

SUPREME HORECA.

Denne pakken passer ved oppstart av en ny kafe, ved nyinstallasjon av en maskin eller for deg som vil øke kaffekvaliteten på ditt serveringssted.

Kurset gir fullverdige baristakunnskaper for opp til 4 personer, skreddersydd til deres nivå. Vi arbeider praktisk med espresso og steaming av melk og fokuserer på hele kaffeserveringen. Vi sørger for at alle er sikre på utstyr og metoder og arbeider med hele kaffemenyen. Kvernen og espressomaskinen stiller vi inn sammen. Kurset inkluderer et Supreme Horeca diplom til ditt serveringssted.

AGENDA

Generelt om kaffe og espresso

Gjennomgang av espressomaskinens funksjoner

Brygging og bryggeprinsipper

Steaming av melk

Utvikling av kaffemeny

Gjennomgang av rengjøringsrutiner

Betingelser

Tid: 4-5 timer

Pris: kr. 6500,- eks. mva for opp til 4 deltakere. 500,- eks. mva pr. ekstra deltaker.

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, rensedmidler 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.

