

Test Teoretyczny:

1. Barista:.....
.....
.....
.....
2. Espresso Con Panna to:

Espresso serwowane z plasterkiem cytryny
Espresso z odrobiną bitej śmietany
Espresso o zmniejszonej objętości
3. Cappuccino to:

Espresso z odrobiną bitej śmietany

Kawa z mlekiem i bitą śmietaną

Kawa przyrządzona z espresso ze spienionym mlekiem
4. Crema to:

Espresso z dodatkiem grappy

Metoda pozyskiwania ziarna

Brązowa, orzechowa pianka na powierzchni kawy
5. Proszę podać recepturę Irish Caffè:
.....
.....
.....
6. Cafe Frappe to:

Kawa mrożona

Kawa po turecku

Kawa espresso
7. Zasada 4M:
-
-
-
-

8. Arabska to:

Espresso z dodatkiem spienionego mleka

Podwójne espresso

Gatunek kawy

9. Espresso to:

.....
.....
.....

10. Coretto to:

.....
.....
.....

11. Roster to:

.....
.....
.....

12. Espresso Macchiato to:

.....
.....
.....

13. Romano to:

.....
.....
.....

14. Ristretto to:

.....
.....
.....

Ilość Uzyskanych Punktów	
Podpis Członka Komisji	

ARKUSZ EGZAMINACYJNY

IMIĘ I NAZWISKO:

DATA.....

LP.	KRYTERIUM OCENY	SKALA	PUNKTY
1	Kalkulacja cenowa dla wybranej kawy lub napoju kawowego	0-2	
2.	Przygotowanie oraz podanie receptury i kalkulacji cenowej dla własnej kompozycji kawowej.	0-2	
3.	Przygotowanie ekspresu i młynku do pracy (sprawdza czystość grupy, dyszy do spieniania mleka, kontroluje wskaźniki temperatury i ciśnienia, czystość odbijaka i tampera), Sprawdzenie ustawienia grubości mielenia ziarna.	0-2	
4.	Przygotowanie sprzętu do alternatywnych metod sporządzania kaw (stan techniczny, czystość, kompletność wszystkich elementów)	0-2	
5.	Przygotowanie naczyń i sprzęt do spieniania mleka,	0-2	
6.	Przygotowanie naczyń do podania kawy i napojów kawowych.	0-2	
7.	Czyści ekspresu po zakończeniu pracy (zastosowanie środków do czyszczenia) grupy i kolby z filtrem. Czystość stanowiska pracy	0-2	
8.	Przygotowywanie Kawy: a. espresso, doppio, ristretto, lungo, b. caffè americano, c. cappuccino, cafe latte, cafe latte macchiato i latte macchiato z syropem, espresso macchiato, espresso con panna, caffè mocha, d. kawę mrożoną, caffè affogato, e. caffè crema, f. irish coffee, g. własna kompozycja kawowa, h. mleko (np. spienia) do określonego rodzaju napoju kawowego,	0-12	

Instytucja Certyfikująca : Open Bar ul. Gliwicka 3 Katowice 40-079

tel. 506617312 kursy@kursybarmanskie.pl

www.kursybarmanskie.pl

	<ul style="list-style-type: none">i. dodatki do napojów kawowych,j. dekorują napoje kawowe,k. naczynia do podania napoju kawowego,l. zasady dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i higienicznej (GHP).		
9.	<p>Dobieranie naczyń i akcesoria (np. słomki, łyżeczki, mieszadła) do podania kawy i napojów kawowych,</p> <p>Przygotowanie kawy i napój kawowy do podania konsumentowi zgodnie z zasadami obsługi gości,</p> <p>Prezentacja kawy lub napoju kawowego konsumentowi.</p> <p>Podanie kawy i napoju kawowego zgodnie z zasadami i technikami obsługi konsumentów (kolejność, kierunki i strony obsługi).</p>	0-2	
10	Całkowita sprawność i umiejętność poruszania się w przestrzeni Baristycznej	0-2	
	Suma Punktów	0-30	

Egzamin Zostaje Uznany za zaliczony w przypadku uzyskania 20 punktów

Ilość Uzyskanych Punktów	
Podpis Członka Komisji	