

Ghahve Khune
Academy

درباره آکادمی

آکادمی قهوه خونه یک موسسه آموزشی خصوصی است که بر اساس اشتراک دانش، تحقیق و تجربه بنا شده است. ما در این مجموعه، با تکیه بر سالها تجربه در حوزه آموزش، برگزاری رویدادهای تخصصی و ایجاد فضایی برای کار گروهی، در تلاش هستیم با تدوین برنامه های آموزشی متنوع و مدون، مسیر پیشرفت را برای هنرجویان در رسیدن به موقعیت مورد نظرشان روشن کنیم. در آکادمی قهوه خونه در کنار تخصص گرایی و تمرکز بر روی محتوای آموزشی آکادمیک، دوره ها و کارگاه هایی را به محتوای کاربردی و مدیریتی اختصاص دادیم و همچنین با ایجاد فضای تمرین و تحلیل با تمرکز روی شرکت در مسابقات، همراه علاقه مندانی که مایل هستند در صنعت قهوه و هورکا موقعیت شغلی مناسبی پیدا کنند یا کسب و کار موفق تاسیس نمایند باشیم.

سری دوره‌های فاندamental

سری آموزشی فاندamental برای آشنایی و ورود به دنیای تخصصی صنعت قهوه پایه گذاری شده است. برای افراد نوپا، یا باریستا هایی که میخواهند رویکرد تخصصی داشته باشند.



سری دوره‌های پرکتیکال

سری آموزشی پرکتیکال با تمرکز بر رویکرد آموزش کاربردی چه در مباحث مدیریتی و چه در حیطه بارگرم، بار سرد و میزبانی هنرجویان را برای بدست آوردن یک شغل موفق در صنعت هورکا پشتیبانی میکند.



سری دوره‌های تجربی

سری آموزشی تجربی بر اساس گفتمان و تجربه در یک فضای اشتراکی، جهت پژوهش، به روزرسانی دانش و حفظ آمادگی علاقه مندان برای شرکت در مسابقات طراحی شده است.



سری دوره‌های مسابقاتی

سری آموزشی مسابقاتی با استفاده از اساتید صاحب عنوان در مسابقات ملی و بین المللی مسیر موفقیت را برای شرکت کنندگان و علاقه مندان هموار میسازد.

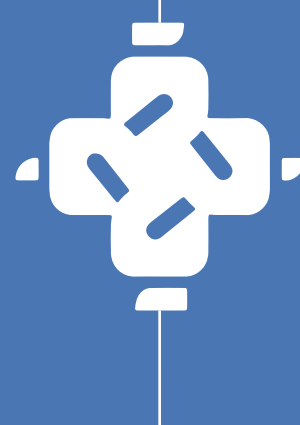




Academy
**Fundamental
Series**

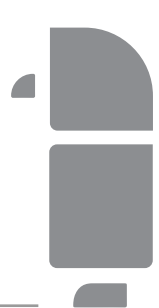


FUNDAMENTAL
SERIES



Ghahve Khune
Academy

معرفی سری آموزشی فاندamental



PRACTICAL
SERIES

• یک دوره ترکیبی مقدماتی

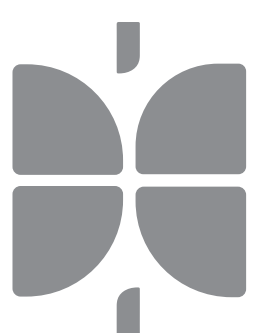
• چهار دوره تخصصی



EXPERIMENTAL
SERIES

با نگاه به سر فصل‌های آموزشی
انجمن قهوه تخصصی SCA

براساس نیاز و زیرساخت‌های
بازار کار صنعت قهوه در ایران



COMPETITIVE
SERIES

FUNDAMENTAL
SERIES

نقشه راه دوره‌های فاندامنتال



Ghahve Khune
Academy

گذراندن دوره باریستا و برویینگ پایه

پس از یادگیری دوره مقدماتی (باریستا و برویینگ پایه) هنرجویان می‌توانند انتخاب کنند که شرکت در کدام دوره تخصصی برای نیاز آن‌ها مناسب‌تر است.

