

Korzystając z Naszego wieloletniego doświadczenia w handlu kawą w sektorze HoReCa mają Państwo pewność fachowej pomocy w doborze odpowiedniej mieszanki kawy do Państwa lokalu, jak i stałej dostępności do produktu o gwarantowanej jakości. Nasi doświadczeni bariści doradzą Państwu w wyborze kawy z naszego szerokiego portfolio, pomogą przygotować menu kawowe oraz przeprowadzą niezbędne szkolenia w celu jak najlepszego przygotowania personelu do sprzedaży produktów kawowych.

Nasi Klienci to min. hotele, restauracje, kawiarnie, których właściciele dbają nie tylko o jakość oferowanych produktów, ale także o jakość świadczonych usług. Obsługa urządzeń, dobór akcesoriów, wykonanie idealnego espresso, kremowego cappuccino to niezwykle ważne elementy pracy tzw. cafe baristy. Prowadzimy profesjonalne szkolenia odbywające się w elastycznym wymiarze godzin dostosowanym do Państwa możliwości czasowych, a program szkoleń skierowany jest w głównej mierze na zajęcia praktyczne, dzięki czemu nasze szkolenia charakteryzują się wysoką efektywnością.



Zakres szkolenia:

Basic Barista (podstawowe): informacje o kawie, sztuka parzenia prawidłowego espresso, cappuccino, latte, urządzenia (obsługa i eksploatacja)
Advanced Barista (zaawansowane)

