

Professional Barista & Café Management Control [5 day]



Professional Barista & Café Management Control [5 day]

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

หลักสูตรที่มุ่งเน้นเทคนิคการเป็นบาริสต้ามืออาชีพแบบสากล

ตั้งแต่พื้นฐานเมล็ดกาแฟ ทักษะการชิมกาแฟ { Cupping } เพื่อจำแนกกลิ่น รสชาติ ความแตกต่างของเมล็ดกาแฟ
คั่วได้ถูกต้อง

ตลอดจนการใช้ Coffee Taste and Aroma Chart ประเมินเบื้องต้นของสาเหตุแห่งรสชาติ แนวทางแก้ไข

ข้อบกพร่องที่เกิดจากสารกาแฟ เมล็ดกาแฟคั่ว และการผลิตกาแฟ

>> Highlight << ด้วยเทคนิคการให้บริการกาแฟคุณภาพ