

# Professional Barista & Café Management Control [5 day]



หลักสูตรที่มุ่งเน้นเทคนิคการเป็นบาริสต้ามืออาชีพแบบสากล

ตั้งแต่พื้นฐานเมล็ดกาแฟ ทักษะการชิมกาแฟ { Cupping } เพื่อจำแนกกลิ่น รสชาติ ความแตกต่างของเมล็ดกาแฟ คั่วได้ถูกต้อง

ตลอดจนการใช้ Coffee Taste and Aroma Chart ประเมินเบื้องต้นของสาเหตุแห่งรสชาติ แนวทางแก้ไข ข้อบกพร่องที่เกิดจากสารกาแฟ เมล็ดกาแฟคั่ว และการผลิตกาแฟ

Highlight ด้วยเทคนิคการให้บริการกาแฟคุณภาพ

เพื่อสอดคล้องกับวัฒนธรรมการดื่มกาแฟที่แตกต่างของประเทศนั้น ๆ

เช่น การชงกาแฟแบบสไตส์ AMERICAN การชงกาแฟแบบสไตส์อิตาลี เป็นต้น

หลักสูตรคุณภาพ รับประทาน 6 ท่านเท่านั้น

อบรมวันที่ 25-29 มีนาคม 2562 ณ ศูนย์ความเป็นเลิศ Dusit Thani College ถ. เพชรบุรี

รายละเอียดหลักสูตร

Day 1 Barista Workshop : เทคนิคการชงกาแฟอย่างมีคุณภาพ

Day 2 Café Management : การวางแผนเตรียมตัวก่อนเปิดร้านและการบริหารร้าน

Day 3 Latte Art : เทคนิคการชงกาแฟอย่างศิลปะ

Day 4 Coffee Brewing : การสกัดรสชาติกาแฟอย่างมีคุณภาพ

Day 5 Management Control : การวางแผนควบคุมบริหารจัดการร้านกาแฟ

- ระบบโครงสร้างและหน้าที่รับผิดชอบของพนักงานกาแฟ
- การบริหารจัดการร้านกาแฟ