

BARISTA SCHOOL KONSULTASJON



BARISTA SCHOOL
BY ESPRESSOSPESIALISTEN



ORIGINAL HORECA.

Har du behov for å friske opp baristakunnskapene eller kanskje har du nettopp fått installert en ny espressomaskin?

På Original Horeca stiller vi inn espressomaskinen og kvernen på deres serveringssted og gir et kort baristakurs tilpasset deres nivå. Gjennom praktisk trening sammen med en erfaren barista får dere de ferdighetene som trengs for å servere gode espressodrikker med fin melk. I tillegg går vi gjennom rengjøringsrutiner og tips for hvordan dere holder utstyret i perfekt stand.

AGENDA

Innstilling av espressokvernen

Gjennomgang av espressomaskinens funksjoner

Tilberedning av espresso

Steaming av melk

Gjennomgang av rengjøringsrutiner

Betingelser

Tid: ca. 2 timer

Pris: kr. 3200,- eks. mva.

Ventetid eller tilleggstid belastes med en timepris på 900,- eks. mva. Reisekostnader utenfor Oslo tilkommer.

Viktig: Kurset forutsetter at alt utstyr er klargjort og tilrettelagt innen ankomst.

Espressokaffe, melk, melkemugger, rengjøringsverktøy, rensedmidler og annet utstyr må være tilgjengelig. Ved mangler kan du opplyse din konsulent om dette; Barista School vil forsøke å ordne dette i forkant av kurset for et tillegg i prisen.



SUPREME HORECA.

Denne pakken passer ved oppstart av en ny kafe, ved nyinstallasjon av en maskin eller for deg som vil øke kaffekvaliteten på ditt serveringssted.

Kurset gir fullverdige baristakunnskaper for opp til 4 personer, skreddersydd til deres nivå. Vi arbeider praktisk med espresso og steaming av melk og fokuserer på hele kaffeserveringen. Vi sørger for at alle er sikre på utstyr og metoder og arbeider med hele kaffemenyen. Kvernen og espressomaskinen stiller vi inn sammen. Kurset inkluderer et Supreme Horeca diplom til ditt serveringssted.

AGENDA

Generelt om kaffe og espresso

Gjennomgang av espressomaskinens funksjoner

Brygging og bryggeprinsipper

Steaming av melk

Utvikling av kaffemeny

Gjennomgang av rengjøringsrutiner

Betingelser

Tid: 4-5 timer

Pris: kr. 6500,- eks. mva for opp til 4 deltakere. 500,- eks. mva pr. ekstra deltaker.

Ventetid/tilleggstid belastes med en timepris på 900,- eks. mva.

Reisekostnader utenfor Oslo tilkommer.

Viktig: Kurset forutsetter at alt utstyr er klargjort og tilrettelagt innen ankomst.

Espressokaffe, melk, melkemugger, rengjøringsverktøy, rensedidler og annet utstyr må være tilgjengelig. Ved mangler kan du opplyse din konsulent om dette; Barista School vil forsøke å ordne dette i forkant av kurset for et tillegg i prisen.



ORIGINAL ROASTERS.

Er du i ferd med å starte eget kaffebrenneri og ønsker å kvalitetssikre kaffeproduksjonen?

Med vår konsultasjonspakke får du den støtten du behøver for å starte ditt kaffebrenneri på en sikker måte. Du får personlig oppfølging av en erfaren brennekonsulent som vil tilpasse innholdet og tidspunktene etter dine behov.



Betingelser

Fast pris: kr. 19 000,- eks. mva – faktureres og betales på forhånd.

Reise, opphold og diett belastes etter Statens satser.

Viktig: Kurset forutsetter at alt utstyr er klargjort og tilrettelagt innen ankomst, og at gass, pipe og strøm til brenneren er klart. Grønn kaffe må være innkjøpt, inkl. ca. 40 kg (kommer an på brennerens kapasitet) kaffe til «seasoning» (skal kastes etterpå). Ved mangler kan du opplyse din konsulent om dette; Barista School vil forsøke å ordne dette i forkant av kurset for et tillegg i prisen.

