

A woman with blonde hair in a bun, wearing a maroon t-shirt and large hoop earrings, is smiling while pouring coffee from a rainbow-colored pitcher into a speckled cup. The background is a blurred coffee shop interior.

CUPP

BARISTA HORECA TRAINING

Cupp
specialty coffee
tea & food

Hi!

Wat leuk dat je interesse hebt in de Cupp Barista Horeca training! Samen tillen we jouw koffie naar een hoger niveau. In deze brochure vertellen we je meer over de opzet van onze unieke horeca training.

Koffie is een wereld van passie, ambacht en complexe smaken. Zo ook voor jouw gasten, want een heerlijke koffie maakt emotie los. Met een slechte kop koffie houdt jouw gast een nare smaak aan zijn bezoek over. Koffie is meer dan alleen een drankje. Het is voor jouw gasten dé manier om hun dag goed te starten of het is het afscheid en de laatste indruk van jouw gast. Koffie verdient daarom net zoveel aandacht en kennis al de rest van het menu. Een goed kopje koffie bindt een gouden strik om het bezoek van de gast.

Bij Cupp hebben wij een passie voor goede koffie. Koffie met zóveel smaak dat je blijft proeven. Onze droom? Jou helpen om het beste uit koffie te halen, zodat nog meer mensen kunnen genieten van heerlijke koffie.

We beginnen de Cupp Barista horeca training bij jouw op locatie. Wij komen op bezoek om samen een sterk fundament te creëren. Daarna komt jouw personeel bij ons langs om de basis barista of de advanced barista training te volgen. Of allebei. Voor beide trainingen hebben we maandelijks meerdere data beschikbaar.



OPZET HORECA TRAINING

- **BEZOEK OP LOCATIE**
- **BASIS BARISTA:**
BASIS ESPRESSO EN LATTE ART
- **ADVANCED BARISTA:**
ADVANCED ESPRESSO EN LATTE ART



BEZOEK OP LOCATIE:

Met het locatie bezoek leggen we samen het fundament. Vanaf hier is het een kleine stap om de kwaliteit van jouw koffie naar een hoger niveau te brengen.

BASIS BARISTA:

Na de basis barista training beschik je over alle kennis en tools om consistent de meest lekkere koffie voor jouw gasten te maken.

ADVANCED BARISTA:

Opvolgend kun je de advanced barista training volgen. Na deze training heb jij verschillende latte-art figuren onder de knie en weet jij nóg beter hoe je de kwaliteit van de espresso kan waarborgen.



BEZOEK

Bij jou



TRAINING EEN

Cupp Kanaalweg



TRAINING TWEE

Cupp Kanaalweg

DE CUPP BARISTA TRAINING IS PERFECT

VOOR JOU ALS JE...

- Werkt met een espressomachine.
- Een aparte molen hebt voor het malen van je espresso.
- De kwaliteit van de koffie binnen je bedrijf wilt verbeteren.
- Een vast opleidinstraject wilt voor medewerkers.
- De koffie omzet binnen jouw bedrijf wil verhogen
- De beleving van jouw gasten wilt verbeteren, waardoor zij een nog grotere fan worden van jouw onderneming.
- Meer binding wilt met je personeel door ze nieuwe ontwikkelingsmogelijkheden te bieden.
- De mooiste cappuccino's wilt serveren voor jouw gasten. Hartjes, tulpen of rosetta's, noem het maar op!
- Wil dat nieuwe medewerkers snel zelfstandig als barista aan de slag kunnen.



BEZOEK OP LOCATIE

Wij beginnen de horeca training met een bezoek bij jou! Samen nemen we een kijkje achter de bar. We gaan aan de slag en gezamenlijk maken we de espressomachine en de molen schoon. Zo creëren wij een goed startpunt en een sterke basis. Wij adviseren welke verbeteringen gedaan kunnen worden om de workflow te optimaliseren. We bepalen samen het perfecte recept voor jouw espresso. Dit recept gebruiken we als basis tijdens de trainingen voor jouw personeel. Als laatste maken we een duidelijk overzicht van jouw koffiekaart.

We komen bij jou op bezoek op een moment dat de koffiemachine niet gebruikt wordt. Zo kunnen we ongestoord en met alle aandacht kijken hoe we het beste uit jouw werkomgeving kunnen halen.



NA ONS BEZOEK...

- Is jouw bar optimaal ingedeeld om de workflow te verbeteren zodat jouw personeel in no-time alle koffiebonen er uit knallen.
- Beschik je over het beste recept voor jouw espressobonen. Zo kunnen al jouw gasten genieten van de heerlijke aroma's die jouw koffie te bieden heeft.
- Heb jij een duidelijke koffiekaart en weet al jouw personeel in welk kopje de verschillende koffies worden geserveerd.

