



# Barista-, kaffe- og theoplevelser

## Kort fortalt

Du kan fremstille indbydende kaffe, te og kakao ved forskellige metoder og vejlede gæster i deres valg af varme drikke. Du kan yderligere kvalitetsbedømme kaffe-, te og kakaotyper samt betjene, rengøre og vedligeholde udstyr, som bruges til at fremstille disse.

## Fag: Barista-, kaffe- og theoplevelser

<b>Fagnummer:</b> 48866	<b>Varighed</b> 3 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 624,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 2.202,25

**Målgruppe:** Medarbejdere der arbejder med servicering, modtagelse og betjening af gæster i forbindelse med ophold og/eller overnatning samt tryghed/sikkerhed i forbindelse hermed.

**Beskrivelse:** Du kan:

- Fremstille kaffe, te, kakao ved hjælp af traditionelle og moderne metoder.
- vejlede gæster i deres valg af varme drikke ud fra produktets egenskaber.
- Kvalitetsbedømme forskellige kaffe-, te- og kakaotyper ud fra deres oprindelse og forarbejdning samt konventionelle og økologiske dyrkningsmetoder.
- Betjene, rengøre og vedligeholde udstyr, som bruges til at fremstille varme drikke.

## Kontakt

Signe Liv Petersen  
3193 5667  
sigp@zbc.dk

## Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 624,00

**Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:**  
DKK 2.202,25

## Tilmelding

