

SCAE Barista Skills Intermediate

Algemeen:

Wat bepaalt smaak? Hoe zit het met de maalfijnheid en hoe kan ik snel en efficiënt werken?

In de training SCAE Barista Skills Intermediate leren we over de invloed van oorsprong, bewerkingsmethode en variëteit van de koffieboon. We kijken naar het effect op smaak van lager en hoger doseren en de invloed van doorlooptijd op smaak. We vinden uit waarom melk schuimt, maar waarom soms juist weer niet. We maken verschillende koffie's van het barista menu en nemen de eerste stap naar inzicht in de financiën.

Duur: Eén lesdag van 7 uur. De training start om 10.00 uur, we sluiten om 17.00 uur af.

Vooropleiding: SCAE Barista Skills Foundation wordt aangeraden (maar is niet verplicht) aan mensen die nog geen trainingen gedaan hebben. Er wordt wel van uit gegaan dat cursisten de kennis en vaardigheden bezitten uit de modules van SCAE Barista Skills Foundation voordat aan SCAE Barista Skills Intermediate wordt begonnen.

Kosten: Training: € 277,00 exclusief BTW (inclusief reader en lunch)
Certificaat: €150,00 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: Barista's, koffiebranders, koffie-inkopers, koffieverkopers, medewerkers bediening, particulieren die meer kennis en vaardigheden op willen doen.

Deze training is ontwikkeld om meer gevorderde vaardigheden en kennis van een barista te testen die verwacht kan worden van een bekwame barista.

Toetsing: Het SCAE Barista Skills Intermediate 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 bepaalt smaak? Welke invloed hebben oorsprong, bewerkingsmethode en variëteit van de koffiebonen?
Werkplek management:	Hoe richt je je werkplek zo in dat je snel en efficiënt kan werken?
Malen, doseren en tamping:	Wat zijn de voor- en nadelen van 'on-demand' malen? Hoe doe je micro aanpassingen aan de maalfijnheid? Wat is het effect van lager en hoger doseren op smaak?
Brewing en Extraction:	Wat is de invloed van doorlooptijd op smaak? Hoe bereik je een balans tussen zuur en bitter?
Melk opschuimtechnieken:	Wat maakt dat melk schuimt? Hoe schuim je andere melksoorten dan koemelk op? Waarom schuimt melk soms niet?
Barista menu:	Hoe maak je een espresso, een macchiato, americano, cappuccino, latte en flat white? Hoe maak je, bij een bestelling van meerdere drankjes, deze drankjes op efficiënte wijze? Wat maak je het eerst? Wat het laatst?
Hygiëne, gezondheid en veiligheid:	Hoe voorkom je kruisbesmetting? Wat zijn de gezondheidsrisico's bij het maken van koffie?
Gastbehandeling:	Wat is het belang van goede lichamelijke hygiëne? Wat houdt gastbehandeling in?
Schoonmaak en machine-onderhoud:	Hoe maak ik de espressomachine en de molen schoon? Wat zijn de effecten op het functioneren van de espressomachine als je dit niet (goed) doet?
Inzicht in financiën:	Bewustwording van de kosten die komen kijken bij het maken van koffie.