Positivliste Sydjylland



Barista 2: Avanceret tilberedning af kaffedrikke

Kort fortalt

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

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Fag: Barista 2: Avanceret tilberedning af kaffedrikke

Fagnummer: 20826	**Varighed** 1 dag
AMU-pris: DKK 218,00	**Uden for målgruppe:** DKK 936,00

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 218,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 936,00

Tilmelding

Målgruppe: Kurset retter sig mod ikke faglærte og faglærte, som har erfaring med at fremstille, servere og vejlede kunder om kaffedrikke på restauranter, caféer eller lign. Kurset er udviklet til kursister der har taget 20826 Barista 2: Avanceret fremstilling af kaffedrikke, eller har tilsvarende viden og færdigheder.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:
At beskrive hvordan man producerer kaffe og beskrive forskellige kaffer ud fra deres oprindelse og forarbejdning samt dyrkningsmetode.
At beskrive forskellige kaffer ud fra sensorik.
At forstå teknikken i en kaffe/espressomaskine.
At beskrive forskellige typer af mælkeprodukter heriblandt laktosefri alternativer
At beskrive hvordan arbejdsprocesserne ved fremstilling af kaffedrikke optimeres.
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At tilberede kaffedrikke til gæster og kunder ud fra en opskrift.
At vejlede gæster og kunder i valg af kaffe/kakao drikke.
At udvikle kaffekoncepter med fokus på målgrupper og trends.