در صورت گذراندن این دوره در آکادمی دیگر، هنرجویان می‌توانند با شرکت در آزمون تعیین سطح، در دوره‌های تخصصی شرکت کنند.

انتخاب دوره‌های تخصصی

مخاطب دوره‌های تخصصی

سری آموزشی فاندامنتال برای آشنایی و ورود به دنیای تخصصی صنعت قهوه پایه گذاری شده است. برای افراد نوپا یا باریستا هایی که میخواهند رویکرد تخصصی داشته باشند



FUNDAMENTAL
SERIES

دوره‌های
سری آموزشی
فاندامنتال



Ghahve Khune
Academy

دوره ترکیبی مقدماتی

باریستا و
بروینگ پایه

دوره‌های تخصصی

ارزیابی حسی
و دانش دانه
سبز

لاته آرت

دم آوری
قهوه

مهارت‌های
باریستا

دوره در یک نگاه

در این دوره با شما به دنیای قهوه می رویم. تمام مسیری که این گیاه طی میکند، از زمانی که به صورت دانه کاشته می شود تا زمانی که به عنوان نوشیدنی پیش روی مشتری قرار می گیرد را برای شما شرح می دهیم.

در مباحث تئوری، با نگاه تحلیلی به جنبه‌های مختلف و معرفی منابع و مقالات روز مسیر را برای بررسی تخصصی باز میکنیم و در ساعات عملی دوره، با اجرای آن مفاهیم و ارزیابی حسی نوشیدنی، به صورت تجربی با آنها برخورد میکنیم. این دوره مناسب برای علاقه‌مندان به ورود به دنیای تخصصی قهوه است، چه آن‌هایی که به صورت تجربی سابقه کار دارند و چه دوستانی که می‌خواهند وارد بازار کار شوند.

سر فصل‌های دوره

- مقدمه
- گیاه شناسی-زراعت-برداشت
- فرآوری قهوه
- تجارت و بازارمصرف
- برشته کاری
- ارزیابی حسی قهوه
- موج های قهوه
- عصاره گیری
- عوامل موثر برعصاره گیری
- متد های دم آوری قهوه
- معرفی ابزارهای دم آوری
- رسپی نویسی وتمرین عملی دم آوری با ابزارها
- تعریف اسپرسو
- آشنایی باماشین اسپرسو
- مراحل تکنیکال عصاره گیری اسپرسو
- کالیبریشن اسپرسو
- ارزیابی حسی اسپرسو
- شیمی شیر
- بخار دادن شیر
- پورینگ
- لاتِه آرت
- منو
- نظافت ونگهداری تجهیزات

دوره در یک نگاه

دانش ارزیابی حسی شامل تکنیک‌هایی است که به طور گسترده برای توسعه محصولات جدید، هم چنین بهبود و کنترل کیفیت محصولات موجود استفاده می‌شوند و به طور کلی، اطلاعات به دست آمده از تجزیه و تحلیل حسی، درک نیازهای مصرف کننده و معرفی محصولات جدید یا بهبود یافته را تسهیل می‌کند.

اگر شما باریستا هستید و به مهارت بیشتری برای ارزیابی نوشیدنی‌ها نیاز دارید یا قصد دارید در دنیای تخصصی صنعت قهوه به فعالیت پردازید، دوره تخصصی ارزیابی حسی و دانش دانه سبز، یک دوره جامع، ضروری و تخصصی است که شما را به صورت قدم به قدم، با تمامی مفاهیم بنیادی و نوین دانش دانه سبز و جهان ارزیابی حسی قهوه آشنا می‌کند.

