



Barista 1: Tilberedning af kaffe, kakao og the

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, så du kan fremstille indbydende kaffe, te og kakao med forskellige metoder og vejlede gæster i deres valg af varme drikke. Du opnår også viden, så du kan kvalitetsbedømme kaffe-, te og kakaotyper samt betjene, rengøre og vedligeholde udstyr, som bruges til at fremstille disse.

Kontakt

Signe Liv Petersen
3193 5667
sigp@zbc.dk

Fag: Barista 1: Tilberedning af kaffe, kakao og the

Fagnummer: 20806	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.551,50

Målgruppe: Kurset retter sig mod ikke faglærte, der tilbereder, serverer og vejleder kunder om varme drikke på restauranter, caféer eller lign. Der udbydes også 20826 Barista 2: Avanceret fremstilling af kaffedrikke til kursister, der ønsker yderligere viden og færdigheder.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:
At beskrive sensorik ved forskellige kaffe, the og kakao.
På et grundlæggende niveau at beskrive hvor og hvordan kaffe, the og kakao dyrkes og betydningen af eksempelvis pris, klima og smag.
At beskrive den sensoriske betydning af ristningsgraden.
At beskrive et udvalg af varme kaffedrikke, te og kakao på baggrund af produktets egenskaber.
På baggrund af denne viden, opnår du færdighed i:
At vejlede gæsterne om typisk efterspurgte "kaffedrikke", te og kakao
At tilberede typisk efterspurgte "kaffedrikke", te og kakao
At betjene, rengøre og vedligeholde udstyr, som bruges til at fremstille varme drikke

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 416,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 1.551,50

Tilmelding

