

MASTER.

Plantetype, kaffens opprinnelsessted, bondens prosessering, brennerimesterens tilnærming og baristaens håndtering er alle avgjørende ledd for å påvirke kaffens egenskaper.

Målet med MASTER er å gjøre deg til en «Sertifisert Barista». Studiepakken, som er den mest komplette utdanningen Barista School tilbyr, består av følgende kurs, prøver og faglitteratur:

- BARISTA I
- BARISTA II
- BARISTA III
- ROASTING
- BREWING
- CUPPING
- LATTE ART

- «KAFFEBOKA: fra bønne til kopp» av James Hoffmann

- TEORETISK PRØVE
- PRAKTISK PRØVE

For å bli **Master Barista** må du bestå teoretisk og praktisk prøve.

Du melder deg på kurs i vår kurskalender og kan bruke så lang tid du ønsker på å fullføre.

PRIS: 16.900,-

