



Συνέντευξη

με τον Παναγιώτη Νίκα,
υπεύθυνο εκπαίδευσης



1. Ποια είναι η βασική εκπαίδευση που θεωρείτε ότι πρέπει να έχει ένας barista;

Η βασική εκπαίδευση που πρέπει να παρακολουθήσει ένας barista θα πρέπει να περιλαμβάνει: 1.Θεωρητική γνώση των πρώτων υλών που πρόκειται να χρησιμοποιήσει (Από που προέρχεται / Τι επηρεάζει την ποιότητα τους / Πόσο επηρεάζονται από την λάθος χρήση και αποθήκευση), 2.Θεωρητική γνώση του εξοπλισμού που θα χρησιμοποιήσει (Πως λειτουργούν οι συσκευές / Πως συντηρούνται και καθαρίζονται / Πως ρυθμίζονται), 3.Θεωρητική ανάλυση όλων των ροφημάτων και της ορθής ορολογίας τους, 4.Πρακτική άσκηση χρήσης του εξοπλισμού, ρύθμισής του και καθαρισμού, 5.Πρακτική άσκηση παραγωγής όλων των ροφημάτων που περιλαμβάνει ένας κατάλογος στην ελληνική αγορά (ζεστά και κρύα ροφήματα).

2. Τι περιλαμβάνει η βασική εκπαίδευση της Barista academy;

Η Barista Academy είναι η εξέλιξη της Coffeeexpert Academy η οποία δραστηριοποιούταν από το 2004 στην εκπαίδευση του προσωπικού. Η αναβάθμισή της σε Barista Academy συνδυάστηκε με την δημιουργία των νέων εγκαταστάσεων (Λ. Βουλιαγμένης 312), στις οποίες δόθηκε μεγάλη έμφαση στην δημιουργία ατομικών πόστων εργασίας ανά μαθητευόμενο.

Ο κάθε κύκλος μαθημάτων διαρκεί 5 ημέρες, από 6 ώρες την κάθε ημέρα, συνολικά 30 ώρες. Ο πρώτος κύκλος, Barista Level 1, περιλαμβάνει το θεωρητικό μέρος διάρκειας δύο ημερών, όπου αναλύεται τόσο η φύση των πρώτων υλών όσο και η χρήση του εξοπλισμού. Επιπροσθέτως αναφέρουμε ορθή ορολογία και την τεχνική πίσω από κάθε ρόφημα. Στις τρεις επόμενες ημέρες ο κάθε μαθητευόμενος σε ατομικό πόστο εργασίας εξασκεί, με την βοήθεια εκπαιδευτών, την παραγωγή όλων των ροφημάτων, ζεστών και κρύων. Την τελευταία ημέρα οι μαθητευόμενοι

εξετάζονται γραπτώς και πρακτικώς με την μορφή παραγγελίας. Ο δεύτερος κύκλος, Barista Level 2, περιλαμβάνει θεωρητικό και πρακτικό μέρος διάρκειας δύο ημερών, όπου αναλύεται η σημασία της λεπτομέρειας του μύλου κοπής καφέ, το πάτημα του χειριστή (tampering) και η ανάλυση των αποτελεσμάτων τους με καταγραφή σε πίνακες. Ο δεύτερος κύκλος μπορεί να παρακολουθηθεί και ανεξάρτητα ως Latte Art course, μιας και περιλαμβάνει τις βασικές αρχές «ζωγραφικής» με γάλα. Στην διάρκεια των τριών ημερών, μόνο πρακτικής άσκησης, ο μαθητευόμενος εξασκείται στην δημιουργία σχεδίων στα ροφήματα όχι μόνο του Cappuccino, αλλά και σε ζεστό στιγμιαίο, σοκολάτα και κρύων ροφημάτων με βάση το γάλα.

