

С 5-7 НОЯБРЯ 2014 г.

в г.Алматы в КЦДС «Атакент» в рамках 10-ой
Юбилейной Центрально-Азиатской Международной
Выставки HOREX 2014 - «Все для отелей, ресторанов, супермаркетов»
пройдет кофейный фестиваль

«COFFEE EVENT»



KAZAKHSTAN
BARISTA
CHAMPIONSHIP 2014



**Serikov
Coffee Company**
Consulting Technology Service

Coffee Event - это зрелищное динамичное мероприятие, направленное на повышение качества приготовления напитков в сфере гостеприимства, а так же возможность для профессионалов обменяться опытом, установить новые контакты и насладиться качественными напитками на основе кофе.

В ПРОГРАММУ ФЕСТИВАЛЯ ВОЙДУТ:

- 1) 3-ий Казахстанский Чемпионат Бариста
- 2) 2-ой Казахстанский Кубок по Латте-арт
- 3) Семинары.
- 4) Открытые дегустации.

Казахстанский Чемпионат Бариста является самым главным и самым интересным из всех кофейных соревнований! Проходит в два этапа: в отборочном участник должен презентовать себя и свой кофе, приготовить 4 эспрессо и 4 капучино за 10 минут. В финале, по правилам соревнований, участники готовят судьям четыре эспрессо, четыре капучино и четыре авторских напитка по оригинальной рецептуре за 15 минут.

Главный приз: кофемолка Anfim Caimano (Италия, Милан)

Чемпионат по Латте-Арт будет проходить по кубковой системе, бариста разбившись на пары создадут одиночный креативный рисунок на кофе молочной пеной, заданный выпавшим жребием. Стоимость участия в Кубке – 7000тг. Бариста подавшим заявку и оплатившим участие в Кубке, выдается пара чашек, предоставленных партнером мероприятия Complexbar.kz, на которых они будут тренироваться и выступать на Кубке по Латте-Арт. У всех участников равные условия: одинаковое оборудование, одно и то же кофе, одинаковая посуда.

Профессионализм участников и качество приготовленных напитков будут оценивать сертифицированные судьи SCAE.

В перерывах между соревнованиями для всех желающих запланирована программа семинаров и каппингов (дегустаций) от признанных экспертов в области приготовления кофе.



ПО ВСЕМ ВОПРОСАМ ОБРАЩАТЬСЯ К ОРГАНИЗАТОРАМ

Контактное лицо: Омарбаева Асем, тел. +7 777 342 30 42, e-mail: barista.kz@mail.ru

Приглашаем Вас принять участие в
обучающих семинарах

Тимура Дудкина.

Являющегося сертифицированным тренером
SCAE и IECAFE, Q Arabica Grader,
сенсорным судьей чемпионатов SCAE,
специалистом по контролю качества
зеленого кофе компании Mare Terra.



4 ноября 2014 года

Тема: Зеленый кофе и его анализ.

Как особенности зоны происхождения, выращивания, обработки и
логистики могут повлиять на вкус чашки.

Полезен всем, кто хочет лучше понимать продукт, с которым работает,
необходим тем, кто собирается жарить кофе.

**г. Алматы по адресу пр. Абая 19 кафе «Nedelka»,
с 11.00 до 14.00 ч. Стоимость участия 9500тг.**

5 ноября 2014 года

Тема: Обжарка кофе.

Курс для тех, кто жарит кофе, думает стоит ли начинать жарить,
либо просто хочет углубить свои знания в данной области.

Физика, химия и механика процесса обжаривания кофе,
различные обжарочные системы. Общее понимание профилей
обжаривания и их влияние на вкус чашки.

г. Алматы в КЦДС «Атакент», с 11.00ч до 14.00ч.

Стоимость участия 9500тг.

8 ноября 2014 г.

Тема: Сенсорная оценка кофе.

Курс для любого участника кофейной цепочки, а так же сомелье.
Что такое кап-тестинг, как правильно организовать и провести,
какие характеристики ищем, дефекты в кофе, потенциал кофе,
его достоинства и недостатки.

г. Алматы по адресу, пр. Абая 19 кафе «Nedelka», с 11.00 до 14.00ч.

Стоимость участия 9500 тг.

