



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.

Hold

> 17-04-2023

Barista-, kaffe- og theoplevelser
Valbyvej 69 4200

3 dage

Daghold

> 22-05-2023

Barista-, kaffe- og theoplevelser
Valbyvej 69 4200

3 dage

Daghold

Fag: Barista-, kaffe- og theoplevelser

> Fagnummer:

48866

> Varighed

3 dage

> AMU-pris:

DKK 384,00

> Uden for målgruppe:

DKK 1.999,40

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 384,00

**Ikke AMU-målgruppe,
fremmøde:**
DKK 1.999,40

> Tilmelding

