

CasaBarista in samenwerking met ITCA

Master Barista Program Leerjaar 1

Algemeen:

Het Master Barista Program is ons premium opleidingstraject tot Master Barista. Tijdens het opleidingstraject van een jaar leer je in twaalf cursusdagen alle facetten van koffie en het vak van Barista. Het jaar wordt afgesloten met examens die, indien gehaald, het diploma Master Barista opleveren. Deelnemers kunnen ook de (internationale) SCAE certificaten halen.

Nadat we een theoretische basiskennis hebben opgedaan en de basis barista technieken onder de knie hebben, bestuderen we iedere dag een ander aspect van het koffievak. Weet jij welk proces een koffieboon doorloopt voordat hij bij jou of je gast in het kopje terecht komt? Waar groeit koffie en wat zijn de kenmerkende verschillen in smaak? Welke andere koffies kennen we naast espresso en cappuccino?

Gaandeweg bouw je een referentiekader op. Proeven en spelen met smaak staan dan ook centraal. Na de basis barista technieken gaan we verder met de gevorderde barista technieken waarbij we vooral leren vertrouwen op onze tong en neus. Natuurlijk behandelen we ook Slow Coffee, Coffee & Spirits, het roosteren van koffie en verdiepen we ons in grinding & brewing.

Na het afronden van de één (of twee-) jarige opleiding beschik je over grote kennis en ervaring die op veel plaatsen hoog aangeschreven staat.

Data en locaties

Zeewolde: startdatum 23 september 2014 (dinsdag)

Alle data:

23 september, 28 oktober, 25 november, 6 januari, 3 februari, 3 maart, 31 maart, 28 april, 26 mei, 23 juni, 1 september, 29 september.

Doelgroep

Barista's, horeca-ondernemers of medewerkers, koffie inkopers, koffieverkopers, koffiebranders, koffieliefhebbers/particulieren die meer kennis en vaardigheden op willen doen.

Vooropleiding

Niet verplicht, maar voor deelnemers met weinig kennis over koffie wel zinvol: Basis Barista Training.

Lesuren	12 lesdagen van 7 uur, een dag per maand (Privétraining 8 dagen van 5 uur)
Lestijden	10.00 – 17.00 uur
Studiebelasting	Naast de lesuren zijn deelnemers gemiddeld 80 uur kwijt aan studiebelasting (bestuderen stof en praktijkopdrachten)
Investering	Groepstraining € 1.987,00 exclusief BTW Privétraining € 5.227,00 exclusief BTW Inclusief materialen, readers en lunch Gemiste dagen kunnen in een andere groep ingehaald worden. Wanneer het programma afgesloten wordt met SCAE certificaten, geeft dit een meerprijs van € 50,00 voor het (internationale) certificaat SCAE Barista Skills Foundation en € 150,00 voor het certificaat SCAE Barista Skills Intermediate. Om het certificaat voor SCAE Barista Skills Professional te behalen dient apart examen te worden gedaan op een hiervoor bestemde examenavond. Het examen kost € 97,00 en het certificaat € 225,00. Deze tarieven zijn exclusief BTW.
Toetsing	Iedere nieuwe lesdag begint met een theoretische toets over de stof van de voorgaande dag. Daarnaast krijg je iedere lesdag een praktijkopdracht mee naar huis. Op deze manier leer je stap voor stap koffie te onderscheiden op soort en kwaliteit. Het leerjaar wordt afgesloten met een eindopdracht.

Programma per dag

Dag 1 Sensory Foundation

Tijdens deze dag leggen we de basis voor het hele traject. Onze neus en tong zijn onmisbaar bij het beoordelen van koffie, maar hoe werkt het nu allemaal precies? Je krijgt deze dag een duidelijk beeld van hoe ons lichaam werkt.

Cuppen is het proeven van koffie zoals dit door professionals gebeurt. Aan de ene kant om te kijken hoe de kwaliteit is, aan de andere kant om te kijken of er geen ongewenste afwijkingen in de koffie aanwezig zijn. Omdat er vrijwel geen techniek is die de smaak kan beoordelen is dit de beste manier om het ware karakter van koffie te ontdekken. Tijdens veel van de lesdagen zullen we ook een cupping sessie doen. Cuppen is niet iets wat je van vandaag op morgen leert. Door herhaling ontwikkel je een referentiekader voor smaak en zal het steeds makkelijker worden aroma's in koffie te ontdekken.

