

KHÓA HỌC CHIẾT XUẤT CÀ PHÊ - BREWING COFFEE

Lớp	KHÓA HỌC PHA CHẾ CÀ PHÊ - BREWING COFFEE
Nghề nghiệp	Dành cho người có ý định mở quán cà phê , định hướng pha chế cà phê chuyên nghiệp
Chương trình học	Buổi 1: Nhập môn Cà Phê (Tìm hiểu tổng quan về kiến thức cà phê : Lịch sử, nguồn gốc , thị trường, giới thiệu bộ các kỹ năng về cà phê). Buổi 2- Buổi 10: Pha chế cà phê - Tổng quan : + Lộ trình phát triển nghề nghiệp pha chế cà phê + Tiêu chuẩn nghề nghiệp + Sử dụng bộ kiến thức, kỹ năng áp dụng vào nghề nghiệp. - Kỹ Thuật + Các Phương pháp pha và công cụ pha(các phương pháp pha, công cụ pha, máy xay, thời gian pha cho các phương pháp, nhiệt độ nước, chuyển động khi pha, chất lượng nước, lọc, giữ cà phê nóng sau khi pha) + Hướng dẫn pha (yếu tố thiết yếu khi pha cà phê, tỷ lệ cà phê và nước, cỡ xay) + Quy trình pha (sử dụng công cụ pha,...) + Phân tích cà phê pha(mô tả cà phê pha, cà phê pha cân bằng, chiết xuất tối ưu, nồng độ tối ưu, biểu đồ kiểm soát pha cà phê,) + Bảo dưỡng - Thực hành: + Pha chế cà phê bằng các phương pháp khác nhau (pour-over (drip), French press, , V60, espresso, phin,...) + Điều chỉnh các yếu tố ảnh hưởng đến việc pha chế + Phân tích hương vị pha chế + Ứng dụng các công cụ hỗ trợ pha chế + Thực hành theo các tiêu chuẩn chuyên nghiệp .
Giờ	<=35 giờ ~ 10 buổi .
Kết quả đầu ra	-Được cấp chứng chỉ của Trường -Tham gia cộng đồng Cà phê - Tư vấn lộ trình phát triển nghề nghiệp ngành cà phê chuyên nghiệp . - Tư vấn nguồn nguyên liệu cà phê tại Việt Nam - Thi lấy chứng chỉ SCA Quốc tế
Học phí	26.000.000 VND
Số lượng học viên	từ 3 đến 18 học viên