აჭარის ავტონომიური რესპუბლიკის ტურიზმისა და კურორტების დეპარტამენტი, სერვისის განვითარების სამსახური

ყავისა და ჩაის მომზადების თეორიულ-პრაქტიკული ტრენინგი - II ჯგუფი

25.11.2022 - 28.11.2022

ტრენინგის შესახებ

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

მიზანი:

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.

მისამართი: ქ. ბათუმი, ნ. ჟორდანიასა და ზ. გამსახურდიას კვეთა 8/15, სასტუმრო „დივან სუიტ ბათუმი“.

პროგრამა

დღე I – 25 ნოემბერი, 2022 წელი

15:00 – 17:00 - ტრენინგის დაწყება

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

17:00 – 17:30 - შესვენება

17:30 – 19:30 - ტრენინგის გაგრძელება

ყავის მოსავლის აღება, დამუშავება და შენახვა

- ყავის მარცვალი
- ყავის მოსავლის აღების მეთოდები
- ყავის მარცვლების დამუშავების მეთოდები
- ყავის მწვანე მარცვლის დახარისხება
- ყავის მწვანე მარცვლების შენახვა
- ყავის მწვანე მარცვლის მსოფლიოს ძირითადი ვაჭრობის ცენტრები

ყავის მოხალვის ტექნოლოგია

- ყავის მოხალვის ტექნოლოგია
- მოხალვის დროს ყავის მარცვალში ცვლილებების თავისებურებები
- მოხალვის საფეხურები და ხარისხი
- მოხალვის სახეობა

მოხალული ყავა

- ყავის მონოხარისხი
- ყავის კუპაჟი „ბლენდი“
- ყავის დეკოფეინიზაცია (ყავის მარცვლებიდან კოფეინის ამოღების პროცესი)
- ყავის არომატიზაცია
- მოხალული ყავის შენახვა

დღე II – 26 ნოემბერი, 2022 წელი

15:00 – 17:00 - ტრენინგის დაწყება

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

17:00 – 17:30 - შესვენება

17:30 – 19:30 - ტრენინგის გაგრძელება

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 მოწყობილობა და მართვის ღილაკების დანიშნულება
- ტრადიციული ესპრესოს აპარატის მუშაობის პრინციპი
- ბარისტას აქსესუარები
- ტრადიციული ესპრესოს აპარატის მუშაობის და ექსპლუატაციის წესები

დღე III – 27 ნოემბერი, 2022 წელი

15:00 – 17:00 - ტრენინგის დაწყება

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

17:00 – 17:30 - შესვენება

17:30 – 19:30 - ტრენინგის გაგრძელება

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 - 28 ნოემბერი, 2022 წელი

15:00 – 17:00 - ტრენინგის დაწყება

კაპუჩინო

- სასმელის ისტორია
- მომზადების ეტაპები და ტექნოლოგია
- 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

17:00 – 17:30 - შესვენება

17:30 – 19:30 - ტრენინგის გაგრძელება

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