

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ  
**ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ & ΕΣΤΙΑΣΗ**

# Barista





## ΣΚΟΠΟΣ

Το **Millennium Barista Course**, είναι ένα εκπαιδευτικό πρόγραμμα που σκοπό έχει να μυήσει τους συμμετέχοντες σε όλα τα μυστικά του καφέ και της τέχνης παρασκευής του.

Το πρόγραμμα απευθύνεται κυρίως σε άτομα που θέλουν να είναι σε θέση να εξασφαλίσουν γρήγορα απασχόληση στο χώρο του καφέ σε ένα μεγάλο εύρος εταιριών, αλλά και σε σπουδαστές και αποφοίτους τουριστικών σχολών που θέλουν να αναβαθμίσουν τις γνώσεις τους και να αποκτήσουν νέες δεξιότητες προκειμένου να μπορέσουν να εργαστούν αποτελεσματικά στον χώρο αυτό.

## ΣΕ ΠΟΙΟΥΣ ΑΠΕΥΘΥΝΕΤΑΙ

Το πρόγραμμα απευθύνεται σε κάθε νέο που επιθυμεί να εξελιχθεί σε επαγγελματία Barista και να ενταχθεί δυναμικά σε οποιαδήποτε ξενοδοχειακή/τουριστική ή επισιτιστική μονάδα αποδεικνύοντας την αξία του με τον πιο αποτελεσματικό και έγκυρο τρόπο.

## ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΕΙΣΗΓΗΤΗ



Ο Κανέβας Κρίτων είναι απόφοιτος του τμήματος Γεωπονίας και Τροφίμων Περιβάλλοντος.

Έχει πολυετή πείρα στον τομέα του **Τουρισμού**, της **Εστίασης**, καθώς και στην οργάνωση και στην διοίκηση επισιτιστικών επιχειρήσεων.

Εργάστηκε ως **bar leader** από το 2010 έως και σήμερα, σε πολύ γνωστούς χώρους διασκέδασης και εστίασης στον Νομό Χαλκιδικής και ως υπεύθυνος οργάνωσης bar και διαχείρισης προσωπικού.

Από το 2009 παράλληλα λειτουργεί ως σύμβουλος πωλήσεων σε εταιρίες διάθεσης προϊόντων καφέ και αλκοολούχων ποτών.

Είναι πιστοποιημένος **barista trainer** και τεχνικός μηχανών και μύλων των εταιρειών Illy & Dimello, και αυτή τη στιγμή εργάζεται για λογαριασμό της μεγαλύτερης εταιρείας διανομής ποτών στη Βόρειο Ελλάδα ( **EXELIXIS HO.RE.CA.**)

**Εμπιστεύσου τον και γίνε εσύ  
ο επόμενος Barista Trainer**



## ΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΙ

- Ιστορικά στοιχεία
- Βοτανολογία του καφέ
- Μέθοδοι συγκομιδής και επεξεργασίας
- Άλεσμα - Μύλος άλεσης.
- Η σημασία του νερού
- Η ποιότητα του γάλακτος
- Είδη Καφέ
- Μέθοδοι καβουρδίσματος
- Εξοπλισμός Barista
- Το χέρι του Barista
- Τρόποι παρασκευής του καφέ
- Καθαρισμός μηχανής Espresso
- Βασικές αρχές latte art
- Σοκολάτα
- Τσάι
- Σερβίρισμα
- Συντήρηση Μηχανημάτων

Πρακτική εξάσκηση  
παρασκευής καφέ  
Πρακτικό και θεωρητικό τεστ

### **Βεβαίωση επάρκειας**

Με το πέρας του σεμιναρίου ο καταρτιζόμενος αποκτά την **Βεβαίωση Επάρκειας Επαγγελματικής Κατάρτισης** από το Millennium Education Centre (Κέντρο Δια Βίου Μάθησης Επιπέδου 2).



# Ξεκινάμε!

- καινούργια ολιγομελή τμήματα
- περιορισμένος αριθμός θέσεων

κλείσε τη θέση σου  
**ΤΩΡΑ!**



## ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ

Πιστοποιημένος Ειδικός Barista - CPB



**ΚΟΣΤΟΣ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟΥ**

**ΔΙΑΡΚΕΙΑ 40 ΩΡΕΣ**

**€ 320**

## ΧΟΡΗΓΟΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ



Αγ. Γεωργίου 14 632 00 **Ν. Μουδανιά, Χαλκιδική**  
**Τηλ.:** 23730 22192 - 23730 26739 - 2373 888 005  
**Fax:** 2373 200 085, **e-mail:** info@millennium.edu.gr