

Master Barista บาริสตาระดับมืออาชีพชั้นสูง



Master Barista

บาริสตาระดับมืออาชีพชั้นสูง

หลักสูตรคุณภาพที่ได้รับการพัฒนาเนื้อหาอย่างเข้มข้นจากผู้เชี่ยวชาญด้านกาแฟระดับพรีเมียม เพื่อให้ครอบคลุมความรู้ ทักษะ และเทคนิคใหม่ๆ ที่จำเป็นสำหรับการเป็นบาริสต้ามืออาชีพระดับสูง เหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการประกอบธุรกิจร้านกาแฟ หรือผู้ที่ต้องการเป็นมืออาชีพทางด้านกาแฟ

Day 1

- Beginning of the training
- Course Introduction
- Understanding the espresso
- Tasting: under-extracted, over-extracted and perfect coffee
- Practicing grinding beans to the appropriate size
- Tasting session (Arabica & Robusta, Mono Arabica, Sensory Kit)

Day 2

- Rechecking the grind size
- How to make perfect cappuccino: standard hot and cold recipes
- The perfect cappuccino - practical session
- Testing session
- How to make perfect espresso, perfect cappuccino and present the coffee to the customer

หลักสูตรคุณภาพที่ได้รับการพัฒนาเนื้อหาอย่างเข้มข้นจากผู้เชี่ยวชาญด้านกาแฟระดับพรีเมียม เพื่อให้ครอบคลุมความรู้ ทักษะ และเทคนิคใหม่ ๆ ที่จำเป็นสำหรับการเป็นบาริสต้ามืออาชีพระดับสูง เหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการประกอบธุรกิจร้านกาแฟ หรือผู้ที่ต้องการเป็นมืออาชีพทางด้านกาแฟ

- อบรม

- 30-31 มีนาคม 2562

- ณ ศูนย์ความเป็นเลิศอุตสาหกรรม ด. เพชรบุรี

Highlight

ท่านจะได้รับประกาศนียบัตรถึง 2 ใบ

Dusit Thani College (DTC) และ UNIVERSITÀ DEL CAFFÈ DELLA THAILANDIA

(Università del Caffè คือ 20 เครือข่ายที่แข็งแกร่งของอิลลีที่ให้เรื่องการศึกษาของความเป็นมืออาชีพในเรื่อง hospitality)