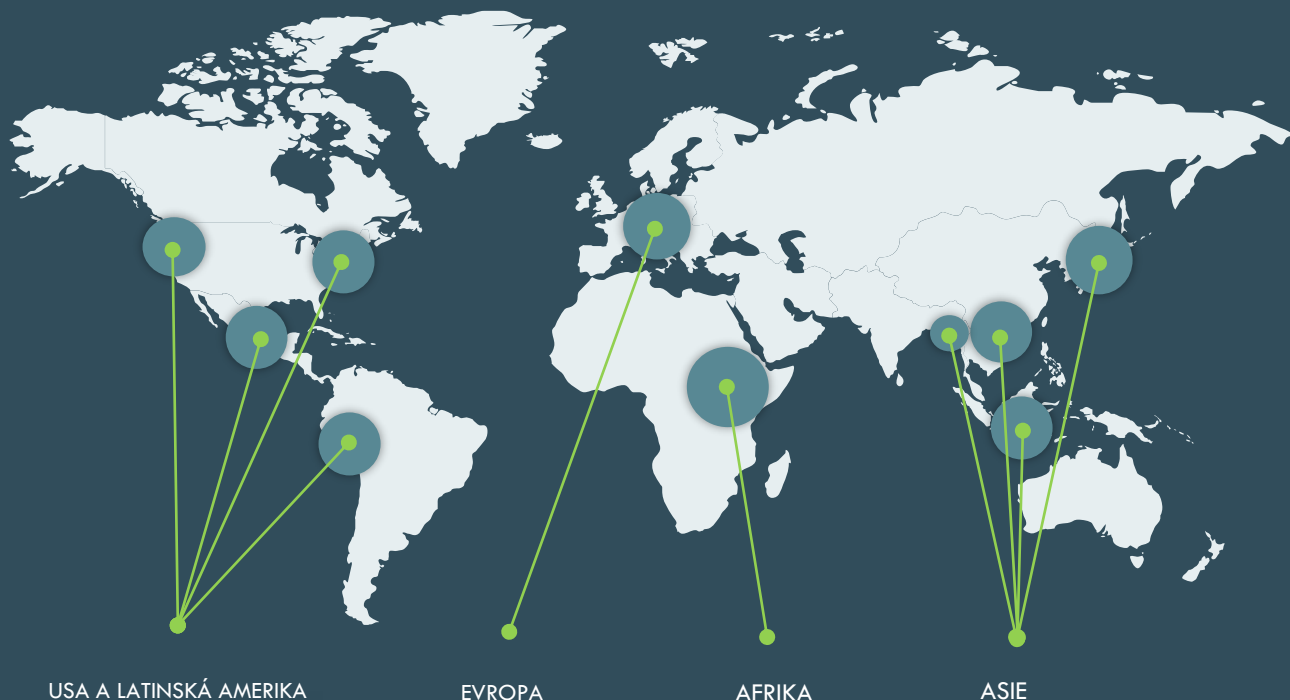


Roberto Trevisan



ZAHraniČNÍ ZKUŠENOSTI



ZÁJMY

- KÁVA VE VŠECH PODOBÁCH
- KOMUNIKACE
- MOTORSPORT
- RODINA

VZDĚLÁNÍ



Technik ve strojírenství

Obor: projektant



ČLENSTVÍ V ASOCIACÍCH



SCAE/SCA - n.115

SCA barista - 1 a 2

KONTAKTY



www.skolakavy.cz



roberto@barista.cz



+420 271 743 180

Roberto Trevisan



CESTY KE KOŘENŮM

● Myanmar - Barma | 2020

Návštěva farem a zpracovatelských družstev vč. degustací barmských káv, návštěva kávovníkových plantáží oblast Mandalaj a Ywangan. Návštěva lokálních kaváren a pražírén.

● Indonésie | 2019

Návštěva tréninkového centra a výzkumného ústavu pro kávu a kakao Puslitkoka vč. degustací indonéských káv s Q gradery, návštěva kávovníkových plantáží spol. Gravfarm;

● Honduras | 2018

Návštěva kávovníkových plantáží a zpracovatelských družstev

● Vietnam | 2016 - 2017

Návštěva kávovníkových plantáží, zpracovatelských družstev a pražírén.

