

KHÓA HỌC RANG XAY- ROASTING CLASS

Lớp	KHÓA HỌC RANG XAY- ROASTING CLASS
Nghề nghiệp	Dành cho người có ý định mở quán cà phê, rang xay cà phê.
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: Rang xay cà phê - Tổng quan : + Lộ trình phát triển nghề nghiệp rang xay cà phê +Tiêu chuẩn nghề nghiệp +Sử dụng bộ kiến thức, kỹ năng áp dụng vào nghề nghiệp. - Kỹ Thuật + Những kiến thức cơ bản về máy rang (Thuật ngữ, các bộ phận của máy rang, kiểm soát mẻ rang) + Quá trình rang(Những biến đổi vật lý, xây dựng hồ sơ Rang, sử dụng hồ sơ Rang, các mốc sự kiện quan trọng, những giai đoạn biến đổi, ảnh Hưởng của nhiệt, vị và hương, nhật ký mẻ rang) + An toàn và bảo trì (An toàn trong xường rang, vệ sinh và bảo trì máy rang) - Thực hành: + Dự toán tốc độ tăng nhiệt +Tính toán những thay đổi về trọng lượng và thể tích cà phê trước và sau khi rang. + Ghi lại thông tin các mẻ rang và tính toán những thay đổi màu sắc, hương vị . + Học viên tập rang theo yêu cầu rang và hồ sơ rang. + Thực hành cupping các mẻ rang khác nhau (màu sắc, hương vị ,...) + Được rang theo mục đích rang: Arabica, robusta, Rang Cupping/ V60/Espresso/Phin,.... + Học viên tư tin rang, điều chỉnh profile và kiểm soát mẻ rang theo hương vị yêu cầu.
Giờ	<=35 giờ ~ 10 buổi (5 ngày)
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 Level 1	- Rang level 1 (Cấp độ cơ bản) - 01 ngày : Làm quen với việc rang cà phê, +Tổng quan: Hiểu về quy trình rang và vai trò của người rang. + Máy rang: Làm quen với các loại máy rang cơ bản và các bộ phận chính của chúng. +Vật lý & Hóa học: Nắm được các nguyên lý vật lý và hóa học cơ bản diễn ra trong quá trình rang (ví dụ: phản ứng Maillard, quá trình caramel hóa).Hồ sơ rang (Roast Profile): + Học cách đọc và hiểu một hồ sơ rang cơ bản. +Thực hành: Thực hành rang trên một máy rang nhỏ, quan sát các giai đoạn rang và sự thay đổi của hạt cà phê. + Học phí : 5tr/học viên.
Học phí Level 1+2	- Rang Level 2 (cấp độ trung cấp) - 02 ngày : Thợ rang đứng máy + Vật lý & Hóa học chuyên sâu: Phân tích chi tiết hơn các phản ứng hóa học và các yếu tố vật lý ảnh hưởng đến hương vị. + Hồ sơ rang nâng cao: Học cách xây dựng và điều chỉnh hồ sơ rang, + Thao tác máy rang: Nắm vững các kỹ thuật vận hành máy rang, bao gồm điều chỉnh nhiệt độ, luồng khí và thời gian rang. + Đánh giá chất lượng: Phân tích và đánh giá chất lượng cà phê rang thông qua việc thử nếm (cupping) để xác định điểm rang phù hợp. + Quản lý lỗi: Nhận diện và quản lý các lỗi rang thường gặp (ví dụ: cháy, chưa chín). + Thực hành: Rang các mẻ cà phê với mục tiêu hương vị cụ thể và phân tích kết quả. + Học phí Level 1+2 : 13tr/ học viên .

Học phí Level 1+2+3	- <u>Rang Level 3</u> (Professional - cấp độ chuyên nghiệp)- 02 ngày : Quản lý Rang toàn diện. + Phân tích dữ liệu: Sử dụng và phân tích dữ liệu từ các phần mềm rang để tối ưu hóa hồ sơ rang. + Kiểm soát chất lượng: Xây dựng và quản lý một chương trình kiểm soát chất lượng rang cà phê toàn diện. + Chiến lược rang: Phát triển chiến lược rang cho các loại cà phê khác nhau, từ cà phê đặc sản đến cà phê thương mại. + Thương mại & Quản lý: Hiểu về các yếu tố kinh doanh liên quan đến rang, bao gồm tính toán chi phí, tối ưu hóa sản xuất và quản lý kho. + Nghiên cứu & Phát triển: Thực hiện các dự án nghiên cứu về các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình rang và chất lượng cà phê. + Thực hành: Rang các mẻ phức tạp (tập trung vào các loại hạt Robusta , và PP chế biến Ro) + Học phí khóa Rang Level 3: 17tr/ học viên - Học phí khóa rang combo Level 1+2+3 : 26tr/ học viên
Số lượng học viên	Từ 3-10 học viên