

## SCA – CSP BARISTA SKILLS INTERMEDIATE

DE BELANGRIJKSTE EN MEER GEVORDERDE VAARDIGHEDEN



### OMSCHRIJVING

#### Wat kent men na het volgen van deze opleiding?

Slagen in de module Barista Skills Intermediate geeft je 10 punten in het Coffee Diploma System en is een toelatingsvoorwaarde voor het volgen van de module Barista Skills Professional.

#### 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, Professional).

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](http://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, Barista Skills Foundation, Barista Skills Intermediate

#### Omschrijving

Barista Skills Intermediate richt zich tot de professionele barista en focust op de belangrijkste en meer gevorderde vaardigheden zoals het afstellen van brouwrecept en het maken van een volledig aanbod dranken met kwaliteit en snelheid. Ook de basisbegrippen rond klantvriendelijkheid en onderhoud komen aan bod.

#### Voor wie is deze opleiding bestemd?

Barista Skills INTERMEDIATE richt zich tot de professionele barista en focust op de belangrijkste en meer gevorderde vaardigheden zoals het afstellen van brouwrecept en het maken van een volledig aanbod dranken met kwaliteit en snelheid. Ook de basisbegrippen rond klantvriendelijkheid en onderhoud komen aan bod.

#### Voorkennis

Je moet Barista Skills FOUNDATION met succes gevolgd hebben en 3 maanden tussentijdse ervaring hebben opgedaan.

#### Bijkomende info

Max. 6 deelnemers

Opleiding in samenwerking met het [Eigentijds Vlaams Wijn- en drankeninstituut \(EVW\)](#).

## PROGRAMMA

- koffiebonen
- organisatie van de werkplek
- malen, doseren en aanstampen
- extractie en brewing
- melktechnieken
- barista-menu
- hygiëne, HACCP en veiligheid
- klanttevredenheid
- schoonmaak en onderhoud
- financieel management

## 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