

SCA - CSP INTRODUCTION TO COFFEE

€ 181,50 incl. BTW

COFFEE SKILLS PROGRAM



OMSCHRIJVING

Introductie

De Specialty Coffee Association (SCA) is 's werelds belangrijkste beroepsorganisatie voor de promotie van kwaliteitskoffie. Ze brengt professionelen uit meer dan 90 landen en alle takken van de koffie-industrie samen.

Het Coffee Skills Program van SCA laat je toe om het opleidingstraject te volgen dat het best aansluit bij jouw wensen. Er zijn 6 verschillende modules (Introduction to Coffee, Barista Skills, Brewing, Roasting, Sensory Skills en Green Coffee), elk met 3 niveaus van kwalificatie (Foundation, Intermediate en Professional). De module Introduction to Coffee bestaat uit slechts 1 niveau.

Voor elke module krijg je punten voor elk niveau van kwalificatie (Foundation, Intermediate en Professional). Wanneer je 100 punten hebt bereikt, ontvang je het Coffee Diploma van SCA. Je kiest zelf welke modules je volgt om 100 punten te bekomen. Dit zijn de punten die toegekend worden aan de verschillende kwalificatieniveaus:

- Introduction to Coffee: 10 punten
- Foundation: 5 punten
- Intermediate: 10 punten
- Professional: 25 punten

Meer info kan je vinden op www.sca.coffee. Je kunt er een uitgebreide brochure van het Coffee Diploma System downloaden. Syntra West biedt de volgende modules en kwalificaties aan: Introduction to Coffee (deze opleiding), Barista Skills Foundation en Barista Skills Intermediate.

Omschrijving

Introduction to Coffee is de ideale module voor iedereen die nieuw is in de koffie-industrie of professioneel in aanraking komt met deze fantastische drank. Deze module brengt het koffieproces volledig in kaart. Van de oorsprong in Ethiopië tot het dagelijkse ritueel van miljoenen mensen wereldwijd. Van het kweken van de bessen tot het drogen, branden, brouwen en uiteindelijk drinken van de koffie. De opleiding bevat ook een coffee cupping die je de verschillende smaken in koffie laat proeven.

Voor wie is deze opleiding bestemd?

Introduction to Coffee is de ideale module voor iedereen die nieuw is in de koffie-industrie of professioneel in aanraking komt met deze fantastische drank. Deze module brengt het koffieproces volledig in kaart. Van de oorsprong in Ethiopië tot het dagelijkse ritueel van miljoenen mensen wereldwijd. Van het kweken van de bessen tot het drogen, branden, brouwen en uiteindelijk drinken van de koffie. De opleiding bevat ook een 'coffee cupping' die je de verschillende smaken in koffie laat proeven.

Voorkennis

Er is geen voorkennis vereist.

Bijkomende info

Max. 10 deelnemers.

Opleiding in samenwerking met het [Eigentijds Vlaams Wijn- en drankeninstituut \(EVW\)](http://www.evw.be).

Wat kent u na het volgen van deze opleiding?

Slagen in de module Introduction to Coffee geeft je 10 punten in het Coffee Skills Program en is een aanbevolen voorbereiding voor het vervolgen van het traject. U kiest zelf of u deelneemt aan het examen voor de certificatie van SCA. Indien u deelneemt aan het examen wordt een extra kost van 60€ (excl. BTW) gevraagd door SCA International.

PROGRAMMA

- Wat is Specialty Coffee?
- de geschiedenis van koffie
- de koffieboon
- de basis van het branden
- de versheid van koffie
- de basis van het koffie zetten
- koffie op de drankenkaart

PRAKTISCH

Lesdata

| Datum | Startuur | Einduur |
|----------------------|----------|---------|
| donderdag 16/01/2020 | 19:00 | 22:00 |
| donderdag 23/01/2020 | 19:00 | 22:00 |

Locatie

Van De Moortel Michael - Creme de la crema
Hendrik Consciencestraat 70
8800 Roeselare

Contact

T: 078/353 653
F: 050/403061
Sofie@syntrawest.be

Data onder voorbehoud van eventuele wijzigingen.

Prijsinfo

Syllabus en grondstoffen zijn inbegrepen in de prijs. U kiest zelf of u deelneemt aan het examen voor de certificatie van SCA. Indien u deelneemt aan het examen wordt een extra kost van 60€ (excl. BTW) gevraagd door SCA International.

DOCENT



Michael Van de Moortel

- één van de weinige erkende SCA Trainers in België
- zaakvoerder van Coffee Experience and Training Center Creme de la Crema in Roeselare