აჭარის ავტონომიური რესპუბლიკის ტურიზმისა და კურორტების დეპარტამენტი, სერვისის განვითარების სამსახური

ყავის და ჩაის ტრენინგი - I ჯგუფი

29.04.2024 - 02.05.2024

ტრენინგის შესახებ

აჭარაში კვების და განთავსების ობიექტების წარმომადგენლებისათვის, კერძოდ, ბარმენებისათვის, ყავისა და ჩაის მომზადების ტექნოლოგიის (ბარისტას) თემატიკაზე ოთხდღიანი თეორიულ-პრაქტიკული ტრენინგი გაიმართება.

ტრენინგის მიზანია:

აჭარის რეგიონის ტურისტულ ობიექტებში სერვისის დონის ამაღლება;

აჭარის რეგიონში კვების და განთავსების ობიექტებში დასაქმებულთათვის მომსახურების ხარისხის ამაღლების შესახებ თეორიული და პრაქტიკული ცოდნის გაზიარება;

აჭარის რეგიონის კვების და განთავსების ობიექტებში პროფესიული ყავისა და ჩაის მომზადების ტექნოლოგიის სპეციფიკური ცოდნის თეორიისა და პრაქტიკის გაზიარება;

ყავისა და ჩაის მომზადების საერთაშორისო ნორმების და სტანდარტებისა გაზიარება და დანერგვა;

ყავისა და ჩაის მომზადება-მირთმევის კულტურის ამაღლება.

განრიგი და ფორმატი

თეორიულ-პრაქტიკული ტრენინგის ხანგრძლივობაა 16 საათი და ჩატარდება ოთხი დღის განმავლობაში, დღეში 4 საათი. ნახევარი საათი შესვენება ლანჩზე.

მისამართი: ქ. ბათუმი, რუსთაველის ქ. 28, სასტუმრო „შერატონ ბათუმი“.

პროგრამა

დღე I – 29 აპრილი, 2024 წელი

10:00 – 14:30 - ტრენინგის მიმდინარეობა

თემატიკა:

- ყავის ისტორია, ყავის სახეობები, ჯიშები, ყავის მოსავლის აღება-დამუშავება შენახვა, ყავის მოხალვის ტექნოლოგია, მოხალული ყავა
- ყავის ისტორია
- ყავის მწარმოებელი რეგიონები
- დედამიწის ყავის ქამარი
- ყავის ხის გავრცელების ქრონიკა
- ყავის სახეობები, ჯიშები
- არაბიკა და რობუსტა
- ყველაზე ცნობილი ჯიშები და ჰიბრიდები
- ყავის ხის ზრდის პირობები და ადგილმდებარეობა
- ყავის ხის ნაყოფიერება
- ყავის გზა პლანტაციიდან - მომხმარებლამდე

დღე II – 30 აპრილი, 2024 წელი

10:00 – 14:30 - ტრენინგის მიმდინარეობა

თემატიკა:

- პროფესიონალური ყავის საფქვავები, ყავის დაფქვევა, პროფესიონალური ყავის მანქანები და მათი ექსპლუატაცია
- პროფესიონალური ყავის საფქვავები
- პროფესიონალური და საყოფაცხოვრებო საფქვავების შორის განსხვავებები
- პროფესიონალური ყავის საფქვავების სახეები
- ყავის საფქვავის მოწყობილობა
- ყავის საფქვავის მოვლის და ექსპლუატაციის წესი
- ყავის დაფქვევა
- ყავის დაფქვევა და ექსტრაქცია
- დაფქვევის სახეები
- ყავის მარცვლის დაფქვევის რეგულირების თავისებურებანი
- პროფესიონალური ყავის მანქანები და მათი ექსპლუატაცია
- პროფესიონალური ყავის დამზადების ძირითადი მეთოდები
- ესპრესოს დასამზადებლად საჭირო აღჭურვილობა
- ესპრესო მანქანების ტიპები
- ტრადიციული ესპრესოს აპარატის ზოგადი ხედი
- ტრადიციული ესპრესოს აპარატის მოწყბილობა და მართვის ღილაკების დანიშნულება
- ტრადიციული ესპრესოს აპარატის მუშაობის პრინციპი
- ბარისტას აქსესუარები
- ტრადიციული ესპრესოს აპარატის მუშაობის და ექსპლუატაციის წესები

დღე III – 1 მაისი, 2024 წელი

10:00 – 14:30 - ტრენინგის მიმდინარეობა

თემატიკა:

- ესპრესოს მომზადება
- ესპრესოს განმარტება
- ესპრესოს მომზადების პარამეტრები
- ტემპერატურის რეჟიმი
- ესპრესოს მომზადების ეტაპები
- ხოლდერის სამუშაოდ მომზადება
- ყავის დაფქვევის რეგულირება და დოზირება
- ყავის ტაბლეტის ფორმირება
- ყავის ექსტრაქცია
- ჰოლდერიდან ყავის ნარჩენების მოცილება და გასუფთავება
- ესპრესოს ხარისხის შეფასება, დეგუსტაცია
- ფრენჩ პრესი
- ფრენჩ პრესში ყავის მომზადების პარამეტრები
- ფრენჩ პრესის მოწყობილობა
- ფრენჩ პრესის მუშაობის წესი
- ფრენჩ პრესში მომზადებული ყავის ხარისხის ვიზუალური შეფასება
- ფრენჩ პრესში მომზადებული ყავის სტუმართან მიტანის სტანდარტი
- რძის მომზადების ტექნიკა
- რძის მახასიათებლები
- სამუშაოდ მომზადება
- პირველი ფაზა
- რძის ათქვეფის ხმით კონტროლი
- მეორე ფაზა
- რძის ტემპერატურის კონტროლი
- ათქვეფის პროცესის დამთავრება
- ათქვეფილი რძის ტექსტურა და გემო

დღე IV - 2 მაისი, 2024 წელი

10:00 – 14:30 - ტრენინგის მიმდინარეობა

თემატიკა:

- კაპუჩინო
- სასმელის ისტორია
- მომზადების ეტაპები და ტექნოლოგ
- ტემპერატურა
- ყავის, რძის და რძის ქაფის თანაფარდობა
- სტუმართან მიტანის სტანდარტი
- ლატე
- სასმელის ისტორია
- მომზადების ეტაპები და ტექნოლოგია
- ტემპერატურა
- ყავის, რძის და რძის ქაფის თანაფარდობა
- სტუმართან მიტანის სტანდარტი
- ლატე არტი
- ტექნიკა ლატე არტ (Placing, Pushing, Turbo, Shaking, Fishtailing, Cutting, Dragging, Windmill)
- ძირითადი პრინციპები და მიმართულება (ეტჩინგი, კაპუჩინო არტი, მულტი არტი, ესპრესო არტი)
- კლასიკური ლატე არტის საბაზისო ფიგურები (ვაშლი, ყვავილი, როზეტა, გული, ტიტა, გედი)
- სხვადასხვა ტიპის ჩაის მომზადება