

Sztuka parzenia kawy czyli jak budować autorytet nauczyciela

Andrzej Staszczyk

Centrum Edukacji Nauczycieli w Suwałkach

Sztuka parzenia kawy, czyli jak budować autorytet nauczyciela

Centrum Edukacji Nauczycieli w Suwałkach zorganizowało w kwietniu dwudniowy kurs „Podstawy pracy baristy – sztuka parzenia kawy”. Uczestniczyli w nim nauczyciele kilku szkół z terenu województwa podlaskiego. Popijając kawę zdobioną ciekawym wzorem na pianie rozmawiam z Panią Barbarą Szczęsnowicz, jedną z nauczycielek z Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Sejnach.

AS – Skąd pomysł na uczestnictwo w kursie dla baristów?

BS – Szkoła zakupiła ekspres do kawy. Tak na dobrą sprawę cała historia zaczęła się od tego, że dostałyśmy do naszej pracowni duży ekspres gastronomiczny, wiedziałyśmy jak go obsłużyć, ale zastanawiałyśmy się jak powinno się robić dobrą kawę. Postanowiłyśmy podnieść swoje kwalifikacje, nabyć nowe umiejętności i stąd nasza dzisiejsza obecność na kursie baristycznym.

AS – Co ten dwudniowy kurs Paniom daje?

BS – Na pewno przypomniałyśmy sobie zagadnienia dotyczące kawy, usłyszałyśmy wiele cennych informacji z ust fachowców, uzupełniłyśmy wiedzę którą dotychczas znałyśmy z literatury. Jest to dla nas bardzo istotne, gdyż pracujemy jako nauczyciele uczący technologii żywności. Nabyłyśmy praktyczną umiejętność rozpoznawania kawy, pomogły w tym materiały dydaktyczne przygotowane przez osoby prowadzące szkolenie. Co najfajniejsze, to poznałyśmy w jaki sposób prawidłowo odczytywać nazwy kaw

zamieszczane w karcie menu oraz jak prawidłowo daną kawę przygotować.

To zagadnienie poszerza zakres podstawy programowej. Naukę umiejętności parzenia kawy wykorzystamy, jako jedno z działań, które zostanie wprowadzone na zajęciach praktycznych. Umożliwi to naszym uczniom, nabycie w dość prosty sposób, umiejętności przydatnych na rynku pracy.

AS – Jak przełoży się to na Pani pracę?

Ekspres nie będzie stał bezczynnie, często same będziemy powtarzały zakres informacji, które zdobyłyśmy na kursie i będziemy przekazywały go dalej. To w ramach zajęć praktycznych, ponadto prowadzę także „Koło kelnerskie”. Uczniowie w ramach koła będą praktycznie ćwiczyć między innymi parzenie dobrej kawy. Każda impreza, która będzie odbywała się na terenie szkoły, umożliwi młodzieży zaprezentowanie umiejętności przybyłym gościom.

AS – Szkoła kupiła ekspres. Czy do tego coś jeszcze było potrzebne, skąd szkoła uzyskała środki na zakup tego wyposażenia?

BS – Fajnie się złożyło, to inicjatywa naszej księgowości. Panie powiedziały, że jest możliwość zakupienia nowych środków dydaktycznych, czyli sprzętu na którym uczniowie się uczą. Skorzystałyśmy z podpowiedzi, zakupiłyśmy sprzęt, jak się później okazało musiałyśmy zakup jeszcze uzupełnić.

AS – Jak to wygląda na naszym rynku, ktoś pomaga w takich sprawach?

BS – Pomagał mi kolega, który pracował przy ekspresie. Nie jest on nauczycielem, to prywatne znajomości.

AS – Czego ciekawego się Pani dzisiaj nauczyła?

BS – Prawidłowego spieniania mleka.

AS – To jest trudne?

BS – Wydawało się że nie (uśmiech), jeśli chodzi o mój przypadek tak (śmiech). Żeby napić się dobrej kawy, a jeśli jest to kawa z

mlekiem, to podstawą jest dobrze spienione mleko i to nie jest takie proste.

Nauczyłam się rozpoznawać dobrą kawę, po jej walorach smakowych. Teraz będę wiedziała w którym lokalu mogę zamówić dobrą kawę. Mogę także pochwalić się w rodzinie i przed uczniami. Teraz wiem więcej i mam nadzieję, że podczas parzenia kawy rzeczywiście będę w tej dziedzinie autorytetem dla ucznia.

AS – Czy to jest ważne żeby uczeń wiedział, że nauczyciel jest fachowcem praktykiem a nie teoretykiem?

BS – Tak. U nas stało się tak, że szkolenie najpierw przeszli uczniowie. Nauczyciele nie mogli z niego skorzystać, mogliśmy tylko je obserwować. Gdybyśmy uczestniczyły oddzielnie w projekcie, gdyby było spotkanie tylko dla nauczycieli to rzeczywiście byłybyśmy na równi z uczniami. Ostatnio uczniowie przewyższali nas wiedzą w zakresie obsługi ekspresu i niektórych zagadnień baristycznych.

AS – Czy po spotkaniach na kursie czuje Pani satysfakcję?

BS – Bardzo, dwa dni, kawał dobrej roboty. Mogę teraz zaprosić znajomych na kawę i mogę wykorzystać do tego celu domowy sprzęt np. takie maluteńkie mieszadło, które spotykamy w sklepach sieciowych i nie tylko.

AS – Czy to znaczy, że na domowym sprzęcie możemy przygotować dobrą kawę?

BS – Możemy. Dwa dni spotkań z profesjonalistami pokazało że tak. Możemy metodami domowymi przygotować bardzo dobrą kawę.

AS – Dziękuję bardzo za rozmowę.