



SZKOLENIA
SPECIALTY COFFEE
ASSOCIATION

MARTA NIWIŃSKA
SCA POLAND EDUCATION COORDINATOR

SZKOLENIA
COFFEE SKILLS PROGRAM



**COFFEE
SKILLS
PROGRAM**

BARISTA SKILLS



Szkolenia Barista Skills uczą praktycznych umiejętności potrzebnych do pracy w kawiarni takich jak obsługa ekspresu ciśnieniowego, ustawianie młynka, przygotowywanie espresso, spienianie i teksturowanie mleka, tworzenie latte art, analiza sensoryczna espresso.

W części teoretycznej kursów omawiane są zagadnienia sprzętu i akcesoriów, higieny i bezpieczeństwa pracy, obsługi gości, a także podstawowych praktyk biznesowych związanych z zarządzaniem kawiarnią.

BARISTA SKILLS

BARISTA FOUNDATION

- Podstawowa wiedza na temat kawy
- Ustawianie młynka do kawy
- Obsługa ekspresu ciśnieniowego
- Procedura przygotowania espresso
- Podstawowe kategorie sensoryczne
- Spienianie mleka
- Napoje na bazie espresso
- Standardy wody
- Czystość sprzętu

BARISTA INTERMEDIATE

- Kawa: gatunki, metody obróbki, profil wypału
- Sprzęt i akcesoria do parzenia kawy
- Tworzenie różnych receptur espresso
- Espresso: ratio, pomiar % TDS, obliczenie % ekstrakcji
- Analiza sensoryczna espresso
- Mleko
- Spienianie mleka
- Latte art
- Napoje na bazie espresso
- Ergonomia pracy
- Standardy wody
- Czystość sprzętu
- Bezpieczeństwo pracy
- Koszty kawiarni

BARISTA PROFESSIONAL

- Kawa: odmiany botaniczne, metody obróbki
- Dekofeinizacja
- Świeżość kawy
- Mieszanki kawy
- Sprzęt do parzenia kawy
- Doskonalenie techniki przygotowywania espresso i spieniania mleka
- Latte art
- Wpływ temperatury i ciśnienia na espresso
- Praca z refraktometrem
- Analiza sensoryczna espresso
- Mleko- cechy chemiczne i jakość
- Kontrola jakości wody
- Metody filtracji wody
- Obsługa klienta
- Koszty kawiarni

BREWING SKILLS



Szkolenia Brewing Skills pozwalają na zdobycie praktycznych umiejętności parzenia kawy metodami grawitacyjnymi oraz immersyjnymi.

Uczestnicy uczą się na czym polega proces parzenia, jak tworzyć i modyfikować receptury kawowe oraz opisać cechy sensoryczne naparu.

W programie kursów znajdują się także informacje dotyczące właściwości wody.

BREWING SKILLS

BREWING FOUNDATION

- Podstawowa wiedza na temat kawy
- Świeżość kawy
- Metody parzenia i akcesoria
- Kawowa receptura
- Wpływ mielenia, ratio, temperatury, czasu na proces parzenia
- Podstawowe kategorie sensoryczne
- Pojęcia: % ekstrakcji, % TDS
- Brewing Control Chart
- Czystość sprzętu

