



**...espresso
bereiden als
een echte barista?**

**BRANDMEESTER'S
BARISTA TRAINING**



BRANDMEESTER'S[®]
[PREMIUM ROASTED COFFEE]

BRANDMEESTER'S BARISTA TRAINING

Wil je ook de perfecte espresso leren bereiden? Schrijf je dan in voor de Brandmeester's barista training.

Na een korte inleiding over de historie van koffie, leren wij je een perfecte espresso bereiden, de basis van melk opschuimen en beantwoorden we eventuele vragen. De training plannen wij in overleg met jou in. Het maximaal aantal personen en de dagen waarop dit kan varieert per winkel. Mocht je tijdens onze openingstijden niet kunnen, dan zoeken wij samen met jou naar een geschikte avond. Trainingen in de avonden verzorgen wij vanaf minimaal 4 deelnemers.

Tevens bieden wij een training op maat aan. Dit houdt in dat we tijdens de training jouw eigen espressomachine en eventueel eigen bonenmaler gebruiken. Naast de gebruikelijke onderwerpen kijken we ook naar het onderhoud en de conditie van je machine.

Prijzen

Baristatraining: € 150, -

Baristatraining op maat vanaf: € 150, -

Een training duurt ongeveer 2 uur.

LATTE-ART TRAINING

Wil jij je de latte-art techniek eigen maken? Schrijf je dan in voor de latte-art training!

Voor een barista die de basis van espresso bereiden en melk opschuimen beheerst. Tijdens deze training leer je hoe je microfoam maakt en verschillende figuren kunt schenken.

Prijzen

Latte-art training: € 150, -

Een training duurt ongeveer 2 uur.

Uiteraard is het ook mogelijk deze leuke trainingen cadeau te geven. Vraag één van onze barista's naar de mogelijkheden.

Algemeen

De prijzen zijn inclusief:

- een handige trainingswaaier
- 250 gram seizoensespresso
- koffie- en melkgebruik tijdens de training
- 5% korting* op een espressomachine en accessoires

*Alleen tijdens de training en niet in combinatie met andere aanbiedingen.