

Kursplan för barista kurserna

Baristakurs: Del 1 <ul style="list-style-type: none">- Inledning:<ul style="list-style-type: none">• Kort om espresso• Vad är en Barista• Grundkunskap- 5 grundstenar<ul style="list-style-type: none">• Maskin• Hantverk• Malning• Blandning• Mjök- Genomgång av alla delar- Genomgång av befintlig kaffemeny- Träning vid maskin- Summering av dagen	Baristakurs: Del 2 <ul style="list-style-type: none">- Inledning<ul style="list-style-type: none">• Kaffehistoria• Trender• Kvalitet• Hantering av råvara- Snabb genomgång av grunder- Kvarnens inställning och skötsel<ul style="list-style-type: none">• Träning med omställning av kvarn- Mjölkskumning och latteart<ul style="list-style-type: none">• Provsmakning av olika sorter mjök• Praktik- Kaffemeny<ul style="list-style-type: none">• Att förnya meny• Råvaruhantering• Varma och kalla kaffedrinkar• Praktik- Kaffedrinkar<ul style="list-style-type: none">• Moderna drinkar• Kaffe & alkohol, En smakkombination• Gamla klassiker i ny skepnad- Prov<ul style="list-style-type: none">• Praktiskt & teoretiskt- Diplom
--	--