



KURS I KAFFEBRENNING

- Bli en profesjonell kaffesmaker -

En dyktig kaffebrenner er også en dyktig kaffesmaker. I tillegg til å kunne håndtere det tekniske må man forstå hvordan varme og tid påvirker smaken.

Dette kurset er skreddersydd for den som vil lære seg kaffebrenning slik de mest anerkjente brenneriene gjør det.

Gjennom kurset får man brenne spesialkaffe på en topp moderne kaffebrenner med individuell tilbakemelding underveis. Det er fokus på smaking av kaffe brent på ulike måter og logging for utvikling av brenneprofiler. I tillegg lærer man hvordan man unngår brennedefekter og hvordan man utfører jevnlig kvalitetskontroll.

Innhold

- Teori rundt brenning av kaffe
- Hvordan fungerer det og hva hender med kaffen
- Praktisk arbeid med brenneren
- Lær deg å logge og lage profiler
- Hva er brennedefekter og hvordan unngå dem

Arena

- Personlig
 - En erfaren kursholder gir deg personlig veiledning.
- God kaffe
 - Du jobber med et kvalitetsutvalg av kaffe.
- Profesjonelt utstyr
 - Du jobber på en moderne kaffebrenner.
- Få deltakere
 - Tett oppfølging uten unødvendige forstyrrelser.
- Effektivt
 - Kursets varighet er ca. 6 timer.

Betingelser

- Kjøpskvittering fremvises ved oppmøte (oversendes på epost etter fullført betaling).
- Kjøpte billetter refunderes ikke. Kurstidspunktet kan imidlertid endres ved sykdom eller lignende (må avtales senest 2 dager før kurstidspunkt)