ارزیابی حسی
و دانش دانه
سبز

سر فصل‌های دوره

Green Coffee

- History
- Plant Morphology & Physiology
- Coffee Drupe Morphology & Physiology
- Plant Taxonomy
- All About Coffee Cultivars: Key Terminology
- Common Coffee Cultivars and their Orgins
- Plant Biology Basics
- Photosynthesis and Cellular Respiration
- Light-dependent Reactions
- Coffee Plant Growing
- Phenotype vs. Genotype
- Agronomy
- Coffee Plant Propagation
- Pathogens
- Terroir
- Harvest
- Process
- New Categories of Processing
- Fermentation
- Fermentation in Coffee
- Storage and Maintenance
- Grading
- Green Arabica Classification

ارزیابی حسی
و دانش دانه
سبز

سر فصل‌های دوره

Sensory Evaluation

- What is Sensory Science
- A Brief History of Sensory Science and Coffee Cupping
- Objectivity and Subjectivity
- Sensory Methodology
- Physiology and Neurology
- Sensory Evaluation of Coffee's Flavor
- Natural Source OF Coffee's Flavor
- The Olfactory Dimension of Coffee
- The Taste Dimension of Coffee
- The Tactile Dimension of Coffee
- Flavors Taints and Faults
- Effects in Sensory Experience
- What is Cupping
- The SCA Cupping Protocol
- Potential Sources of Bias and Error
- Setting Up A Sensory Panel
- Towards a Definition of Specialty Coffee
- SCA Coffee Value Assessment

دوره در یک نگاه

در این دوره از لاته آرت، هنر طراحی با شیر روی قهوه صحبت می‌کنیم. ابتدا به این سوال پاسخ می‌دهیم که چگونه طرح روی شیر به لحاظ تخصصی در حالت ایده آل خود قرار می‌گیرد و به عوامل تاثیر گذار بر این موضوع می‌پردازیم. درباره ی استفاده از ابزار مناسب مثل کاپ و پیچر، ملزومات تاثیرگذار مثل قهوه و شیر حرف می‌زنیم و سپس به صورت تخصصی وارد دنیای جذاب شیر می‌شویم. در نهایت پس از مرور تکنیک های بخار دادن و زیرسازی صحیح با هم پترن های تخصصی لاته آرت را بررسی کرده و تکنیک های پیاده سازی آن را تمرین می‌کنیم.

سر فصل‌های دوره

- استانداردهای لاته آرت ایده آل طبق اسکورشیت مسابقات WLAC
- عوامل موثر در اجرای پترن
- کاپ شناسی و شناخت کاپ ایده آل برای هر پترن
- پیچر شناسی و بررسی تفاوت طراحی و آلیاز پیچر
- شیمی شیر
- شیمی فوم شیروکرماي اسپرسو
- تکنیک‌های فوم گیری
- اصول و تکنیک های زیر سازی
- شناخت پترن
- تکنیک های پیاده سازی پترن
- تمرینات بهبود حافظه ی عضلانی در لاته آرت



Academy
**Practical
Series**



FUNDAMENTAL
SERIES



PRACTICAL
SERIES



EXPERIMENTAL
SERIES



COMPETITIVE
SERIES



Ghahve Khune
Academy

معرفی سری آموزشی پرکتیکال

- ماژول مدیریت راهبردی
- ماژول مدیریت اجرایی

براساس

نیازسنجی میدانی از صنعت هورکا
(هتل، رستوران، کافه)

با هدف

تربیت نیروی کار متخصص و کارآمد
برای این صنعت

با هدف

آموزش دانش مدیریت راهبردی
و اجرایی مجموعه

کارگاه‌های آموزشی

- کارگاه کاربردی اسپرسو
- کارگاه کاربردی دم آوری
- کارگاه کاربردی لته آرت
- کارگاه کاربردی بار سرد
- کارگاه سالن داری و مدیریت میزبانی

دوره آموزشی

- دوره آموزشی مدیریت منابع انسانی

یادگیری

دانش و مهارت مدیریت امور جاری و روزانه یک واحد، مثل فرآیند تولید محصولات، تهیه ملزومات مصرفی و میزبانی از میهمانان

