

## Курсы Бармен-бариста в Симферополе. Искусство приготовления кофе.



Сімферополь, Україна

В мире множество сортов кофе! Как правильно выбрать и приготовить кофе, история кофе, какое кофейное оборудование, инвентарь, посуда и добавки применяются при приготовлении напитка? Как правильно подобрать воду и остальные ингредиенты для приготовления кофе? Горячие и холодные напитки на основе кофе, кофейные коктейли и их рецепты, практические занятия по приготовлению основных напитков – вот неполный перечень вопросов, которые будут рассматриваться на курсе! Обучение проводится в наших филиалах в городах: Киев, Кировоград, Николаев, Одесса, Севастополь, Симферополь.

Всеукраинская сеть учебных центров «Академия успеха» приглашает пройти обучение в нашем центре.

Обучение в учебных кабинетах, оборудованными профессиональными барными стойками, посудой, инвентарем, барной мебелью!

Преподаватели-практики научат Вас качественно выполнять свою работу, а главное понимать, что и как нужно правильно сделать!!!

Ключевым этапом курса будет практическое изучение и приготовление напитков из кофейных зерен. Вы можете попробовать «произведение» Ваших товарищей по группе!

Благодаря нашим эксклюзивным программам, методике обучения, материальной базе и высокому профессиональному уровню преподавателей данный курс является одним из наиболее популярных у наших клиентов.

За многие годы работы нашими партнерами стали крупные сети ресторанного бизнеса, которых удовлетворяет уровень профессионализма наших выпускников, и многие из них готовы брать к себе на работу наших выпускников, даже не имеющих предыдущий опыт работы в данной сфере.

Рекомендованные дополнительные курсы: Флейринг, Бар-менеджер, Бармен-бариста, Сомелье, Ресторатор

Наш адрес: г. Симферополь, ул. Горького, 28, оф. 23 (р-н Горисполкома)

Наши телефоны: 70-80-21, 70-80-31, 050-683-08-10

Price: **1 грн.**

Тип оголошення:  
Послуги, пропоную

Торг: --

Администратор Ирина

0506830810

г. Симферополь, ул. Горького,  
28, оф. 23 (р-н Горисполкома)