AGENDA

DAG 1 (halv dag)

Planlegging og kartlegging av behov

Gjøres over Skype, møte eller telefon

DAG 2

Igangkjøring, «seasoning roast» og gjennomgang av funksjoner og bruk av kaffebrenner

Gjennomgang av HMS-dokumenter, materiell, arbeidsmetoder og struktur på et kaffebrenneri

Rutiner for rengjøring og vedlikehold

DAG 3

Brenning, kvalitetskontroll (cupping) og arbeid med brenneprofiler

Praktisk opplæring ved kaffebrenneren



SUPREME ROASTERS.

I denne konsultasjonspakken hjelper vi deg med å starte opp ditt eget kaffebrenneri og gir opplæring til dine medarbeidere. Vi vil gi deg den støtten du trenger for å drive ditt eget kaffebrenneri på en sikker måte med høyt fokus på kaffekvalitet.

En erfaren brennekonsulent vil lære deg om brenneprofiler og kvalitetskontroll, inkludert cupping der dere diskuterer smak og kvalitet. Sammen vil dere utarbeide en portefølje med brenneprofiler. Kurset og tidspunktene tilpasses etter dine ønsker og behov. Konsultasjonspakken inkluderer en dags oppfølging i etterkant.



Betingelser

Fast pris: kr. 35 000,- eks. mva – faktureres og betales på forhånd.
Reise, opphold og diett belastes etter Statens satser.

Viktig: Kurset forutsetter at alt utstyr er klargjort og tilrettelagt innen ankomst, og at gass, pipe og strøm til brenneren er klart. Grønn kaffe må være innkjøpt, inkl. ca. 40 kg (kommer an på brennerens kapasitet) kaffe til «seasoning» (skal kastes etterpå). Ved mangler kan du opplyse din konsulent om dette; Barista School vil forsøke å ordne dette i forkant av kurset for et tillegg i prisen.

AGENDA

DAG 1 (halv dag)

Planlegging og kartlegging av behov

Befaring på brenneri, eventuelt over telefon eller Skype

Tiden deles opp over 1 til 3 økter

DAG 2

Gjennomgang av funksjoner og bruk av kaffebrenner, igangkjøring og «seasoning roast»

Utvikling og gjennomgang av HMS-dokumenter, materiell og arbeidsmetoder og struktur på et kaffebrenneri

Rutiner for rengjøring og vedlikehold

DAG 3

Brenning, kvalitetskontroll og arbeid med brenneprofiler

Praktisk opplæring ved kaffebrenneren med fokus på variabelenes påvirkning på sluttresultat og brenneprofilene

DAG 4

Fortsatt fokus på kvalitetskontroll og drift av brenneriet

Utvikling av en portefølje med kaffe

Espresso og filterkaffe med tilhørende profiler

DAG 5

Oppfølging (skjer noen dager eller uker etter dag 4)

Telefonstøtte og/eller befaring

Oppfølging av kvalitetskontroll og kalibrering av brenneprofiler

Eventuell korrigerende av andre problemer og feil som kan ha oppstått



FOLLOW-UP ROASTERS.

Denne konsultasjonpakken er for deg som har drevet eget kaffebrenneri en stund og ønsker videre oppfølging og utvikling. Vi tilbyr påfyll av kunnskap og nye perspektiver, for å inspirere deg og hjelpe deg med å ta virksomheten din til nye høyder.

En erfaren brennekonsulent kommer til deg i to dager og hjelper deg med det du ønsker. Før oppstart blir vi enige om agenda og målsetning for oppfølgingen.



Betingelser

Varighet: 2 dager

Pris: 15 000,- eks. mva.

Lanseringspris: 10 000,- eks. mva. for alle som har kjøpt brennerikonsultasjon av Barista School før Reise, opphold og diett belastes etter Statens satser.

Eksempler på hva vi kan hjelpe til med er:

- Gjennomgang og optimalisering av rutiner og prosesser
- Videreutvikling av kaffebrenningen
- Blending
- Prosessering – hvordan brenne bærtørket kaffe
- Cupping og roast profiling
- Problemløsning og analyse
- Siste produktnytt – hva slags utstyr finnes og hva er det verdt å investere i?
- Sample roasting
- Sensory training
- Grønn kaffe og defekter
- Ekstraksjon og brygging av kaffe
- Salgsstrategier
- Forretningsutvikling/konseptdesign
- Brainstorming og kreative prosesser
- Stressmestring



BARISTA SCHOOL AS
TROMSØGATA 5B
0565 OSLO
+47.46.96.89.00
POST@BARISTASCHOOL.NO
WWW.BARISTASCHOOL.NO