

Бариста

Всего профессионал должен уметь готовить до 40 видов эспresso и напитков на его основе. Разумеется, для этого важно, чтобы бариста умел пользоваться кофемашиной на профессиональном уровне – он должен балансировать помол, температуру воды, количество кофе на одну чашку, давление в кофемашине, время прохождения воды, а также силу утрамбовывания молотого кофе при изготовлении кофейной «таблетки». Кроме того, бариста должен быть своеобразным кофейным «сомелье». В первую очередь он должен уметь оценивать оценки вкуса и аромата кофе. Для этого ему необходимо ориентироваться в сортах кофе, знать, где растут те или иные зерна, различать ароматы, характерные для определенной степени обжарки кофейного зерна. Наконец, профессия бариста является творческой – профессионалу необходимо владеть искусством латте-

- + для фанатов кофе – возможность работать и развиваться в любимой области;
- + творческая самореализация (профессиональные бариста сами изобретают кофейные коктейли, пробуют разнообразные сочетания сортов кофе);
- + новые знакомства, сильная «цеховая солидарность», некоторые из постоянных клиентов могут стать настоящими друзьями;
- + гибкий график, возможность совмещения работы с учебой;
- + никакой угрозы безработицы – кофе пьют везде, хорошие бариста ценятся и никогда не останутся без заработка;

