



Дата	Место проведения	Наименование	Описание	Стоимость	Количество свободных мест
Февраль 14/15, 2019	Обучающий класс АО "Импортёры кофе КЛД", находящийся по адресу Подсосенский переулок, д. 20, стр. 1, офис А203	SCA CSP Sensory Skills, foundation level	Обучение проводит Дарья Захарова , Q Арабика Грейдер, тренер SCA, сертифицированный судья национальных Чемпионатов Бариста. На начальном уровне модуля "Сенсорный анализ кофе" разбираются фундаментальные вопросы органолептической оценки кофе, без понимания которых невозможно двигаться дальше. Данный курс насыщен практическими упражнениями, которые помогают научиться понимать, как оценивать различные характеристики кофе. Для каждого студента подготавливаются раздаточные материалы, которые содержат всю программу, а также являются рабочей тетрадью в течение курса. Они содержат полезные ссылки и список рекомендованной литературы, чтобы вы могли продолжать изучение мира кофе и тренировать свои навыки каппинга.	45 000 рублей без экзаменов	12
Март 21/22, 2019					
Февраль 26 / Март 1, 2019	Мастерская кофе - Школа Бариста, расположенная по адресу ул. Большая Новодмитровская, д. 36, стр. 6 (Дизайн завод Флакон)	World Competition Education Program (WCEP) в категориях Чемпионат Бариста и Брюерс Кап	Обучение проводят Ричард Корни (Richard Corney) , WCE Representative, совладелец и директор Raw Material и Flight Coffee, и Эдита Чодарцевич (Edita Chodarsevic) , WCE Representative, глава департамента образования в Union Hand-Roasted Coffee. Тренинг по Чемпионату Бариста состоится 26-ого и 27-ого февраля; по Брюерс Капу 28 февраля и 1-ого марта. Записаться можно на оба тренинга сразу или на один на ваш выбор. Участвовать могут как уже сертифицированные судьи, так и не сертифицированные судьи, бариста, тренера и даже участники соревнований. На тренингах разбираются Регламенты Чемпионатов, поведение судей на сцене, работа с оценочными листами, а также необходимые для судейства на мировом уровне профессиональные качества. Участие в тренинге засчитывается за один год судейства на национальном уровне при регистрации на Международную Судейскую Сертификацию. Подробнее по ссылке https://www.worldcoffeeyevents.org/judges/wcep/ .	30 000 рублей за одну категорию; 50 000 рублей за обе категории	16
Март 20, 2019	Обучающий класс АО "Импортёры кофе КЛД", находящийся по адресу Подсосенский переулок, д. 20, стр. 1, офис А203	SCA CSP Introduction to Coffee	Тренинг проводит Захарова Дарья , Q Арабика Грейдер, тренер SCA, сертифицированный судья национальных Чемпионатов Бариста. «Введение в кофе» представляет собой однодневное погружение в мир кофе, которое будет особенно интересно начинающим свой путь в индустрии, а людям с опытом работы поможет восполнить пробелы в понимании того, как работает кофейная цепочка, и как ее звенья влияют на вкус в чашке. Курс включает в себя каппинг по протоколу SCA, практикум по завариванию кофе и различные дегустации. Для каждого студента подготавливаются раздаточные материалы, которые содержат всю программу, а также являются рабочей тетрадью в течение курса. Они содержат полезные ссылки и список рекомендованной литературы, чтобы вы могли продолжать изучение мира кофе.	35 000 без экзамена*	12
Май, 22/24, 2019	Обучающий класс АО "Импортёры кофе КЛД", находящийся по адресу Подсосенский переулок, д. 20, стр. 1, офис А203	Pre-Q Arabica Training	Тренинг проводит Глория Педроза (Gloria Pedroza) , руководитель отдела по качеству в Neumann Kaffee Gruppe, сертифицированный Q-инструктор, SCA тренер, сертифицированный Судья WCE. Pre-Q Сертификация представляет собой вводную практическую часть курса Q Arabica Grading без сдачи финальных экзаменов. Обучение включает в себя разбор зеленого зерна на дефекты, упражнения на развитие вкусовых навыков, каппинги и триангуляции. Курс длится 3 дня, по окончании выдается сертификат о его прохождении.	915\$	12

<p>Сентябрь, 16/21, 2019</p>	<p>Обучающий класс АО "Импортеры кофе КЛД", находящийся по адресу Подсосенский переулок, д. 20, стр. 1, офис А203</p>	<p>Q-Grading Arabica Combo Course Training and Exam</p>	<p>Тренинг проводит Глория Педроза (Gloria Pedroza), руководитель отдела по качеству в Neumann Kaffee Gruppe, сертифицированный Q-инструктор, SCA тренер, сертифицированный Судья WCE. Q Сертификация представляет собой обучение оценке качества кофе по стандартам CQI и сдачу экзаменов на Q-грейдера по арабике. Обучение включает в себя разбор зеленого зерна на дефекты, упражнения на развитие вкусовых навыков, каппинги и триангуляции. Курс длится 6 дней, первые 3 дня из которых это обучение и практика, а последующие 3 дня - интенсивные экзамены.</p>	<p>2165\$</p>	<p>12</p>
<p>Ноябрь, 25/30, 2019</p>	<p>Обучающий класс АО "Импортеры кофе КЛД", находящийся по адресу Подсосенский переулок, д. 20, стр. 1, офис А203</p>	<p>Q-Grading Robusta Combo Course Training and Exam</p>	<p>Тренинг проводит Глория Педроза (Gloria Pedroza), руководитель отдела по качеству в Neumann Kaffee Gruppe, сертифицированный Q-инструктор, SCA тренер, сертифицированный Судья WCE. Q Сертификация представляет собой обучение оценке качества кофе по стандартам CQI-UCDA (Ugandan Coffee Developing Authority) и сдачу экзаменов на Q-грейдера по робусте. Обучение включает в себя разбор зеленого зерна на дефекты, упражнения на развитие вкусовых навыков, каппинги и триангуляции. Курс длится 6 дней, первые 3 дня из которых это обучение и практика, а последующие 3 дня - интенсивные экзамены.</p>	<p>2165\$</p>	<p>12</p>

* При покупке блока SCA CSP Introduction to Coffee и SCA CSP Sensory Skills, foundation, проходящем 20 - 22 марта, предоставляется скидка в 10 000 рублей.