

Cours Kàapeh BARISTA à domicile

Théorie : qu'est le café, les origines, les variétés, le processus vécu du grain avant, pendant et après la torréfaction.

Objectifs : apprendre à connaître votre palais de café, afin de pouvoir faire un meilleur choix en s'amusant au moment de choisir vos grains de café, tout comme on le fait avec le vin, la bière, le fromage etc!

Pratique : profiter au maximum de votre équipement (si c'est le cas) et/ou vous conseiller pour vous procurer l'équipement adapté à vos besoins. Connaître les variables et les constantes qui influent sur votre tasse de café, ainsi que la technique pour les maîtriser.

Initiation aux méthodes alternatives d'infusion (chemex, presse française, v60, aeropress)

Objectifs : Acquérir les outils et les connaissances nécessaires pour profiter et avoir du fun! à chaque fois que vous préparez votre délicieuse tasse de café!

Options :

- Cours de groupe
 - 4 personnes minimum
 - 75\$ + tx/participantEs
 - Durée : 3 heures

- Cours privé
 - 160\$ + tx
 - Durée : 2h 30heures
 - Inclus 1 sac de café 1lb

Les cours inclus :

Déplacement à votre domicile.

Le barista apportera une machine à espresso, un moulin, le café, le lait et tous les accessoires pour pratiquer.

Pour les cours de groupe, nous encourageons les participantEs à apporter leurs équipements, rallonge et barres d'alimentation électrique, afin de pouvoir pratiquer selon vos réels besoin.

Note : nous avons besoin de 30 minutes avant le cours pour branchement et réchauffer les machines.