ПРОГРАММА COFFEE EVENT

- 25 октября 2014 г.** Последняя дата приема заявок от участников
Казахстанского Чемпионата Бариста 2014 и
Казахстанского Кубка по Латте-Арт 2014.
- 31 октября 2014 г.** Жеребьевка участников Казахстанского Чемпионата
Бариста 2014 и Казахстанского Кубка по Латте-Арт 2014.
- 4 ноября 2014 г.**
9.30-16.30 Подготовка участников к Казахстанскому Чемпионату
Бариста 2014.
Каждому участнику предоставляется по 1 часу работы
на кофемашине.
11.00-14.00 Мастер-класс «Зеленый кофе и его анализ»
Проводит: Тимур Дудкин (г. Алматы, пр. Абая 19,
кафе «Nedelka»)
17.30-18.30 Собрание участников соревнований Coffee Event 2014 с
главным судьей мероприятия – Хюппенен Николаем,
на которых заинтересованные лица получают ответы
на интересующие их вопросы.
Место проведения: г. Алматы, ул. Достык 34а, БЦ «Корона»
(угол ул. Богембай батыра), 5 этаж,
офис 510 - Barista Art School
- 5 ноября 2014 г.**
9.30-13.00 Подготовка участников Казахстанского Чемпионата
Бариста 2014.
Зона подготовки участников Чемпионата.
10.30-17.30 Казахстанский Чемпионат Бариста 2014.
Отборочный Этап.
Приготовление 4х эспрессо и 4х капучино.
11.00-14.00 Мастер-класс «Обжарка кофе»
Проводит: Тимур Дудкин (г. Алматы, КЦДС «Атакент»,
зона проведения семинаров)
12.00-13.00 Открытый каппинг на стенде компании Serikov Coffee
- 6 ноября 2014 г.**
9.30-11.00 Подготовка участников Казахстанского Чемпионата
Бариста 2014.
Зона подготовки участников Чемпионата.
10.30-13.30 Казахстанский Чемпионат Бариста 2014.
Отборочный Этап.
Приготовление 4х эспрессо и 4х капучино.
11.00-14.00 Подготовка участников к Казахстанскому Кубку по
Латте Арт 2014.
Зона подготовки участников Чемпионата.
14.00-15.20 Казахстанский Кубок по Латте арт 2014.
Отборочный Этап.
15.30-17.00 Казахстанский Кубок по Латте арт 2014. ФИНАЛ.
17.30-18.00 Казахстанский Чемпионат Бариста 2014.
Объявление Финалистов.
Жеребьевка ФИНАЛА.
- 7 ноября 2014 г.**
9.30-11.30 Подготовка Финалистов Казахстанского Чемпионата
Бариста 2014.
Зона подготовки участников Чемпионата.
10.30-15.30 Казахстанский Чемпионат Бариста 2014. ФИНАЛ.
Приготовление 4х эспрессо, 4х капучино, 4х авторских
напитка.
15.30-16.00 Награждение победителей Казахстанского Чемпионата
Бариста 2014.
- 8 ноября 2014 г.**
11.00-14.00 Мастер-класс «Сенсорная оценка кофе»
Проводит: Тимур Дудкин (г. Алматы, пр. Абая 19,
кафе «Nedelka»)



Mare Terra

· café verde desde 1978 ·

sostenibilidad&trazabilidad
www.fincasdecafe.es



**BARISTA
ART SCHOOL**

С 5-7 НОЯБРЯ 2014 г.

в г.Алматы в КЦДС «Атакент» в рамках 10-ой
Юбилейной Центрально-Азиатской Международной
Выставки HOREX 2014 - «Все для отелей, ресторанов, супермаркетов»
пройдет кофейный фестиваль

«COFFEE EVENT»



KAZAKHSTAN
BARISTA
CHAMPIONSHIP 2014



Serikov
Coffee Company
Consulting Technology Service

Coffee Event - это зрелищное динамичное мероприятие, направленное на повышение качества приготовления напитков в сфере гостеприимства, а так же возможность для профессионалов обменяться опытом, установить новые контакты и насладиться качественными напитками на основе кофе.

В ПРОГРАММУ ФЕСТИВАЛЯ ВОЙДУТ:

- 1) 3-ий Казахстанский Чемпионат Бариста
- 2) 2-ой Казахстанский Кубок по Латте-арт
- 3) Семинары.
- 4) Открытые дегустации.

Казахстанский Чемпионат Бариста является самым главным и самым интересным из всех кофейных соревнований! Проходит в два этапа: в отборочном участник должен презентовать себя и свой кофе, приготовить 4 эспрессо и 4 капучино за 10 минут. В финале, по правилам соревнований, участники готовят судьям четыре эспрессо, четыре капучино и четыре авторских напитка по оригинальной рецептуре за 15 минут.

Главный приз: кофемолка Anfim Caimano (Италия, Милан)

Чемпионат по Латте-Арт будет проходить по кубковой системе, бариста разбившись на пары создадут одиночный креативный рисунок на кофе молочной пеной, заданный выпавшим жребием. Стоимость участия в Кубке – 7000тг. Бариста подавшим заявку и оплатившим участие в Кубке, выдается пара чашек, предоставленных партнером мероприятия Complexbar.kz, на которых они будут тренироваться и выступать на Кубке по Латте-Арт. У всех участников равные условия: одинаковое оборудование, одно и то же кофе, одинаковая посуда.

Профессионализм участников и качество приготовленных напитков будут оценивать сертифицированные судьи SCAE.

В перерывах между соревнованиями для всех желающих запланирована программа семинаров и каппингов (дегустаций) от признанных экспертов в области приготовления кофе.



ПО ВСЕМ ВОПРОСАМ ОБРАЩАТЬСЯ К ОРГАНИЗАТОРАМ

Контактное лицо: Омарбаева Асем, тел. +7 777 342 30 42, e-mail: barista.kz@mail.ru

Приглашаем Вас принять участие в
обучающих семинарах

Тимура Дудкина.