● Peru | 2013

Návštěva kávovníkových plantáží, zpracovatelských družstev a pražírén kávy.

● Etiopie | 2011

Návštěva kávovníkových plantáží, zpracovatelských družstev, pražírén a drobných farmářů.

● Tanzánie a Uganda | 2009

Návštěva kávovníkových plantáží, zpracovatelských družstev, drobných farmářů a továrny na zpracování instantní kávy.

● Mexiko | 2008

Návštěva kávovníkových plantáží, zpracovatelských družstev, pražírén a drobných farmářů.

Roberto Trevisan



UČÍM SE OD ZKUŠENÝCH PRAKTIKŮ A ODBORNÍKŮ

● Výrobní podniky a pražírny | 1995 - 2020

Návštěva a získávání informací a znalostí v továrnách na výrobu kávovarů, kávomlýnků, pražiček i různých pražírén kávy atp. v Itálii, Švýcarsku, ČR, SK, Německu, Rakousku, Maďarsku, Anglii, USA, Peru, Hondurasu, Číně, Vietnamu, Jižní Korei, Indonésii a Myanmaru.

● Školení Joseph A. Rivera | 2013

Chemie chuti a její vliv na kávovníková zrnka a kávu s vedoucím odboru Vědy a technologie SCAA a zakladatelem internetového portálu CoffeeChemistry.com

● Školení Bruno Souza | 2013

Cupping a jeho pravidla a postupy dle protokolů SCAA s prezidentem Academia do Cafe a brazilské společnosti BECCOR.

● Školení porotců pro WBC | 2000-2008

Absolvování školení porotců pro WBC u příležitosti soutěží v Monaku, Itálii, USA, Švýcarsku, Belgii a Japonsku.

● Školení ve společnostech dovážejících kávu | 2000 - 2009

Itálie – Sandalji - Edy Bieker a Pacorini – Alex Venuti, Švýcarsko Blaser Trading – Samuel Zenger

● Školení ve spol. Demus | 2007 - 2008

Společnost zabývající se dekofeinizací nepražené kávy, školení Andrea Godina, Max Fabian

● Školení Università del Caffé a Ass. Del Caffé Trieste | 1995 -1999

Základní kurzy pro baristy i obchodníky s kávou absolvoval u pana Moreno Faina, Ernesto Illy a pana Alberto Gattegno

● Brigáda v pražírně Armando Caffé | 1979 - 1981

První krůčky ve světě kávy Roberto absolvoval při studentské brigádě nedaleko Bologni v Itálii.

Roberto Trevisan



JSEM SOUČÁSTÍ KÁVOVÉHO DĚNÍ

● Fresh Festival | 2016 - 2020

Garant programu Coffee Stage na festivalu gastronomie – Fresh Festival;

● McCafé Barista Cup | 2015 - 2019

Hodnotící komisař soutěže baristů, technický, degustační

● Barista roku | 2010 - 2017

Porotce na soutěžích baristů Barista roku, společnosti Costa Coffee

● Gastronomické a kávové festivaly | 2010 - 2020

Přednášející na téma kávy na festivalech Prague Bar Show, Prague Food Festival, Týden kávy Brno, Den kávy Zlín, Station Coffee fest Plzeň, Fresh Festival – různá města.

● Mistrovství baristů Lotyšska | 2006

Spoluzakladatel Mistrovství baristů Lotyšska, spolu s koordinátorem SCAE Lotyšsko, zorganizoval v Rize týdenní školení baristů a první ročník mistrovství baristů s postupem na WBC.

● Porotce na národních soutěžích pro WBC | 2003 - 2013

Technický porotce na finále národních soutěží s nominací pro WBC v ČR, Itálii, Slovensku, Polsku, Maďarsku, Německu, Belgii a Lotyšsku.