Δεν χρειάζονται γνώσεις για να παρακολουθήσει κάποιος τον πρώτο κύκλο. Για τον δεύτερο κύκλο θα πρέπει ο ενδιαφερόμενος να επισκεφτεί πρώτα την Ακαδημία και να περάσει, χωρίς χρέωση, ένα τεστ αξιολόγησης. Για περισσότερες πληροφορίες www.baristacademy.gr

3. Ποιες είναι οι εξειδικευμένες γνώσεις, που θεωρείτε ότι πρέπει να έχει ένας barista στην Ελλάδα;

Ένας ενδιαφερόμενος Barista θα πρέπει να έχει τις βασικές γνώσεις που αναφέραμε. Ο καφές ως ρόφημα είναι είδος πρώτης ανάγκης και όχι βραδινής διασκέδασης όπως είναι με τα κοκτέιλ. Μπορεί να υπάρχουν πολλά περιθώρια ανάμειξης πρώτων υλών και καφέ, αλλά τότε θα πρέπει να αναφερθούν ως ροφήματα ή κοκτέιλ καφέ. Σε αντίθεση το αλκοόλ έχει ατελείωτους συνδυασμούς και για αυτό η εκπαίδευση των bartender έχει πολύ μεγαλύτερη διάρκεια. Ο καφές πρέπει να αντιμετωπίζεται με την ευλαβικότητα, που του αρμόζει μιας και πολλές φορές καθορίζει και την διάθεση της ημέρας μας. Επειδή η γεύση είναι υποκειμενική, η αγορά του καφέ για να μπορεί να ελέγχει την απόδοση του καφέ στα παραγόμενα ροφήματα, μελέτησε την χρήση οργάνων, για να δημιουργηθούν

σταθερές ως σημεία αναφοράς. Αυτό βοήθησε πάρα πολύ την εξέλιξη της ποιότητας. Ο Barista, ο οποίος θέλει να εμβαθύνει στην γνώση της τεκμηρίωσης και όχι της προσωπικής εκτίμησης, θα πρέπει να γνωρίζει τις μεθόδους που μπορεί να χρησιμοποιήσει για αυτό. Ως Ακαδημία παρέχουμε το εξειδικευμένο σεμινάριο, Barista Professional, στο οποίο, εκτός από την χρήση οργάνων για επιβεβαίωση της ποιότητας των ροφημάτων, δίνεται μεγάλη έμφαση στην εξέλιξη των αισθήσεων του Barista με πολλές ασκήσεις οσφρητικής και γευστικής εκπαίδευσης. Επίσης διδάσκεται η αξιολόγηση της πρώτης ύλης (καφές) με την μέθοδο cupping. Ένα ακόμη εξειδικευμένο σεμινάριο είναι αυτό του Τεχνικού, για την αντιμετώπιση όλων των μικροβλαβών, που μπορεί να τύχουν στον εξοπλισμό.

4. Τι πιστοποίηση χρειάζεται να έχει ένας barista στην Ελλάδα;

Βρίσκομαι στη αγορά του καφέ από το 1987 και κατά αυτό το διάστημα αξιολόγησα αμέτρητους ενδιαφερόμενους. Ότι πιστοποιητικό και να είχαν, χωρίς δοκιμαστικό δεν επέλεξα ποτέ. Η εργασία του Barista είναι μέθοδος, εφαρμογή κανόνων και ορθή χρήση εξοπλισμού. Ένας σωστά εκπαιδευμένος Barista στις πρώτες του κινήσεις μέσα στο χώρο της παρασκευής θα αποδείξει την ικανότητά του. Η παρακολούθηση σεμιναρίων αποδεικνύει ότι κάποιος έχει την διάθεση για εξέλιξη και βελτίωση, όχι ότι έχει την ικανότητα να τα εκτελέσει. Αυτό φαίνεται μόνο στην πρακτική. Βεβαίως όσες ώρες εργασίας και να έχει κάποιος στο βιογραφικό του, το να δομήσει την γνώση στον καφέ, το θεωρώ απαραίτητο όπως ακριβώς και ένας οδηγός αυτοκινήτου χρειάζεται και το θεωρητικό σκέλος της εκπαίδευσης για να είναι πιο ασφαλής. Προσωπικά για μένα ο καφές είναι τρόπος ζωής και όχι μόδα. Αν δεν θωρακίσουμε τον κλάδο με σωστές υποδομές, θα στρέψουμε τον κόσμο να καταναλώνει τον καφέ του στο σπίτι του και όχι...