



SEARCHING FOR KNOWLEDGE TO SHARE

Master Barista Program Leerjaar 2

ALGEMEEN

In het eerste jaar hebben we een referentiekader opgebouwd en kennis gemaakt met alle facetten van het vak van Barista. We hebben gezien waar koffie vandaan komt, wat de kenmerken zijn van de verschillende werelddelen en wat de invloed is van het roosterproces op de uiteindelijke smaak. We hebben hard gewerkt aan onze Barista Skills en zijn aan de slag gegaan met espresso based drinks, slow coffee, cocktails en signatures.

In het tweede jaar verbreden en verdiepen we onze kennis van koffie en verbeteren we onze technieken en inzicht in alle onderdelen van de koffiewereld.

We leren een cupping en een sensorisch panel te organiseren en sensorische kwaliteiten in koffie te herkennen, dompelen ons onder in de koffiemarkten van Zuid- en Midden-Amerika, Afrika en Azië. We duiken dieper in de processen, prijzen, transport en opslag van groene koffie en brandprofielen van koffiebonen. Daarnaast staan we ook stil bij het belang van de juiste melk en oefenen gevorderde opschuimtechnieken.

We leren een trainingsprogramma en presentatie maken en brengen een bedrijfsbezoek aan een koffiebranderij en een melkfabriek.

Als afsluiter maken we een fieldtrip naar Amsterdam waar we verschillende espressobars en micro-roasters bezoeken. Een veelzijdig jaar met gelijke aandacht voor achtergrondkennis, praktijkervaring en kansen ter verbetering van je skills als Barista, trainer of ondernemer.

DATA EN LOCATIES

Startdatum: woensdag 09 september (woensdagen)

Locatie: Zeewolde

Vervolgdata: 14 oktober, 18 november, 16 december, 17 februari 2016, 16 maart, 20 april, 25 mei, 15 juni, 14 september, 12 oktober en 09 november.

DOELGROEP

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

VOOROPLEIDING

Master Barista Program Leerjaar 1



SEARCHING FOR KNOWLEDGE TO SHARE

LESUREN

12 lesdagen van 7 uur, een dag per maand

LESTIJDEN

10.00 – 17.00 uur

STUDIEBELASTING

Naast de lesuren zijn deelnemers gemiddeld 80 uur kwijt aan studiebelasting op jaarbasis (bestuderen stof en praktijkopdrachten)

INVESTERING

€ 2.222,00 exclusief BTW.

Het certificaat voor SCAE Brewing Intermediate kost € 180,00.

Inclusief materialen, readers en lunch

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. Het leerjaar wordt afgesloten met een eindpresentatie.

International Tea & Coffee Academy BV

Bezoekadressen:

Gildenveld 8 Saturnusstraat 60 (unit 72)
3892 DG Zeewolde 2516 AH Den Haag

Bank: NL32ABNA0521282349 Kvk: 59186976 BTW nr.: NL8533.57.857B01

Correspondentieadres:

Gildenveld 8
3892 DG Zeewolde

T: (+31) 6 12 80 2593

@: info@itccademy.nl

W: www.itccademy.nl



SEARCHING FOR KNOWLEDGE TO SHARE

PROGRAMMA PER DAG

Dag 1 Sensory Intermediate

Wat is sensorische analyse? En waarom is sensorische analyse belangrijk voor koffie? Vandaag bestuderen we de fysiologie van sensorische analyse en de psychologische factoren die daarbij komen kijken. Hoe zit het met smaak, aroma's en textuur in koffie? Daarnaast uitgebreide aandacht voor cupping. Wat zijn Super Tasters? Wat is de Triangle Test? We leggen het uit. Nadat we in het eerste jaar van het MBP al aandacht hebben besteed aan cupping en we begonnen zijn met het opbouwen van een referentiekader, is het nu tijd voor gevorderde cuppingtechnieken. We leren sensorische kwaliteiten in koffie te onderscheiden, afwijkingen te herkennen en benoemen. Ons uiteindelijke doel is een koffietest objectief uit te kunnen voeren. Hoe organiseer je een cupping? Hoe ga je te werk als je een sensorisch panel wilt organiseren en opzetten?

Dag 2 SCAE Barista Skills Professional

Hoe beïnvloeden omgevingsfactoren de versheid van de koffie? Wat zijn de verschillende aanstamptechnieken? En wat zijn de nieuwe ontwikkelingen op het gebied van espressomachines? Hoe ontwerp je een barista menu? Hoe bereken je de kostprijs hiervan? En hoe pas je de HACCP toe?

Tijdens de dag SCAE Barista Skills Professional leren we meer uitgebreid over invloeden op smaak en versheid van koffie, kijken we naar de nieuwe ontwikkelingen op gebied van espressomachines, leren we hoe we hoge kwaliteit microfoam produceren en hoe we een barista menu ontwerpen. Verder behandelen we de HACCP, klanttevredenheid, kosten, leveranciers en werkroosters. En aandacht voor espressomachine trouble shooting.

Dag 3 Green Coffee Foundation (part 2) & Intermediate

Na een start te hebben gemaakt met Green Coffee in het eerste leerjaar, gaan we nu dieper in op de weg die de koffieboon aflegt voordat hij daadwerkelijk in onze koffiemolen terecht komt. Gewassen of ongewassen? Is er smaakverschil of is het allemaal gebakken lucht? Wat is de invloed van de verschillende technieken op smaak? Groene koffie inkopen: wat komt daar bij kijken? Hoe beoordeel je kwaliteit en herken je defecten? Wat koop je voor welke prijs wel of niet? Cash versus Futures markt: hoe werkt het? Je koopt koffie op het moment dat hij nog aan de boom hangt. Wat gebeurt er met de prijs tussen dat moment en het moment dat de koffie bij jou in de espressobar ligt? Wat is SPOT Price? We proberen marktprijzen te begrijpen en kijken ook naar beleggen in koffie en geschillen in de koffiemarkt.