یادگیری

مهارت مدیریت اجرایی (سوپروایزر اجرایی)



PRACTICAL
SERIES

ماژول

مدیریت

اجرائی



Ghahve Khune
Academy



PRACTICAL
SERIES

ماژول مدیریت راهبردی



Ghahve Khune
Academy

دوره‌های آموزشی

- مدیریت مالی
کسب و کار
- مدیریت
منابع انسانی
- مدیریت فروش

کارگاه‌های آموزشی

- آشنایی با
برندینگ و تبلیغات
- آشنایی با
بار گرم، بار سرد
و میزبانی

یادگیری
دانش رهبری یک کسب
و کار موفق در صنعت هورکا
(هتل، رستوران، کافه)

یادگیری
مهارت مدیریت داخلی
(مدیریت راهبردی)



کارگاه
کاربردی
اسپرسو

کارگاه در یک نگاه

به عنوان باریستای یک کافه، کالیبریشن صحیح آسیاب و دستگاه اسپرسو، مهمترین وظیفه روتین و روزانه ما است و این امر به دانش کافی از نحوه عملکرد آسیاب و دستگاه اسپرسو، آشنایی با اصول عصاره‌گیری صحیح و مهارت ارزیابی حسی نوشیدنی نهایی احتیاج دارد.

در کنار این مباحث، شناخت اصول ساختار بهره‌وری، مدیریت سفارش در بار، آشنایی با سیستم تصفیه آب و مهارت تکنیکال نیازمندی‌های مهمی هستند که هر باریستا در کافه برای عملکرد صحیح باید با آن‌ها آشنایی داشته باشد.



کارگاه
کاربردی
دم آوری

کارگاه در یک نگاه

لذت دم آوری، بدون شک یکی از جذابیت‌های دنیای قهوه به شمار می‌آید و همزمان با رشد فرهنگ قهوه تخصصی، قهوه‌های دمی، امروزه عضو جدایی ناپذیر منوی کافه‌ها هستند.

دم‌آوری یک فنجان قهوه دمی مناسب که مورد توجه علاقه‌مندان و قهوه‌دوستان قرار گیرد، از یک سو به دانش شناخت و انتخاب قهوه مناسب، همراه با مهارت ارائه صحیح نیاز دارد و از طرف دیگر بدون تسلط بر اصول و تکنیک‌های صحیح عصاره‌گیری، هم‌چنین مهارت انتخاب دم‌افزار و مدت دم‌آوری مناسب میسر نمی‌شود.

کارگاه کاربردی دم‌آوری، یک ورکشاپ فشرده و غالباً عملی است که با هدف آموزش مهارت صحیح دم‌آوری و مدیریت بار قهوه‌های دمی، برای باریستاها، صاحبان کافه، علاقه‌مندان دم‌آوری و یا افراد تازه کار طراحی شده است و شما را با مهم‌ترین اصول، دم‌افزارها، متدها و تکنیک‌های دم‌آوری آشنا می‌کند. اگر شما هم در زمره افرادی قرار می‌گیرید، که برای دم کردن یک قهوه استاندارد به کمک و راهنمایی احتیاج دارند، برای شرکت در این کارگاه با ما در ارتباط باشید.



Academy
**Experimental
Series**



FUNDAMENTAL
SERIES



PRACTICAL
SERIES



EXPERIMENTAL
SERIES



COMPETITIVE
SERIES



Ghahve Khune
Academy

معرفی سری
آموزشی تجربی

- کارگاه‌های تجربی
- کارگاه‌های تخصصی

ایجاد فضایی برای تجربه کردن

ایجاد فضای کار اشتراکی

حفظ آمادگی علاقه مندان
برای شرکت در مسابقات

به روزرسانی دانش
تخصصی فعالین این صنعت

آشنایی با فرآیند پژوهش

ایجاد بستر تجربه عملی
بیشتر برای فراگیران



EXPERIMENTAL
SERIES

کارگاه‌های تجربی

محوریت این کارگاه‌ها مفهوم تجربه‌کردن و آزمودن است.

