

VOKSEN- OG EFTERUDDANNELSE

Barista-, kaffe- og theoplevelser

Målgruppe

Medarbejdere, der arbejder med servicering, modtagelse og betjening af gæster i forbindelse med ophold og/eller overnatning samt tryghed/sikkerhed i forbindelse hermed.

Indhold

Lær at fremstille lækker og indbydende kaffe, te og kakao og vejlede dine gæster til dette rette valg. Du lærer også at bedømme kvaliteten på de forskellige typer af kaffe, te og kakao.

Formål

Efter kurset kan du fremstille kaffe, te og kakao ved hjælp af forskellige traditionelle og moderne metoder og vejlede dine gæster i deres valg af varme drikke ud fra produkternes egenskaber og kvaliteter. Du lærer desuden at bedømme kvaliteten af de forskellige kaffe-, te- og kakaotyper ud fra deres oprindelse og forarbejdning og derudover konventionelle og økologiske dyrkningsmetoder.

Til slut lærer du også at betjene, rengøre og vedligeholde udstyr, som bruges til at fremstille varme drikke.

Eksamen

Der er en skriftlig prøve til uddannelsen.

Deltagerbetingelser

Se www.tradium.dk for de regelsæt, der findes for deltagerbetaling og tilmelding til kurset. Såfremt du er ledig, bør du være opmærksom på, at gennemførelsen af et kursus altid sker ifølge aftale mellem jobcenter og kursusist.

Varighed

3 dage

Kursussted

Tradium, Vester Alle 26, 8900 Randers C.

Yderligere information

Kontakt kursussekretær Pia Hornbæk Larsen på T 8711 8512 eller pila@tradium.dk for at høre mere.

Kursusudbud

NUMMER	KURSUS NAVN	VARIGHED	DATO
48866	Barista-, kaffe og theoplevelser	3 dage	Se tradium.dk