

Kilo trening centar zvaničan trening centar Kilo Coffee Roasters-a. Obuke sprovode sertifikovani Kafeterija baristi od strane Kilo Coffee Roasters-a, kao i Head barista Kafeterije.

Programi obuka i celokupno nastavno okruženje je napravljeno pod okriljem visokoprofesionalnih standarda i regulacija Specialty Coffee asocijacije. Kafeterija i Kilo trening centar su trenutno u finalnom procesu sertifikacije "Premier Training Campusa".

Obuke koje sprovode sertifikovani baristi su osmišljene kako bi osposobile kandidate za kvalitetan i funkcionalan rad na poziciji bariste. Svi programi su detaljno razrađeni kako bi omogućili maksimalan prenos znanja. Moguća je individualna obuka, kao i grupna obuka. Takođe su moguće obuke na engleskom jeziku.

Detaljan opis naših programa možete pogledati na dnu ove strane, dok svoju prijavu možete popuniti na linku [ovde](#).

LATTE ART

UMETNOST CRTANJA PO KAFI

- Priprema elastične kreme
- Tehnike držanja latijere i šoljice
- Različite praktične vežbe i usavršavanje tehnika
- Konačna praksa

Nakon završenog kursa dobijate sertifikat. Cena kursa iznosi 250 evra i traje 3 dana.

ESPRESSO

SAVLADAJTE TEHNIKE I PRIPREMU SAVRŠENOG MODERNOG ESPRESA

- Upoznavanje sa aparaturom za pripremu espresa
- Kako različiti tipovi pečenja utiču na pristup pripremi
- Profesionalne tehnike pripreme kafe, metodika rada i odnos prema opremi
- Praktične vežbe i primeri koji pružaju bolji uvid u ekstrakciju
- Razumevanje i obuka za rad na espresso mlinu
- Praksa

Nakon završenog kursa dobijate sertifikat. Cena kursa iznosi 250 evra i traje 3 dana.

FILTER

USAVRŠAVANJE RAZLIČITIH TEHNIKA I METODA PRIPREME FILTER KAFE

- Razlika između espresa i filtera
- Kako različiti materijali filtera utiču na ukus
- Šta sve utiče na ukus i kako poboljšati ekstrakciju
- Različite sile i metode ekstrakcije
- Tehnike nalivanja

Nakon završenog kursa dobijate sertifikat. Cena kursa iznosi 250 evra i traje 3 dana.

BASIC

**VEOMA INTENZIVAN KURS NAMENJEN KO ULAZI U PROFESIJU
BARISTA I ŽELI DA TO URADI SA PRAVIM ZNANJEM**

- Upoznavanje sa aparaturom za pripremu espresa
- Kako različiti tipovi pečenja utiču na pristup pripremi
- Profesionalne tehnike pripreme kafe, metodika rada i odnos prema opremi
- Praktične vežbe i primeri koji pružaju bolji uvid u ekstrakciju
- Razumevanje i obuka za rad na espresso mlinu
- Priprema elastične kreme
- Tehnike držanja latijere i šoljice
- Različite praktične vežbe i usavršavanje tehnika
- Konačna praksa u Kafeteriji Magazin 1907
- Razlika između espresa i filtera
- Kako različiti materijali filtera utiču na ukus
- Šta sve utiče na ukus i kako poboljšati ekstrakciju
- Različite sile i metode ekstrakcije
- Pristup skripte namenjen za nivo
- Tehnike nalivanja
- Testiranje/Provera znanja nakon završenog kursa
- Sertifikat

Cena kursa iznosi 700 evra i traje 2 nedelje.

ADVANCE

KURS JE NAMENJEN BARISTIMA KOJI ZNAJU OSNOVE I ŽELE DA UNAPREDE SVOJE ZNANJE I VEŠTINE

- Upoznavanje sa aparaturom za pripremu espresa
- Kako različiti tipovi pečenja utiču na pristup pripremi
- Profesionalne tehnike pripreme kafe, metodika rada i odnos prema opremi
- Praktične vežbe i primeri koji pružaju bolji uvid u ekstrakciju
- Razumevanje i obuka za rad na espresso mlinu
- Priprema elastične kreme
- Tehnike držanja latijere i šoljice
- Različite praktične vežbe i usavršavanje tehnika
- Konačna praksa u Kafeteriji Magazin 1907
- Razlika između espresa i filtera
- Kako različiti materijali filtera utiču na ukus
- Šta sve utiče na ukus i kako poboljšati ekstrakciju
- Različite sile i metode ekstrakcije
- Tehnike nalivanja
- Otvaranje i mlinova
- Zamena osnovnih delova aparature (Aparat za kafu, Mlin, Industrijski mlin)
- Pristup skripte namenjen za nivo
- Testiranje/Provera znanja nakon završenog kursa
- Sertifikat

Cena kursa iznosi 1000 evra i traje 3 nedelje.

MASTER

UČITE O ISTORIJI KAFE, ODRŽAVANJU ESPRESSO APARATA I MLINOVA I KAKO DA POSTANETE PROFESIONALNI BARISTA

- Upoznavanje sa aparaturom za pripremu espresa
- Kako različiti tipovi pečenja utiču na pristup pripremi
- Profesionalne tehnike pripreme kafe, metodika rada i odnos prema opremi
- Praktične vežbe i primeri koji pružaju bolji uvid u ekstrakciju
- Razumevanje i obuka za rad na espresso mlinu
- Priprema elastične kreme
- Tehnike držanja latijere i šoljice
- Različite praktične vežbe i usavršavanje tehnika
- Konačna praksa u Kafeteriji Magazin 1907
- Razlika između espresa i filtera
- Kako različiti materijali filtera utiču na ukus
- Šta sve utiče na ukus i kako poboljšati ekstrakciju
- Različite sile i metode ekstrakcije
- Tehnike nalivanje
- Pristup skripte namenjen za nivo
- Otvaranje i mlinova
- Zamena osnovnih delova aparature (Aparat za kafu, Mlin, Industrijski mlin)
- Sensorika
- Uvod u obradu, sorte i prženje kafe
- Testiranje/Provera znanja nakon završenog kursa
- Sertifikat

Cena kursa iznosi 1500 evra i traje 4 nedelje

PRŽIONIČAR

PRETVARANJE ZELENIH ZRNA U ZRNA KOJA KUPCI MOGU SAMLETI, KUVATI I KONZUMIRATI

- Upoznavanje Pržionika i opreme
- Upoznavanje zelene kafe
- Varijeteti i kultivari
- Regioni i države uzgoja
- Vrste kafe
- Načini obrade

- Gustina i vlažnost zrna
- Skladištenje kafe
- Pakovanje kafe
- Osnove programa za prženje – Cropster
- Prženje kafe
- Evaluacija pržene kafe – Cupping

Cena kursa iznosi 3000 evra i traje 3 meseca.