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 การชงกาแฟแบบสไตล์ AMERICAN การชงกาแฟแบบสไตล์อิตาลี เป็นต้น

หลักสูตรคุณภาพ รับรุ่นละ 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