Dag 2 **Barista Skills Part 1**

Hoe werkt het afstellen van een koffiemolen? Wat is de invloed van watertemperatuur op smaak? Hoe zit het nu precies met druk? Een dag met veel hands-on. Doen en proeven is het motto van deze dag. Iedere verdere lesdag zal ook aan dit onderdeel aandacht worden geschonken.

Dag 3 **Green Coffee Foundation Part 1**

Hoe groeit koffie? En hoe krijg je het boontje uit die rode bes? Aan de hand van veel foto's en filmpjes laten we je het proces zien dat de koffieboon doorlopen heeft voordat het bij ons in de koffiemolen terecht komt.

Dag 4 **Coffee Around the World Foundation**

Vandaag kijken we naar koffie uit verschillende werelddelen. Hoe groeit koffie in Zuid-Amerika en hoe smaakt het? Midden-Amerika produceert veel koffie, maar hoe en waar precies? Natuurlijk ook aandacht voor Afrika, de bakermat van koffie. En hoe zit het met Azië: alleen goedkope Robusta of is er meer?

Dag 5 **Espresso based drinks**

Hoe maak je een goede latte macchiato of lekkere ijskoffie? We lopen de hele menukaart door. Ook kijken we hoe je een signature drink voor je eindpresentatie samenstelt.

Dag 6 **Slow Coffee**

Vandaag nemen we de tijd voor slow coffee. We hebben lange tijd vooral veel over espresso gehoord. Nu zien we steeds vaker slow coffee zetmethoden waarmee we andere smaken naar boven kunnen brengen. Deze dag kenmerkt zich door weinig theorie en veel praktijk. We kiezen een bepaalde koffie en gaan deze vervolgens op tien verschillende manieren zetten! We gaan zien wat de invloed van zaken als maalfijnheid en contacttijd is op de uiteindelijke smaak.

Dag 7 **Brewing & Grinding Foundation**

Koffie technisch benaderen: hoeveel oplosbare stoffen onttrekken we eigenlijk aan de gemalen koffie en hoe weten we of het genoeg of juist te veel is? Wat is een Brew Chart en hoe gebruik je een refractometer? Veel antwoorden op vragen die je misschien al lang had.

Dag 8 **Roasting Foundation**

Wat is de invloed van het roosterproces op de uiteindelijke smaak? Waarom gaat er zoveel smaak verloren wanneer je koffie donker brandt en wat gebeurt er aan de binnenkant van de boon? Je gaat zelf met een koffiebrander aan de slag en proeft daarna je zelf geroosterde boontjes.

Dag 9 **Coffee in Good Spirits**

De combinatie van koffie en alcohol is oud. Tijdens deze lesdag doen we kennis op over verschillende likeuren en gedistilleerde dranken. Natuurlijk maken we klassiekers zoals Irish Coffee, maar we gaan vooral experimenteren met verschillende likeuren en koffies. Hoe pak je het aan? Wat past er wel en niet bij elkaar?

De uiteindelijke uitdaging van de dag is onze WBC (World Barista Championship) wedstrijd Coffee in Good Spirits: hoe gaat deze wedstrijd en wat zijn de spelregels?

Dag 10 **Tea Foundation**

Dit drankje is een paar duizend jaar ouder dan koffie. Een barista zal in de praktijk ook regelmatig thee moeten serveren. Dan is het wel handig te weten wat je serveert! Hoe zet je op een snelle én goede manier een perfecte thee? Deze dag laten we je de verschillen in theesoorten zien en proeven.

Dag 11 **Barista Skills Part 2**

De technieken beheersen we inmiddels volledig, maar hoe zit het met smaak? Vandaag blijven de thermometers en timers in de la en vertrouwen we op onze tong en neus. Wat gebeurt er wanneer je meer koffie gaat doseren en hoe krijg je die mooie bloemige geuren in je kopje? Smaak is het sleutelwoord.

Door te kijken naar de score sheets van de Barista Kampioenschappen en de verrichtingen van de kampioenen perfectioneren we onze technieken. Het zijn deze technieken die ons leren het mooiste in koffie naar boven te halen.

Dag 12 **Eindpresentatie**

Vandaag laat je de groep zien wat je het afgelopen jaar geleerd hebt. We beoordelen je op creativiteit, techniek, smaak en kennis.