Daarnaast aandacht voor transport en opslag van groene koffie en decaffinatie processen.

Vandaag een professionele inkoper van groene koffie aan het woord!

International Tea & Coffee Academy BV

Bezoekadressen:

Gildenveld 8 Saturnusstraat 60 (unit 72)

3892 DG Zeewolde 2516 AH Den Haag

Bank: NL32ABNA0521282349 Kvk: 59186976 BTW nr.: NL8533.57.857B01

Correspondentieadres:

Gildenveld 8

3892 DG Zeewolde

T: (+31) 6 12 80 2593

@: info@itccademy.nl

W: www.itccademy.nl



SEARCHING FOR KNOWLEDGE TO SHARE

Dag 4 Roasting Intermediate (part 1)

Met bezoek aan een koffiebranderij

In koffie zit een schatkist aan aroma's. Om het beste uit de koffie te halen zul je moeten begrijpen hoe je deze schatten uit de koffie kan halen. Zo kun je koffie aroma's benadrukken of juist naar de achtergrond dringen. Bij het roosteren beschikken we over een aantal variabelen om dat te doen, zoals de temperatuur waarop je de bonen in de brander doet, de temperatuur in de brander zelf, de snelheid waarmee je de koffie op temperatuur brengt.....

Vandaag bestuderen we brandprofielen: het pad dat de boon in temperatuur aflegt. Met een bezoek aan een koffiebranderij!

Dag 5 Around the World (part 1)

In het eerste leerjaar hebben we in vogelvlucht koffie uit verschillende werelddelen bekeken. Vandaag gaan we dieper in op de kenmerken van koffie uit Zuid-Amerika en Midden-Amerika. Welke kenmerken vind je terug in welk gebied?

Vandaag gaat vooral om branden en proeven zodat we gaandeweg de verschillen leren herkennen: bloemen, vruchten, body, zoetheid, nootjes, cacao....

Dag 6 SCAE Brewing Intermediate

In het eerste leerjaar hebben we een start gemaakt met het technisch benaderen van koffie. Vandaag gaan we dieper in op het extractieproces. Wat is de invloed van deeltjesgrootte (en vooral de samenstelling van deeltjesgrootte) op smaak? Wat zijn de zes basiselementen bij het zetten van koffie? Hoe meet je het resultaat hiervan en hoe breng je dit in kaart?

Dag 7 World Barista Championships

Hoe gaat het er aan toe op de WBC? Wat is het reglement van de WBC? Hoe zien de WBC Score Sheets eruit en hoe vertaal je het in je presentatie? Hoe train je voor de WBC? Waar let je op?

We kijken hoe je een trainingsprogramma samenstelt en hoe je een presentatie maakt die aanslaat bij de jury.

Dag 8 Around the World (part 2)

Na ons bezoek aan Zuid- en Midden-Amerika op dag 5, nu aandacht voor Afrika en Azië. Waar komen die wijnachtige, fruitage aroma's en smaken vandaan? En de volle kruidige smaken?

Ook vandaag veel branden en proeven op zoek naar de kenmerken van deze twee continenten.



SEARCHING FOR KNOWLEDGE TO SHARE

Dag 9 Milk & Latte Art

Met bezoek aan een melkfabriek

Hoe ziet de chemische samenstelling van melk eruit? Welke elementen zijn belangrijk om het goed op te kunnen schuimen? Kun je alleen met koemelk aan de slag of zijn er ook andere mogelijkheden?

Als Barista behoort Latte Art tot je basisvaardigheden. En hoewel de koffie er zelf niet beter van gaat smaken: het oog wil ook wat! Bovendien is het toevoegen van Latte Art omzetverhogend voor je bedrijf. We leren je de tips en trucs van het schenken van figuurtjes zoals een appel, hartje, blaadje of rosetta, maar ook gevorderde opschuimtechnieken.

Aandacht voor trouble shooting: fouten herkennen en op kunnen lossen. En natuurlijk: Free Pour Latte Art.

Vandaag een bezoek aan een melkfabriek!

Dag 10 Train the Trainer Foundation

Hoe bouw je een workshop of training op? Hoe pak je het praktisch aan? Hoe breng je kennis over?

Vorbereiding en ideeën om een aantrekkelijke workshop of training te geven. Maar ook aandacht voor presentatietechnieken en: hoe leert iemand eigenlijk?

We kijken onder andere naar de ADDIE aanpak en de Taxonomie van Bloom.

Dag 11 Fieldtrip Amsterdam

Bezoek aan verschillende espressobars en micro-roasters in Amsterdam waarbij we zullen letten op: trends, kwaliteit, het herkennen van fouten, het aandragen van oplossingen...

Tijdens onze trip bespreken we de volgende vragen:

- Wat zijn de UPS's (Unique Selling Points) van de bezochte locaties?
- Wat zou jij anders doen?
- Hoe haalbaar zijn deze concepten voor de betere algemene horeca?

Dag 12 Eindpresentatie

Vandaag sta je op het podium van de Wereld Barista Kampioenschappen. Ok, niet echt... maar je staat voor dezelfde taak: in 15 minuten maak je vier espresso's, vier cappuccino's en vier signature drinks op dezelfde manier als dit tijdens de echte kampioenschappen gebeurt.

Neem de jury (je eigen klasgenoten) mee op je ontdekkingsstocht door de wereld van koffie!