

1. Хто такий бариста та які його основні обов'язки?
2. Як змінювалася роль бариста від перших кав'ярень до сьогодні?
3. Які особисті та професійні навички найбільш важливі у роботі бариста?
4. Яке значення має культура обслуговування для кав'ярні?
5. Які основні легенди та історичні факти пов'язані з відкриттям кави?
6. У чому відмінність арабіки від робусти?
7. Які фактори клімату впливають на якість кавових зерен?
8. Які країни є провідними виробниками кави у світі?
9. Які етапи проходить кава від зеленої до обсмаженої?
10. Чим відрізняються світле, середнє та темне обсмаження?
11. Як обсмаження впливає на смаковий профіль кави?
12. Що таке «спешелті кава» та чим вона відрізняється від комерційної?
13. Які основні вузли еспресо-машини?
14. Чим відрізняється млин з жорнами від млина з ножами?
15. Як правильно обслуговувати кавове обладнання?
16. Які є допоміжні інструменти бариста?
17. Які стандарти приготування класичного еспресо (доза, час, об'єм)?
18. Як помел та тиск трамбування впливають на якість еспресо?
19. Які типові помилки зустрічаються під час приготування еспресо?
20. Як відрізнити under-extracted від over-extracted еспресо?
21. Як правильно збивати молоко для капучино?
22. Чим відрізняється мікропіна від великої піни?
23. Які основні техніки латте-арту?
24. Як молоко впливає на смак кави?
25. Чим відрізняється імерсійний метод від проливного?
26. Які особливості пуровера (V60) та кемекса?
27. Які переваги має аеропрес у порівнянні з френч-пресом?
28. Чому cold brew має більш солодкий смак, ніж гарячі методи заварювання?
29. Який метод вважається найбільш видовищним і чому?
30. Що таке органолептична оцінка кави?
31. Які показники оцінюються під час капінгу?
32. Як тренувати смакові рецептори бариста?
33. Які аромати найчастіше зустрічаються у спешелті-каві?
34. Що таке «третя хвиля кави»?
35. Які нові технології використовуються у сфері кави?
36. Чому сталє виробництво кави стає все більш актуальним?
37. Які міжнародні чемпіонати існують для бариста?