აჭარის ავტონომიური რესპუბლიკის ტურიზმისა და კურორტების დეპარტამენტი, სერვისის განვითარების სამსახური

აჭარაში ტურიზმის სექტორის წარმომადგენლებისათვის ყავისა და ჩაის მომზადების ტრენინგ-მასტერკლასი I ჯგუფი

29.11.2021 - 02.12.2021

ტრენინგის შესახებ

აჭარაში კვების და განთავსების ობიექტების წარმომადგენლებისათვის, კერძოდ: ბარმენებისათვის, ყავისა და ჩაის მომზადების ტექნოლოგიის (ბარისტას) თემატიკაზე 4 დღიანი ტრენინგ-მასტერკლასი გაიმართება.

ღონისძიების 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

დღე 1 (4 საათი)

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 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 2 (4 საათი)
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 მოწყობილობა და მართვის ღილაკების დანიშნულება
- ტრადიციული ესპრესოს აპარატის მუშაობის პრინციპი
- ბარისტას აქსესუარები
- ტრადიციული ესპრესოს აპარატის მუშაობის და ექსპლუატაციის წესები

დღე 3 (4 საათი) პრაქტიკული ნაწილი

ესპრესოს მომზადება, ფრენჩ პრესი, რძის მომზადების ტექნიკა, ალკოჰოლიანი ყავის სახეობა და მომზადების წესი

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

ალკოჰოლიანი ყავის სახეობა და მომზადების წესი
დღე 4 (4 საათი) პრაქტიკული ნაწილი
კაპუჩინო, ლატე, ლატე არტი
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

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
