



barista
SCHOOL

Barista 2

- Ferdighetene tas videre -

Vi videreforedler basiskunnskapene og begynner å forme deg som barista.

Gjennom Barista 2 blir vi kjent med faktorer som påvirker kaffen under brygging, og hvordan vi finjusterer utstyret. Vi dykker dypere inn i ulikhetene mellom ulike kaffer og lærer å bli kjent med råvaren igjennom cupping. I tillegg til å smake med nese og munn, så smaker vi med øynene også, og kurset gir deg teknikker som hjelper din latte art.

Baristakurset er både teoretisk og praktisk, og her gjennomgås alt fra teori om råvaren, ekstraksjonsforståelse/håndbrygg og latte art.

Innhold

- Finjustering av utstyr
- Ekstraksjonsforståelse/håndbrygg
- Cupping
- Latte Art

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. 4-5 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).