هر جلسه از این کارگاه‌ها با طرح یک مسئله آغاز می‌شود، با مرور فرضیات و بررسی عملی متغیرها ادامه می‌یابد و

در انتها با ثبت نتایج و تحلیل علمی آنها به اتمام می‌رسد.

جلسات این کارگاه‌ها به صورت ماهیانه برگزار می‌شود و هر جلسه به یک سرفصل خاص اختصاص دارد.

مفاهیم برویینگ، سنسوری، اسپرسو و لاته آرت موضوعات آموزشی هستند که در این کارگاه‌ها مورد بررسی قرار می‌گیرند.



Ghahve Khune
Academy



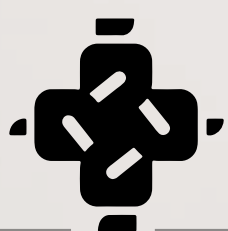
EXPERIMENTAL
SERIES

کارگاه‌های تخصصی

این سری از کارگاه‌های آکادمی قهوه‌خونه مستقیماً برای پاسخ به نیاز علاقه‌مندان به دانش روز و تخصصی قهوه طراحی شده‌اند و به لحاظ دسته‌بندی مفاهیم طرح شده، در سطح پیشرفته برگزار می‌شوند.

هر کارگاه با نگاهی کاملاً تخصصی بزرگ موضوع خاص تمرکز دارد و با طرح مباحث تئوری، ارائه داده‌های پژوهشی و انجام تمرینات عملی تجربی به صورت موشکافانه به بررسی موضوع مورد بحث می‌پردازد.

مدت زمان این کارگاه‌ها که هم با هدایت اساتید قهوه‌خونه و هم اساتید ملی برگزار می‌شوند، بسته به مفاهیم کارگاه بین یک تا چهار روز است.



Ghahve Khune
Academy



Academy
**Competitive
Series**



FUNDAMENTAL
SERIES



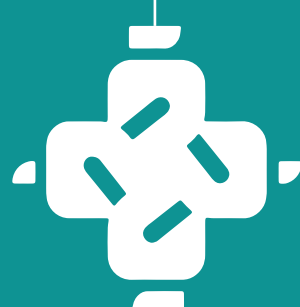
PRACTICAL
SERIES



EXPRIMENTAL
SERIES



COMPETETIVE
SERIES



Ghahve Khune
Academy

معرفی سری آموزشی مسابقاتی

- دوره‌های کالیبریشن
- دوره‌های تخصصی
- کارگاه‌های عملی آمادگی در مسابقات

مشخص کردن مسیر راه برای
شرکت در مسابقات رسمی و ملی

شناخت قوانین، نیازمندیها و افزایش دانش
تخصصی برای شرکت در مسابقات

فراهم کردن فضای تمرین مناسب و
تیم پشتیبانی کارآمد



COMPETITIVE
SERIES

سری
مسابقتی



Ghahve Khune
Academy

این سری روی
مسابقت زیر
تمرکز دارد

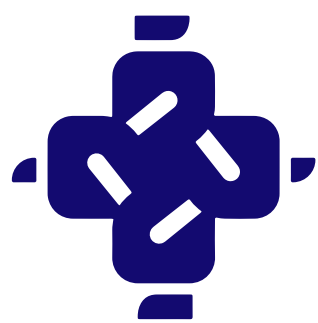
● مسابقات باریستا

● مسابقات برویینگ

● مسابقات لاتہ آرت

● مسابقات کاپ تیسٹر

● مسابقات ائروپرس



Ghahve Khune
Academy

کاتالوگ معرفی دوره‌های آموزشی آکادمی قهوه‌خونه

نسخه ۱.۰ / سال ۲۰۲۴