

دورة باريسستا ون

الخطة الدراسية

0.0 مقدمة	مراجعة الموضوعات التي يفترض أن يكون الطلاب على دراية بها	يُفترض أن تكون قد أتقنت المستوى الأساسي لإعداد مشروبات الإسبريسو قبل البدء في هذه الدورة
0.1	الأجزاء	مصطلحات الإسبريسو.
1.0 الآليات	القواعد الفيزيائية لإعداد الجرعات	فهم مبادئ إعداد الإسبريسو
1.1	التحكم في حجم الجرعات	استخدام مطحنة عند الحاجة. استخدام المطاحن غير المزودة بأجهزة توقيت. هوامش الخطأ.
1.2	التوزيع	التوزيع الأفقي. التوزيع العمودي. أدوات التوزيع.
1.3	الكبس	إزالة الجيوب الهوائية وتكسير الكتل. المكابس اليدوية. المكابس الآلية. قوة الكبس المناسبة. تجنب الإصابات.
1.4	غسل التجميع	كيفية الحفاظ على نظافة غريبال التوزيع أثناء مناوبة العمل. توقيت الغسيل. كمية الماء المستخدمة في الغسيل.
1.5	إدخال حامل المرشح	سير عمل سلس للحفاظ على سلامة قاع القهوة المكبوس.
1.6	تشغيل المضخة	أدخل حامل المرشح وقم بتشغيل المضخة. الآلات المزودة بخاصية التحكم في الحجم. الآلات غير المزودة بخاصية التحكم في الحجم – التحكم في الجرعات باستخدام ميزان صينية التقطير.
	قرص القهوة المستهلك	التحضير للجرعة التالية.
2.0 بنية الوصفة	تحليل الوصفات إلى مكوناتها	فهم بنية وصفات الإسبريسو وكيفية تفاعل متغيرات الجرعة وحجم المشروب والوقت
2.1	الجرعة	دور سلال التخمير في التحكم في حجم الجرعات.

المطاحن المزودة بأنظمة التحكم في حجم الجرات (أجهزة التوقيت والموازين الداخلية).

2.2	حجم المشروب	كيفية استخدام الآلة نصف الآلية ذات الإعدادات المسبقة. استخدامات ميزان صينية التقطير.
2.3	الوقت	فهم العلاقة بين الوقت وضبط إعدادات الطحن. الطحن بشكل ناعم للغاية. الطحن بشكل خشن للغاية.
2.4	الطحن	أهمية إجراء التعديلات الدقيقة بشكل منتظم من أجل التقيد بالوصفة. فهم السبب وراء وجود بقايا مختزنة من الطحن. تنظيف المطحنة. هوامش الخطأ.
3.0	نجاح أو فشل إعداد الجرات	تعلم كيفية إعادة معايرة المعدات عندما تخرج الوصفات عن مسارها الصحيح
3.1	معالج وقت تحضير الجرات	بروتوكول مواعيد ضبط إعدادات المطحنة ومواعيد التنظيف.
3.2	تكوّن القنوات	فهم كيفية تحديد التفاوت الكبير في تدفق الإسبريسو. إعادة تحضير الجرات والحد من الهدر.
3.3	استكشاف الأخطاء والأسئلة الشائعة	تشخيص مشاكل الآلة والمطحنة.
4.0	كيفية تبخير الحليب وتقسيمه إلى حصص	القوام المثالي للحليب
4.1	إرشادات من جزأين	دليل من خطوتين لتعلم كيفية إعداد الرغوة الناعمة الرائحة.
4.2	درجة الحرارة المستهدفة	درجة الحرارة المستهدفة واستخدام مقاييس الحرارة. إدارة النظافة ومكان العمل لتجنب حدوث التلوث الخلطي ومخاطر الصحة والسلامة.
4.3	توزيع الحليب	كيفية مضاعفة إنتاجيتك بتقسيم إبريق واحد من الحليب على مشروبين يحتويان على كميات متساوية من الرغوة.
4.4	الغلاية البخارية وأنبوب التبخير	فهم إجراءات السلامة المتعلقة باستخدام الغلايات البخارية وأنابيب التبخير. ضغط الغلاية ومراقبة مقاييس الضغط.
4.5	المنتجات نباتية المصدر	تبخير الحليب نباتي المصدر.
4.6	استكشاف الأخطاء والأسئلة الشائعة	جميع المسائل المتعلقة بأنبوب التبخير والحليب. الضغط في أنبوب التبخير منخفض جداً، ولا يستطيع معد القهوة تبخير الحليب بالسرعة المعتادة. أنبوب التبخير يعمل بقوة شديدة.