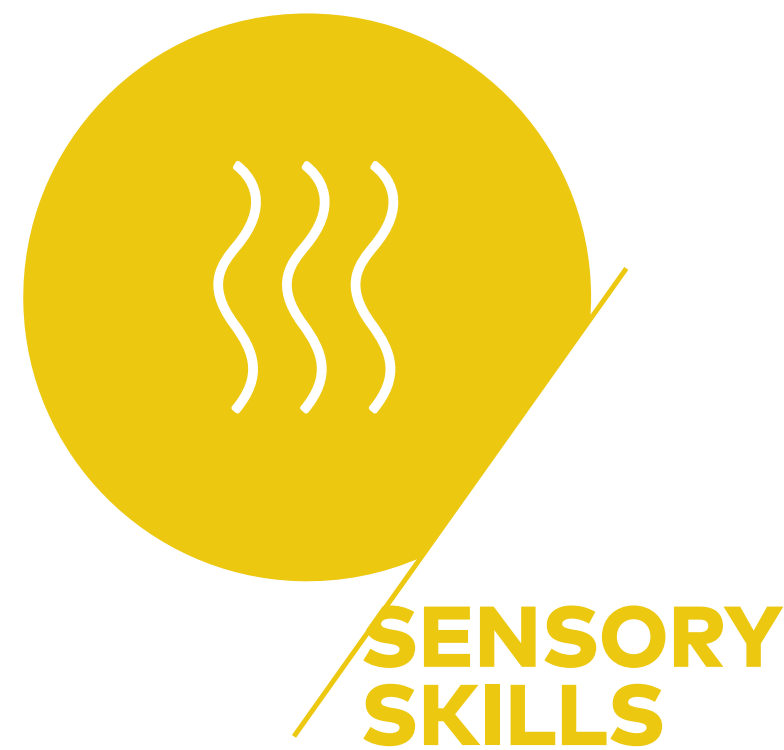
BREWING INTERMEDIATE

- Wpływ wypału na cechy fizyczne, chemiczne i sensoryczne kawy
- Świeżość kawy
- Analiza procesu parzenia kawy
- Metody grawitacyjne i immersyjne
- Pomiar % TDS, obliczanie % ekstrakcji
- Praca z Brewing Control Chart
- Analiza sensoryczna cech naparu
- Diagnoza poprawności naparu
- Czystość sprzętu
- Parametry jakości wody
- Wpływ różnego składu chemicznego wody na cechy sensoryczne naparu

BREWING PROFESSIONAL

- Wpływ wypału na cechy fizyczne, chemiczne i sensoryczne kawy
- Urządzenia do parzenia kawy
- Mielenie kawy
- Metody grawitacyjne i immersyjne
- Pomiar % TDS, obliczanie % ekstrakcji
- Praca z Brewing Control Chart
- Analiza sensoryczna cech naparu
- Diagnoza poprawności naparu
- Bypass
- Czystość sprzętu
- Parametry jakości wody
- Wpływ różnego składu chemicznego wody na cechy sensoryczne naparu
- Metody filtracji wody

SENSORY SKILLS



Szkolenia Sensory Skills obejmują umiejętności analizy sensorycznej oraz oceny jakości kawy.

Dostarczają informacji dotyczących fizjologii narządów zmysłów i uczą jak rozwijać zdolności sensoryczne.

Kursy pozwalają zdobyć wiedzę jak stworzyć panel sensoryczny oraz przeprowadzić różne testy sensoryczne mające zastosowanie w branży kawowej.

SENSORY SKILLS

SENSORY FOUNDATION

- Analiza sensoryczna
- Fizjologia narządów zmysłów
- Smaki podstawowe
- Podstawowe grupy aromatów
- Inne kategorie sensoryczne
- Test porównawczy
- Cupping SCA

SENSORY INTERMEDIATE

- Analiza sensoryczna
- Fizjologia narządów zmysłów
- Próg wykrywalności smaków podstawowych
- Identyfikacja aromatów
- Opisywanie tekstur
- Testy wykluczenia
- Testy opisowe
- Cupping SCA
- Testy analityczne
- Panel sensoryczny

SENSORY PROFESSIONAL

- Analiza sensoryczna
- Fizjologia narządów zmysłów
- Błędy w analizie sensorycznej
- Grupy flavour
- Defekty sensoryczne
- Negatywne cechy sensoryczne wynikające z wypału, parzenia, świeżości kawy
- Testy wykluczenia
- Testy opisowe
- Cupping SCA
- Testy konsumenckie
- Panel Sensoryczny

GREEN COFFEE



Szkolenia Green Coffee obejmują wiedzę dotyczącą botaniki, różnych etapów produkcji kawy, rynków sprzedaży oraz certyfikacji.

Koncentrują się także na zdobyciu umiejętności oceny jakości zielonego ziarna.

GREEN COFFEE

GREEN FOUNDATION

- Gatunki kawy
- Miejsca upraw kawy
- Zbiór kawy
- Metody obróbki kawy
- Wstęp do oceny jakości zielonego ziarna
- Transport kawy
- Warunki przechowywania
- Certyfikaty kawowe
- Dekofeinizacja

GREEN INTERMEDIATE

- Gatunki kawy
- Odmiany botaniczne
- Historia rozwoju upraw kawy
- Statystyki
- Rodzaje farm
- Zarządzanie farmą
- Metody obróbki
- Ocena jakości zielonego ziarna
- Identyfikacja defektów
- Pomiar cech fizycznych kawy
- Rynek terminowy
- Warunki przechowywania
- Transport kawy
- Certyfikaty
- Dekofeinizacja

GREEN PROFESSIONAL

- Botanika kawy
- Wpływ zmian klimatu na uprawy kawy
- Uprawa kawy
- Zarządzanie farmą
- Metody obróbki
- Ocena jakości zielonego ziarna
- Defekty sensoryczne
- Rynek terminowy
- Strategie zakupów
- Zarządzanie ryzykiem
- Transport kawy
- Magazynowanie
- Dekofeinizacja

ROASTING



Szkolenia roasting koncentrują się na zrozumieniu zmian zachodzących podczas wypalania kawy tak, aby móc kontrolować ten proces i osiągnąć pożądane rezultaty.

