

Barista Course 2019

คอฟฟี่ ดี 10 ถนนนิตยยาคุณฤกษ์ ตำบลหาดใหญ่ อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา

Ins.074-223391 มือถือ.088-835-9399 มือถือ.083-168-6668 มือถือ.084-761-5985

Barista 1
1 DAY

หลักสูตร
Exclusive
Barista Private

มูลค่า 5,000 บาท/คอร์ส

สำหรับผู้ที่ต้องการเปิดร้านใหม่
ต้องการเรียนรู้เทคนิคการทำกาแฟ และเมนูเครื่องดื่มต่างๆ

1. เวลาเรียน 09.00 - 16.00 น. จำนวน 1 วัน
2. เป็นลักษณะคอร์สส่วนตัว สำหรับ 2 ท่าน
3. แคมหนังสือคู่มือ Exclusive Barista 2 เล่ม
4. แคมอาหารเที่ยง 1 มื้อ สำหรับ 2 ท่าน
5. การเตรียมตัวก่อนการเปิดร้าน
7. การใช้สื่อเพื่อโปรโมทร้านใหม่
8. การวิเคราะห์ปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อขาย
9. การวิเคราะห์ต้นทุน จุดคุ้มทุน การตั้งเป้ายอดขาย
10. การวางแผนทางการเงินในอนาคต
11. การเป็นบาริสต้าที่ดี
12. ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับกาแฟ
13. การทำช็อตกาแฟ Perfect Shot
14. การแก้ปัญหาด้านรสชาติและกลิ่นกาแฟ
15. ทำความเข้าใจหลักการ GDTE
16. การทำโฟมนมร้อน โฟมนมเย็น
17. การทำเมนูกาแฟร้อนต่างๆ
(Espresso, Americano, Cappuccino, Latte, Mocha)
18. การทำเมนูกาแฟเย็น และปั่น ต่างๆ
19. การทำเมนูชาต่างๆ (ร้อน, เย็น, ปั่น)
20. การทำเครื่องดื่มอื่นๆ (สมูทตี้, น้ำผลไม้, โทโก้ ฯลฯ)
21. การทำความสะอาดเครื่อง เก็บเครื่อง

Latte ART
1 DAY

Basic Class
Latte ART

มูลค่า 5,000 บาท/ท่าน

สำหรับผู้ที่ต้องการเรียนรู้ทักษะการเทลาเตอาร์ท

1. เวลาเรียน 09.00 - 16.00 น. จำนวน 1 วัน
2. เป็นลักษณะคอร์สส่วนตัว สำหรับ 1 ท่าน ฟรีอาหารเที่ยง
3. ปรับเทคนิคพื้นฐานขั้นตอนการเทลาเตอาร์ท
4. การสตรีนมสำหรับการทำลาเตอาร์ท
5. ทดสอบหลายหัวใจ, โใบไม้, ทิวลิป, วิงทิวลิป

Barista 2
2 DAY

หลักสูตร
Advance
Barista Private

มูลค่า 12,000 บาท/คอร์ส

สำหรับผู้ที่ต้องการเปิดร้านใหม่หรือเปิดอยู่แล้ว
เรียนรู้เชิงลึกเกี่ยวกับกาแฟ การชิม การชง Slow Bar
การทำสเปเชียลเมนู มอคเทลต่างๆ

พร้อมรับใบรับรองการจบหลักสูตร Certificate Beginner

1. เวลาเรียน 09.00 - 16.00 น. จำนวน 2 วัน
2. เป็นลักษณะคอร์สส่วนตัว สำหรับ 2 ท่าน
3. แคมหนังสือคู่มือ Advance Barista 2 เล่ม
4. แคมอาหารเที่ยง 2 มื้อ สำหรับ 2 ท่าน
5. การเตรียมตัวก่อนการเปิดร้าน
7. การใช้สื่อเพื่อโปรโมทร้านใหม่
8. การวิเคราะห์ปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อขาย
9. การวิเคราะห์ต้นทุน จุดคุ้มทุน การตั้งเป้ายอดขาย
10. การวางแผนทางการเงินในอนาคต
11. การเป็นบาริสต้าที่ดี
12. ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับกาแฟ
13. กรรมวิธีการผลิตกาแฟสาร
14. ระดับการคั่วของกาแฟ
15. ทดสอบเทสกาแฟแต่ละกรรมวิธีการผลิต (Wet, Dry, Honey)
16. การชงแบบ Brewing Ratio
17. ทดลองชงกาแฟ Slow Bar
(Coffee Drip, Aeropress, Cold Crip, Moka pot, Syphon)
18. การทำช็อตกาแฟ Perfect Shot
19. การแก้ปัญหาด้านรสชาติและกลิ่นกาแฟ
20. ทำความเข้าใจหลักการ GDTE
21. การทำโฟมนมร้อน โฟมนมเย็น
22. การทำเมนูกาแฟร้อนต่างๆ
(Espresso, Americano, Cappuccino, Latte, Mocha)
23. การทำเมนูกาแฟเย็น และปั่น ต่างๆ
24. การทำเมนูชาต่างๆ (ร้อน, เย็น, ปั่น)
25. การทำเครื่องดื่มอื่นๆ (สมูทตี้, น้ำผลไม้, โทโก้ ฯลฯ)
26. การทำเมนูสเปเชียล
27. การทำเมนูมอคเทล
28. การทำความสะอาดเครื่อง เก็บเครื่อง