

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

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

! B @ 0 = 8 F 0 1/8

> = 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



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

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

! B @ 0 = 8 F 0 2/8

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,
характеристки,
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;
- качестводы 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

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

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

! B @ 0 = 8 F 0 8/8

Стоимость

программ

оговаривается

индивидуально по

Вашему запросу

+7 8617 69 90 16

+79184356400

Аркадий

www.prokofe.ru