Kursy obejmują również wiedzę dotyczącą zarządzania produkcją oraz bezpieczeństwa pracy, a także uczą jak ocenić sensorycznie i analitycznie jakość wypalanej kawy.

ROASTING

ROASTING FOUNDATION

- Podstawowa terminologia dotycząca wypalania kawy
- Budowa pieca do kawy
- Etapy wypalania kawy
- Wypalanie kawy
- Pomiar koloru
- Analiza sensoryczna kaw wypalonych na różne kolory i profile palenia
- Bezpieczeństwo w palarni

ROASTING INTERMEDIATE

- Zmiany fizyczne i chemiczne ziarna podczas wypalania kawy
- Rodzaje pieców do wypalania kawy
- Parametry profilu wpału
- Pojęcie „ROR”
- Procedura wypalania próbek
- Wypalanie kawy w celu osiągnięcia pożądanego koloru przy zastosowaniu różnych profili palenia
- Wypalanie kawy na różny kolor
- Pomiar koloru i wilgotności ziarna
- Różne testy sensoryczne do oceny wypalanej kawy
- Magazynowanie kawy

ROASTING PROFESSIONAL

- Właściwości fizyczne i chemiczne kawy zielonej i wypalanej
- Termodynamika w procesie wypalania kawy
- Wpływ wpału na ekstraktywność ziaren
- Zmiany fizyczne i chemiczne ziarna podczas wypalania kawy
- Tworzenie różnych profili wpału i ich realizacja
- Kontrola różnych parametrów podczas wpału
- Analiza sensoryczna wypalanej kawy
- Defekty wypalanej kawy
- Zarządzanie palarnią kawy
- Wpływ warunków magazynowania kawy na jej jakość

KURSY **COFFEE SUSTAINABILITY**

Program kursów Coffee Sustainability ma na celu poznanie co znaczy zrównoważony rozwój w kontekście produkcji kawy i jakie niesie ze sobą wyzwania.

Szkolenia można realizować na trzech poziomach zaawansowania, podobnie jak kursy Coffee Skills Program. Obejmują zagadnienia takie jak zmiany klimatyczne, nierówności ekonomiczne, warunki pracy, różne praktyki wdrażania zrównoważonego rozwoju do produkcji kawy.

KURSY **TECHNICIANS PROGRAM**

Niezawodny, w pełni funkcjonalny sprzęt ma kluczowe znaczenie na każdym etapie łańcucha dostaw kawy specjalty. Celem kursów Coffee Technicians Program jest przygotowanie do konserwacji lub naprawy sprzętu do kawy. Program obejmuje trzy moduły: Hydraulics, Electrical, Water & Preventive Maintenance. Każdy z modułów będzie można realizować na trzech poziomach zaawansowania.

SCA SKILLS DIPLOMA

SCA Skills Diploma to nowa propozycja edukacyjna skierowana do wszystkich osób, które chciałyby rozwijać swoją karierę w branży kawowej.

Każdy „dyplom” to rekomendowany zestaw szkoleń mających przygotować do pracy oraz pogłębić wiedzę kursantów w **czterech różnych obszarach świata kawy.**



SCA SKILLS DIPLOMA



SCA CAFÉ DIPLOMA to zbiór kursów dla właścicieli i pracowników kawiarni. Stawia nacisk na zdobycie praktycznych umiejętności parzenia kawy różnymi metodami, kontroli jakości naparów oraz dbałości o sprzęt.



SCA ROASTERY DIPLOMA to zestaw szkoleń dla właścicieli i pracowników palarni kawy pozwalający zdobyć wiedzę i umiejętności związane z wypalaniem kawy, zarządzaniem i rozwojem palarni oraz kontrolą jakości.



SCA COFFEE TRADE DIPLOMA to zbiór kursów dla osób, które zainteresowane są handlem kawą oraz oceną jakości ziaren.



SCA SUSTAINABLE COFFEE DIPLOMA to szkolenia, które uczą opracowywania i wdrażania najlepszych praktyk, promujących zrównoważony przemysł kawowy. Kursy skupiają się na różnych etapach łańcucha produkcji kawy.

SCA SKILLS DIPLOMA

Wszystkie SCA Skills Diploma mają na celu rozwijanie umiejętności komunikacji pomiędzy współpracownikami, gośćmi, klientami.

Elementem wspólnym jest także promowanie praktyk zrównoważonego rozwoju przemysłu kawowego.

Lista kursów, które należy ukończyć, aby otrzymać dyplom z określonej kategorii znajduje się na stronie:

<https://education.sca.coffee/sca-skills-diploma>