

# ORIGINAL HORECA.

**Har du behov for å friske opp baristakunnskapene eller kanskje har du nettopp fått installert en ny espressomaskin?**

På Original Horeca stiller vi inn espressomaskinen og kvernen på deres serveringssted og gir et kort baristakurs tilpasset deres nivå. Gjennom praktisk trening sammen med en erfaren barista får dere de ferdighetene som trengs for å servere gode espressodrikker med fin melk. I tillegg går vi gjennom rengjøringsrutiner og tips for hvordan dere holder utstyret i perfekt stand.

## **AGENDA**

Innstilling av espressokvernen

Gjennomgang av espressomaskinens funksjoner

Tilberedning av espresso

Steaming av melk

Gjennomgang av rengjøringsrutiner

## **Betingelser**

Tid: ca. 2 timer

Pris: kr. 3200,- eks. mva.

Ventetid / tilleggstid belastes med en timepris på 900,- eks. mva.

Reisekostnader utenfor Oslo tilkommer.

**Viktig:** Kurset forutsetter at alt utstyr er klargjort og tilrettelagt innen ankomst.

Espressokaffe, melk, melkemugger, rengjøringsverktøy, rensmidler og annet utstyr må være tilgjengelig. Ved mangler kan du opplyse din konsulent om dette; Barista School vil forsøke å ordne dette i forkant av kurset for et tillegg i prisen.