تعلم معدل التدفق الأساسي وضبط موقع الإبريق للتمكن من صب التصميمين الأساسيين لفن اللاتيه بكفاءة.	مقدمة إلى فن اللاتيه	5.0 فن اللاتيه
عمل خلفية متساوية لتعزيز التباين في تصميماتك.	النصف الأول – إعداد سطح المشروب	5.1
تعلم أساسيات الصب من على ارتفاع ومعدل التدفق لرسم خطوط بيضاء على سطح المشروب.	النصف الثاني – ضربات الفرشاة	5.2
تعلم المناورتين الأساسيتين "تثبيت وضعية الإبريق" و"القطع".	المناورات	5.3
تعلم التصميم المكون من عنصر واحد.	تصميم رأس الراهب – مناورة تثبيت وضعية الإبريق	5.4
تعلم التصميم المكون من عنصرين.	تصميم القلب – تثبيت وضعية الإبريق والقطع	5.5
تعلم إعادة إنتاج الأصناف الموجودة في القائمة بدقة، مثل القهوة السوداء والبيضاء والمثلجة	تعلم المواصفات المعيارية.	6.0 القائمة
واصطلاحات مشروبات الريستريتو واللونجو.	حجم مشروب الإسبريسو وقوة مذاقه	6.1
إضافة الماء بطريقة دقيقة وآمنة. تعلم إعداد مشروبي الأميريكانو واللونج بلاك.	الإسبريسو مع الماء	6.2
تعلم إعداد المشروبات الأصغر حجمًا من 120 مل. تعلم إعداد المشروبات الأكبر حجمًا من 120 مل المعدة باستخدام الحليب.	الإسبريسو مع الحليب	6.3
الكابتشينو والفلات وايت. تعلم تلبية الميول المحلية والتراث الثقافي.	التقليدي والمحلي	6.4
طريقة إعداد الإسبريسو المثلج. طريقة إعداد اللاتيه المثلج. استخدام السكر والتلج بالطريقة الصحيحة.	الإسبريسو مع الثلج	6.5
الاعتناء بالتخمير البارد.	التخمير البارد	6.6
هيكلية سير العمل والتنظيم والتنظيف في بيئة العمل الاحترافية.	مفهوم الاحترافية في العالم الواقعي	7.0 مهارات العمل خلف البار
كيف يدير معدّ القهوة طابور الزبائن من خلال الإعداد الجيد. تجديد مخزون البار. معايير الكفاءة – تحديد مستوى أساسي لمعايير الكفاءة في إعداد المشروبات.	هياكل الكفاءة	7.1
اختبارات الكفاءة والجودة في سير العمل، والوعي بالنكهات، وطريقة التقديم، ومعايير الخدمة.	الاختبار العملي	

مجموعة من ضوابط أفضل الممارسات لمعرفة مدى
تطور معدي القهوة.
وضع الحد الأدنى للمعايير الاحترافية.

تنظيم مكان عملك يحدد سرعة خدمتك.

ترتيب المكان

7.2

كيفية العمل بنظام تنظيف معين أثناء مناوبة
العمل.
إرشادات حول أوقات التنظيف خلال اليوم وعمليات
الفحص كل ساعة ونصف الساعة.
دليل استخدام قوائم المراجعة.
الاستخدام المسؤول للكيمائيات.

التنظيف

7.3

التقييم الكتابي النهائي والشهادة

التقييم الكتابي

**8.0 تحديد المستوى
الأساسي**

8.1 كلمة أخيرة