Являющегося сертифицированным тренером
SCAE и IECAFE, Q Arabica Grader,
сенсорным судьей чемпионатов SCAE,
специалистом по контролю качества
зеленого кофе компании Mare Terra.



4 ноября 2014 года

Тема: Зеленый кофе и его анализ.

Как особенности зоны происхождения, выращивания, обработки и
логистики могут повлиять на вкус чашки.

Плезен всем, кто хочет лучше понимать продукт, с которым работает,
необходим тем, кто собирается жарить кофе.

**г. Алматы по адресу пр. Абая 19 кафе «Nedelka»,
с 11.00 до 14.00 ч. Стоимость участия 9500тг.**

5 ноября 2014 года

Тема: Обжарка кофе.

Курс для тех, кто жарит кофе, думает стоит ли начинать жарить,
либо просто хочет углубить свои знания в данной области.
Физика, химия и механика процесса обжаривания кофе,
различные обжарочные системы. Общее понимание профилей
обжаривания и их влияние на вкус чашки.

г. Алматы в КЦДС «Атакент», с 11.00ч до 14.00ч.

Стоимость участия 9500тг.

8 ноября 2014 года

Тема: Сенсорная оценка кофе.

Курс для любого участника кофейной цепочки, а так же сомелье.
Что такое кап-тестинг, как правильно организовать и провести,
какие характеристики ищем, дефекты в кофе, потенциал кофе,
его достоинства и недостатки.

г. Алматы по адресу, пр. Абая 19 кафе «Nedelka», с 11.00 до 14.00ч.

Стоимость участия 9500 тг.

ПРОГРАММА COFFEE EVENT

25 октября 2014 г.

Последняя дата приема заявок от участников
Казахстанского Чемпионата Бариста 2014 и
Казахстанского Кубка по Латте-Арт 2014.

31 октября 2014 г.

Жеребьевка участников Казахстанского Чемпионата
Бариста 2014 и Казахстанского Кубка по Латте-Арт 2014.

4 ноября 2014 г.

9.30-16.30

Подготовка участников к Казахстанскому Чемпионату
Бариста 2014.

Каждому участнику предоставляется по 1 часу работы
на кофемашине.

11.00-14.00

Мастер-класс «Зеленый кофе и его анализ»

Проводит: Тимур Дудкин (г. Алматы, пр. Абая 19,
кафе «Nedelka»)

17.30-18.30

Собрание участников соревнований Coffee Event 2014 с
главным судьей мероприятия – Хюппенен Николаем,
на которых заинтересованные лица получают ответы
на интересующие их вопросы.

Место проведения: г. Алматы, ул. Достык 34а, БЦ «Корона»
(угол ул. Богембай батыра), 5 этаж,
офис 510 - Barista Art School

5 ноября 2014 г.

9.30-13.00

Подготовка участников Казахстанского Чемпионата
Бариста 2014.

Зона подготовки участников Чемпионата.

10.30-17.30

Казахстанский Чемпионат Бариста 2014.

Отборочный Этап.

Приготовление 4х эспрессо и 4х капучино.

11.00-14.00

Мастер-класс «Обжарка кофе»

Проводит: Тимур Дудкин (г. Алматы, КЦДС «Атакент»,
зона проведения семинаров)

12.00-13.00

Открытый каппинг на стенде компании Serikov Coffee

6 ноября 2014 г.

9.30-11.00

Подготовка участников Казахстанского Чемпионата
Бариста 2014.

Зона подготовки участников Чемпионата.

10.30-13.30

Казахстанский Чемпионат Бариста 2014.

Отборочный Этап.

Приготовление 4х эспрессо и 4х капучино.

11.00-14.00

Подготовка участников к Казахстанскому Кубку по
Латте Арт 2014.

Зона подготовки участников Чемпионата.

14.00-15.20

Казахстанский Кубок по Латте арт 2014.

Отборочный Этап.

15.30-17.00

Казахстанский Кубок по Латте арт 2014. ФИНАЛ.

17.30-18.00

Казахстанский Чемпионат Бариста 2014.

Объявление Финалистов.

Жеребьевка ФИНАЛА.

7 ноября 2014 г.

9.30-11.30

Подготовка Финалистов Казахстанского Чемпионата
Бариста 2014.

Зона подготовки участников Чемпионата.

10.30-15.30

Казахстанский Чемпионат Бариста 2014. ФИНАЛ.

Приготовление 4х эспрессо, 4х капучино, 4х авторских
напитка.

15.30-16.00

Награждение победителей Казахстанского Чемпионата
Бариста 2014.

8 ноября 2014 г.

11.00-14.00

Мастер-класс «Сенсорная оценка кофе»

Проводит: Тимур Дудкин (г. Алматы, пр. Абая 19,
кафе «Nedelka»)



Mare Terra

· café verde desde 1978 ·

sostenibilidad&trazabilidad
www.fincasdecafe.es



**BARISTA
ART SCHOOL**