów.

Po części teoretycznej i prezentacji poszczególnych metod uczennice samodzielnie zaparzały aromatyczne kawy pogłębiając swoją wiedzę na temat smaków i aromatów, jakie skrywają w sobie różne rodzaje kaw. Potwierdzeniem zdobytej wiedzy i umiejętności były certyfikaty, które uczestniczki otrzymały po zakończonym szkoleniu.

**Projekt współfinansowany jest ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Priorytet VIII Edukacja, Działanie 8.6 Wsparcie placówek prowadzących kształcenie zawodowe i osób dorosłych uczestniczących w pozaszkolnych formach kształcenia zawodowego, Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego na lata 2014-2020.**

[PDF](#)  
[Następny wpis](#)  
[Poprzedni wpis](#)