● Mistrovství baristů ČR | 2003 - 2013

Zakladatel Mistrovství baristů ČR a degustátorů kávy. Na soutěžích působil nejčastěji jako předseda technické poroty.

● 1. Mistrovství světa baristů WBC – Monako | 2000

Účast na prvním mistrovství světa baristů v Monte Carlu, kde také prošel školením komisařů WBC přímo od pana Alfa Kramera. Tato událost přetavila Robertovu původně obchodní činnost v oboru kávy na vybudování Školy kávy a založení Mistrovství baristů ČR.

Roberto Trevisan



PRACOVNÍ ÚSPĚCHY

● Vybudování Školy kávy | 2003 - 2020

Založení prvního nezávislého školícího centra v oboru kávy, financovaného čistě z vlastní činnosti bez podpory financí jedné značky či dotací.

● Založení sekce pro baristy v CBĀ | 2010

Spoluzakladatel sekce pro baristy v České barmanské asociaci, která sdružuje oborové specialisty a v rámci CBA se tato sekce věnuje rozvoji vzdělanosti a odbornosti baristů profesionálů i juniorů.

● 7. Místo ČR v soutěži národů na WBC | 2009

Dovedení českých reprezentantů, kteří zvítězili v soutěžích baristů organizovaných Školou kávy, na 7. místo na Mistrovství světa baristů – WBC v soutěži národů. Dosud nejlepší týmový výsledek ČR.

● Největší cappuccino | 2009

Vytvoření největšího cappuccina na světě – 2117 litrů ve spolupráci s 80 profesionálními baristy z ČR a celého světa. Rekord je zapsán v české knize rekordů a v americké World records academy.

● World Ibrik/Cezve Championship | 2008

Reprezentant Itálie na nultém ročníku Mistrovství světa v přípravě kávy z džezvy v dánské Kodani.

● Nejlepší koordinátor SCAE | 2007

Ocenění mezinárodního významu, udělené asociací Speciality Coffee Assn. , za příkladnou organizaci soutěží baristů a vzdělávání baristů v ČR i za odbornou pomoc při organizaci soutěží baristů v zahraničí.

● Finalista Mistrovství baristů Itálie | 2005 - 2007

Tri roky po sobě byl finalistou Mistrovství baristů Itálie na národní soutěži baristů s postupem na WBC. 4. místo – nejlepší dosažené.

Roberto Trevisan



PŘEDÁVÁM SVÉ ZNALOSTI A DOVEDNOSTI

Kurzy pro laickou i odbornou veřejnost | 2003 - 2020

Vede kurzy pro baristy i milovníky kávy zaměřené na přípravu kávy, kávových koktejlů, latte artu a pražení kávy.

Přednášková činnost v oboru kávy | 2003 - 2020

Přednášející na téma kávy v rámci festivalů, teambuildingů či interních firemních školení.

Kouč a odborný konzultant | 2003 - 2020

Odborný dohled na přípravu kávy a dodržování standardů, trénink v kavárnách. Individuální školení či konzultace ve Škole kávy nebo v provozovnách.

Nezávislé posuzování vzorků kávy | 2003 - 2019

Zpracování nezávislého posudku kvality pražené kávy a jejího potenciálu pro budoucí či stávající prodejce pražené kávy.

Odborný konzultant pro FUU&D | 2018 - 2019

Konzultant studentů Fakulty užitého umění a designu při realizaci užitečných výrobků z porcelánu pro kávu v rámci disertačních prací studentů, ve spolupráci s doc. Akad. Sochař Pavel Jarkovský.

Odborný konzultant pro publikace | 2016

Jako jeden z řady odborníků přispěl jako odborný konzultant pana Doc. PharmDr. Jozefa Augustína, PhD při realizaci obsáhlé publikace „Povídání o kávě“.

Založení sekce pro baristy v CBA | 2010

Spoluzakladatel sekce pro baristy v České barmanské asociaci, která sdružuje oborové specialisty a v rámci CBA se tato sekce věnuje rozvoji vzdělanosti a odbornosti baristů profesionálů i juniorů.

Roberto Trevisan



KÁVA MĚ BAVÍ

