



SEARCHING FOR KNOWLEDGE TO SHARE

SCAE Barista Skills Foundation

Algemeen:

Weet jij het verschil tussen een Arabica en een Robusta? En waarom het gebruik van verse bonen belangrijk is? Hoe zet je een espresso? En hoe schuim je melk op? Hoe bewaar je koffie?

In de training SCAE Barista Skills Foundation leren we de verschillen in koffiebonen en het belang van de versheid van bonen. We leren uit welke stappen het zetten van een espresso bestaat en we leren het verschil herkennen tussen zuur, bitter, sterk en slap. We kijken ook naar hygiëne op de werkplek. Het is een dag met achtergrondkennis, maar vooral ook veel oefenen en spelen met koffie!

- Duur:** Eén lesdag van 7 uur. De training start om 10.00 uur, we sluiten om 17.00 uur af.
- Vooropleiding:** Deze training is ontwikkeld om de basis vaardigheden van een barista te introduceren aan mensen die nog geen barista trainingen gevolgd hebben.
- Kosten:** Training: € 197,00 exclusief BTW (inclusief reader en lunch)
Certificaat: € 50,00 exclusief BTW
- Leermiddelen:** Beschikking over een espressomachine hebben is noodzakelijk om het praktijkgedeelte te kunnen oefenen. Dit kan een eigen machine zijn, maar ook een machine op de werkplek of in een horecagelegenheid in de buurt. Daarnaast biedt ITC Academy oefenavonden aan voor cursisten die niet de beschikking hebben over een espressomachine.
- Doelgroep:** Koffiebranders, koffie-inkopers, koffieverkopers, medewerkers bediening, particulieren die meer kennis en vaardigheden op willen doen.

International Tea & Coffee Academy BV

Bezoekadressen:

Gildenveld 8 Saturnusstraat 60 (unit 72)
3892 DG Zeewolde 2516 AH Den Haag

Correspondentieadres:

Vuurvlinder 1
3892 GC Zeewolde

T: (+31) 6 12 80 2593

@: info@itcacademy.nl

W: www.itcacademy.nl

Bank: NL32ABNA0521282349 Kvk: 59186976 BTW nr.: NL8533.57.857B01



SEARCHING FOR KNOWLEDGE TO SHARE

Deze training is ontwikkeld om de basis vaardigheden van een barista te introduceren aan mensen die nog geen barista trainingen gevolgd hebben.

Toetsing: Het SCAE Barista Skills Foundation examen wordt afgenomen op een nader te bepalen datum, afhankelijk van de tijd die de cursist nodig heeft om te oefenen. Het examen, dat ongeveer 1,5 uur duurt, bestaat uit een theorie- en een praktijkgedeelte.

Programma:

- Koffiebonen:** Wat is het verschil tussen Arabica en Robusta? Waarom zijn verse bonen belangrijk? Hoe bewaren we koffie?
- Malen, doseren en tamping:** We leren spelen met en herkennen van zuur, bitter, sterk en slap. Waarom moet je deze verschillen kunnen onderscheiden?
- Brewing en Extraction:** Hoe zet je een espresso? Uit welke stappen bestaat het zetten van een espresso? Hoe herken je overextractie en onderextractie? En hoe los je dit op?
- Melk opschuimtechnieken:** Waarom is verse melk belangrijk? Hoe schuim je melk op? Hoe maak je een cappuccino en een caffè latte?
- Hygiëne, gezondheid en veiligheid:** Wat vindt de Voedsel- en Waren Autoriteit (VWA) belangrijk? Hoe werk je hygiënisch op de werkplek en hoe houd je de werkplek schoon?
- Schoonmaak en machineonderhoud:** Hoe houd je de espressomachine schoon? Wat gebeurt er als je de machine