



Barista 1

- Grunnleggende ferdigheter -

Ved hjelp av kunnskap om råvaren skapes grunnlaget for å bli en god barista.

Gjennom Barista 1 blir du kjent med verktøyet en har for å optimalisere smaken på espresso og melk, espressomaskinen. Ved hjelp av forståelse for bryggeprinsippet skal vi klare å utvikle ferdigheter som lar deg lage drikker av høy kvalitet.

Baristakurset er både teoretisk og praktisk, og her gjennomgås alt fra råvaren til gode rengjøringsrutiner.

Innhold

- Generelt om kaffe og espresso
- Espressoutstyrets funksjoner
- Brygging og bryggeprinsipper
- Steaming av melk
- Rengjøringsrutiner

Arena

- Personlig
 - En erfaren baristatrener gir deg personlig veiledning.
- God kaffe
 - Du jobber med et kvalitetsutvalg av kaffe.
- Profesjonelt utstyr
 - Du jobber på utstyr fra ledende produsenter.
- Få deltakere
 - Tett oppfølging uten unødvendige forstyrrelser.
- Effektivt
 - Kursets varighet er ca. 3-4 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).