



SPECIALISTKURSUS

**ZBC**

# Barista

Barista, kaffe- og theoplevelser - 48866

Vær med. Verden er til at forandre - [zbc.dk](http://zbc.dk)



## Kaffe, the og kakao

Kurset er er til dig, der ønsker barista-færdigheder, så du skaber den perfekte kop kaffe hver gang, enten det er en espresso, cappuccino, latte eller andet.

Hver dansker drikker i gennemsnit fire kopper kaffe hver dag, og det gør Danmark til en af de mest kaf-

fedrikkende nationer i verden. Men kaffe er ikke bare kaffe, vel?

På kurset lærer du at fremstille kaffe, the og kakao ved hjælp af traditionelle og moderne metoder

Du lærer også betjening, rengøring og vedligeholdelse af udstyr, som bruges til at fremstille varme drikke.



## Kursets opbygning

Kurset udbydes mindst én gang om året og er opbygget af 1 modul på 3 dage.

Modulet er en kombination af teori og praktisk arbejde.

### Kurset er for dig, der:

- Brænder for at skabe gode oplevelser for dine gæster.
- Tænker over, at salget afhænger af dig og dit møde med gæsterne.
- Ønsker at samarbejde i et professionelt netværk, hvor du kan blive inspireret sammen med kolleger på dit niveau.
- Er ejer eller ansat på en restaurant, en kaffebar, et kursuscenter, hotel, konferencecenter, café, kro eller anden form for produktion.



## **Modul 1 - 3 dage**

### **Indhold**

- Bryggemetoder og aromaudvikling
- Dyrkningsmetoder og smag
- Kværneindstillinger
- Dosering
- Tamping
- Brygning
- Mælkeskumning
- Hældeteknik
- Smagning
- Du lærer at kvalitetsbedømme forskellige kaffe-, the- og kakaotyper
- Vejledning af gæster i deres valg af varme drikke
- Rengøring og vedligeholdelse af udstyr.



# VERDENSMÅL

for bæredygtig udvikling

## Pris og tilmelding

Barista er tilrettelagt som arbejdsmarkedsuddannelse (AMU) med følgende AMU-fag:  
48866 Barista, kaffe- og theoplevelser (varighed 3 dage).

Deltagerbetaling for nævnte AMU-fag kan ses på [kurser.zbc.dk/kursus/barista](https://kurser.zbc.dk/kursus/barista), og det er også der, du tilmelder dig.

Du kan søge VEU godtgørelse og befordringstilskud efter gældende regler. Det er også muligt at søge midler gennem kompetencefonde.



Kurset er ekskl. forplejning. Forplejningen kan købes i Food Hall, og ZBC tilbyder mulighed for indkvartering på elevhotellet.

### **Kontakt**

Hvis du ønsker yderlige oplysninger om kurset, er du velkommen til at kontakte uddannelsesleder Mona Lundquist Pedersen, tlf. 4133 4755 /mspe@zbc.dk.

### **Adgangskrav**

Uddannelsen er rettet mod medarbejdere, der arbejder med servicering, modtagelse og betjening af gæster.

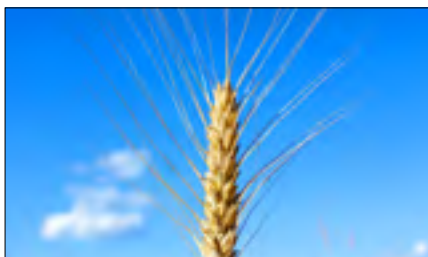


SPECIALISTKURSUS



## Udvikling af nye retter - 48838

Var med. Verden er til at forandre - zbc.dk



SPECIALISTKURSUS



## Bæredygtighedsambassadør - gør en forskel

Var med. Verden er til at forandre - zbc.dk



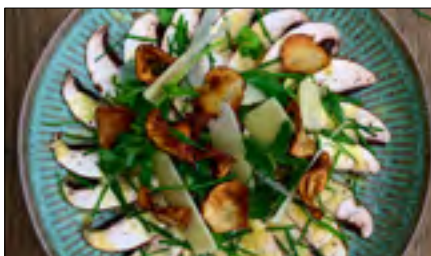
SPECIALISTKURSUS



## Convenience specialist

Produktion af convenience food - 47482

Var med. Verden er til at forandre - zbc.dk



MASTERCLASS



## "Grønt på Hjernen" I samarbejde med Rasmus Bredahl

Var med. Verden er til at forandre - zbc.dk



SPECIALISTKURSUS



## Gourmet Vegetar - et sundt valg

Var med. Verden er til at forandre - zbc.dk



SPECIALISTKURSUS



## Vinekspert masterclass - helt ind til kernen

Var med. Verden er til at forandre - zbc.dk



SPECIALISTKURSUS



## Reduktion af madspild - Små skridt, store resultater

Var med. Verden er til at forandre - zbc.dk



SPECIALISTKURSUS



## Gelatiere Italiensk is og klassiske iscremer

Var med. Verden er til at forandre - zbc.dk

Se flere  
specialistkurser og  
Masterclasses på

[kurser.zbc.dk/  
specialistkurser-masterclass](https://kurser.zbc.dk/specialistkurser-masterclass)



# ZBC

**Vær med.**  
**Verden er til at forandre.**  
zbc.dk

**ZBC**  
Selandia Park 6  
4100 Ringsted  
Tlf. 5578 8888