

## **Harmonogram warsztatów**

### **10:00 - 11:00 Warsztaty dla szkół gastronomicznych (wyspa II)**

Poprawne przygotowanie espresso oraz mleka. Praca baristy w pigułce.

### **12:00 - 12:30 Pokaz Latte Art (wyspa I)**

Przygotowanie wzorów na kawie przy pomocy metody etching oraz free-pour.

### **14:00 - 14:30 Degustacja czarnej kawy (wyspa III)**

Pokaz metod alternatywnych przy użyciu kaw z całego świata. Różnorodność smaków charakterystyczna dla różnych regionów.

### **16:00 - 16:30 Espresso w segmencie HORECA (wyspa II)**

Poprawne przygotowanie espresso, sztuka latte art w każdej restauracji.