

# СПЕЦИАЛИСТ ПО КОФЕ

Сегодня в разных городах Казахстана, как и во всем мире, очень интенсивно развивается кофешопная индустрия. Провести время за чашечкой кофе становится излюбленным делом для многих горожан. А открыть кофейню – привлекательным бизнесом. На гребне всей этой «урбакофемании» гордо восседает специалист, знающий толк не только в приготовлении классного кофе, но и обладающий хорошими художественными навыками и другими не менее важными познаниями, помогающими успешно вести бизнес. Именуется этот специалист – бариста. Чтобы разобраться во всех тонкостях новомодной профессии, мы встретились с ярким представителем этой профессии – лучшим баристой Лондона Дейвом Урбинати, который любезно согласился ответить на все наши вопросы за чашечкой приготовленного им кофе.



– Дэйв, с чего все началось?

– Началось банально – я случайно наткнулся на ролик в Youtube, где парень ловко вырисовывал картинки на кофейно-молочной гуще. Мне тоже захотелось попробовать. Получилось не очень, но родственникам и друзьям нравилось. Всех забавляли сердечки, цветочки в чашке и мне тоже это доставляло определенное удовольствие.

– Как хобби начало приобретать профессиональный оттенок?

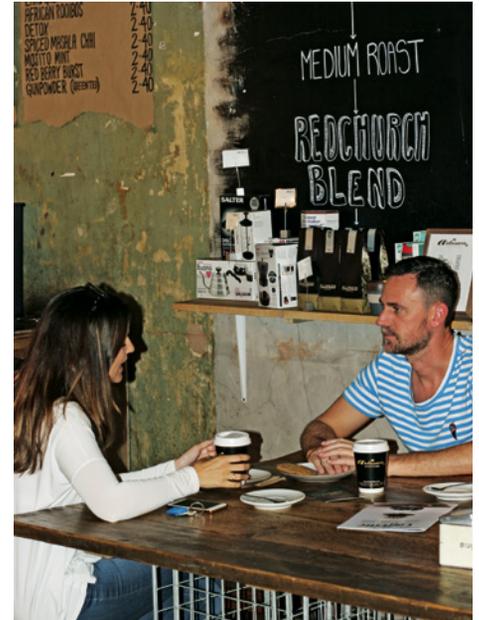
– Наверное, когда мы с супругой переехали из моей родной Италии в Лондон и я устроился работать в кофейню. В день приходилось наливать до 600 чашек. Здесь я смог значительно улучшить свои навыки баристы, хотя все еще чувствовал, скажем так, потенциал для роста. Шесть месяцев назад перешел на работу в одну из кофейен сети «Артизан». Эта сеть славится своим высоким качеством кофе не только в Англии, но и во всем мире. У сети есть своя школа, здесь я смог дополнить багаж теми знаниями и опытом, которых мне не хватало.

– Дэйв, Вы стали победителем самого престижного конкурса профессиональных барист Лондона. Как Вы сами оцениваете свой успех?

– Для меня это было большой неожиданностью, ведь в Лондоне сосредоточены, пожалуй, самые крутые кофешопы, а их баристы считаются лучшими в мире. Поэтому, когда мой босс предложил мне принять участие в конкурсе, я отнесся к этому больше как к шутке, чем к чему-то серьезному. По-моему, даже

немного выпил перед началом. Как оказалось, столь легкомысленное отношение к такому статусному конкурсу в какой-то степени помогло мне выиграть его. Я видел, как у моих соперников тряслись руки от волнения, я же, надеясь на высокую награду, просто делал все как всегда и даже немного лучше, позируя перед большим количеством репортеров и болельщиков. Когда сказали, что все судьи отдали голоса за меня, для меня это было большим сюрпризом и я был, конечно, очень рад.





– Расскажите о школе. Кого Вы в ней обучаете и чему?

– В школе три направления программ: для тех, кто просто хочет научиться варить шикарный кофе, такие как Мастер-класс по приготовлению кофе в домашних условиях; курс Латте Арт для желающих научиться профессиональному искусству баристы, здесь три уровня подготовки: foundation, intermediate, professional; ну а для тех, кто хочет начать свое дело, программа «Как открыть успешную кофейню» и дополнительные программы по индивидуальному запросу. Желающих обучиться всегда очень много, приезжают из разных уголков мира: из Японии, США, России, и из Казахстана тоже есть ученики.

– Дэйв, если кто-то из наших читателей захочет сам стать владельцем этого бизнеса – насколько он выго-

ден и о чем нужно помнить в первую очередь при открытии кофейни?

– Да, бизнес достаточно рентабельный. Наши ученики, начавшие дело, обычно не ограничиваются одной кофейней. Но прежде всего надо иметь налаженные связи с поставщиками лучшего кофе, уметь готовить хороший кофе и красиво подавать его. Есть очень много нюансов, которые надо знать: например, при подаче кофе официант должен следить, чтобы рисунок был повернут к клиенту; чтобы получался более контрастный рисунок, молоко должно быть определенной консистенции, и тому подобные вещи. Всему этому и многому другому мы учим в нашей школе.

**Спасибо, Дэйв, за интересные ответы и великолепный кофе, желаю Вам дальнейшего профессионального роста и процветания всему кофейному бизнесу!**

А нашим читателям, заинтересовавшимся обучением в школе «Артезан» или просто желающим расширить свой кругозор, предлагаем посетить официальный сайт сети именитых кофеен [www.artisancoffee.co.uk](http://www.artisancoffee.co.uk).

*Антон САМСОНОВ*

#### АННОТАЦИЯ ○

Бариста – кофе дайындауда алдына жан салмайтын, кофе бизнесін дамыту үшін қажетті таным-түсінігі бар, әбден дағдыланған шебер. Лондонның мықты барисі – Дэйв Урбинати тілшімізге берген сұхбатында өз кәсібінің қыр-сырын ортаға салып, осы шеберлікке баулитын «Артизан» кофеин желісінің мектептері турасында сөз қозғайды.