BASIS BARISTA

BASIS ESPRESSO EN LATTE ART

Tijd om in onze mooie trainingsruimte aan de slag te gaan! Tijdens de eerste trainingsdag gaan we samen aan de slag en focussen ons op het perfectioneren van de basis. Het doel van de eerste trainingsdag is leren wat een espresso is en hoe je de molen en de machine hiervoor afstelt zodat je consistent de perfecte espresso serveert. We kijken naar de optimale workflow en leren jouw barista's om in elke cappuccino een hartje te schenken. Zo serveer jij snel én met een beetje extra liefde de koffies voor jouw gasten.

NA TRAINING EEN...

- Weet jouw barista precies wat een espresso is, hoe je deze maakt en hoe het extractie proces verloopt.
- Kan jouw barista precies vertellen waar jullie koffie naar smaakt.
- Kan jouw barista jouw gasten alles vertellen over jouw koffiekaart en hun adviseren bij hun keuze.
- Kan jouw barista de molen en espressomachine op recept afstellen.
- Beheerst jouw barista de juiste techniek om consistent shots te zetten. Zo kan jij consistent de meest lekkere koffies aan jouw gasten serveren.
- Kent jouw barista de techniek van het ultieme melkschuim bereiden.
- Weet jouw barista hoe je een hartje kan schenken. Mooie koffies en 'oeh's en aah's' van je gasten gegarandeerd!

ADVANCED BARISTA

ADVANCED ESPRESSO EN LATTE ART

Bij de tweede trainingsdag bouwen we voort op de vorige training en breiden we de kennis en de vaardigheden verder uit. Het doel van deze dag is om jou of jouw barista te leren hoe je de kwaliteit van de koffie gedurende de gehele dag kan waarborgen. Ook gaan we verder aan de slag met het verbeteren van de opschuim techniek en oefenen we met nieuwe latte art figuren zoals de tulp en de rosetta. Uiteraard gaan we ook weer aan de slag met het optimaliseren van de workflow. Uitgebreide bestellingen met verschillende soorten melk? Dat is voor jou straks *a piece of cake*.

NA TRAINING TWEE...

- Kent jouw barista alle tips & tricks om ervoor te zorgen dat de kwaliteit van jouw koffie de hele dag constant is. Zo drinken jouw gasten keer op keer een heerlijk kopje koffie.
- Kan jouw barista gedurende de gehele dag de kwaliteit van jouw koffie waarborgen. Dus ook op de drukke moment.
- Kent jouw barista de stappen en de techniek achter het schenken van een hartje, rosetta en de tulp.
- Is de opschuimtechniek nog beter geworden en mag jouw barista zichzelf een ware latte artist noemen.
- Kan jouw barista gemakkelijk bonnen combineren en complexe bestellingen maken. Zodat je niet alleen de meest lekkere koffies maakt, maar dit ook nog eens in een rap tempo doet!

WAAROM DE CUPP BARISTA HORECA TRAINING

- **Bezoek op locatie**

Hierdoor is jouw bar straks ingedeeld voor de meest optimale koffie workflow.

- **Wekelijkse trainingen**

Hierdoor kun je gemakkelijk medewerkers bij ons laten trainen. Ongeacht de beschikbaarheid van je medewerkers.

- **Jouw personeel kan zich individueel aanmelden.** De kwaliteit van je koffie blijft hierdoor consistent, ongeacht personeelsswisselingen.

- **Brander onafhankelijk!**

Samen met jou kunnen we voor elke koffieboon het optimale recept bepalen.

- **Professionele trainers**

De Cupp Barista horeca training wordt gegeven door gecertificeerde baristi met veel praktijkervaring.

- **Verhoog jouw omzet.**

Wanneer gasten fan zijn van jouw koffie zullen ze eerder een tweede koffie bestellen.



TRAININGSPAKKET

LOCATIE BEZOEK

€200.-

1 TRAININGSPLEK

€90.-

STARTERSPAKKETTEN

STARTERSPAKKET S

Locatie bezoek

€150.-

5 trainingsplekken in te vullen naar eigen keuze

5 x €80.-

€550.-

STARTERSPAKKET M

Locatie bezoek

€150.-

10 trainingsplekken in te vullen naar eigen keuze

10 x €75.-

€900.-

STARTERSPAKKET L

Locatie bezoek

€150.-

20 trainingsplekken in te vullen naar eigen keuze

20 x €65.-

€1550.-

TRAININGSPAKKETTEN

TRAININGPAKKET S

5 trainingsplekken in te vullen naar eigen keuze

5 x €80.-

€400.-

TRAININGPAKKET M

10 trainingsplekken in te vullen naar eigen keuze

10 x €75.-

€750.-

TRAININGPAKKET L

20 trainingsplekken in te vullen naar eigen keuze

20 x €65.-

€1350.-

ALLE PRIJZEN ZIJN EXCLUSIEF BTW

De trainingspakket kunnen naar wens ingevuld worden. Zo kun jij bepalen wie welke training volgt.

VOORBEELD

TRAININGPAKKET M

10 trainingsplekken, invulling:

6 medewerkers basis barista training

2 medewerkers basis barista training + 2 barista advanced

10 trainingsplekken

