



SEARCHING FOR KNOWLEDGE TO SHARE

## Master Barista Program Leerjaar 2

Dacht je al veel van koffie te weten en goed bezig te zijn als Barista? Dan doen wij er nog een schepje bovenop. Want na afronding van ons Master Barista Program Leerjaar 2 ben je pas écht Barista. Eentje op WBC niveau zelfs!

In het eerste jaar hebben we een referentiekader opgebouwd en kennis gemaakt met alle facetten van het vak van Barista. In het tweede jaar verbreden en verdiepen we onze kennis van koffie en verbeteren we onze technieken en geven we inzicht in alle onderdelen van de koffiewereld. Een veelzijdig jaar met gelijke aandacht voor achtergrondkennis, praktijkervaring en kansen ter verbetering van je skills als Barista, trainer of ondernemer!

Na dit opleidingstraject kun je nog eens 5 SCA certificaten aan je collectie toevoegen. Tel daarbij nog 3 SVH/ITCA certificaten op én je bent een echte Master in Coffee! Alle diploma's zijn internationaal erkend, wel zo fijn als je ooit buiten onze landsgrenzen aan de slag wil. Tijdens cursusdagen worden theorie, praktijk en proeven afgewisseld. Samengevat leer je het volgende:

### Theorie

- Processen, prijzen, transport en opslag van groene koffie.
- Brandprofielen van koffiebonen.
- Koffiekenmerken van Zuid- en Midden-Amerika, Afrika en Azië.
- Meer over kenmerken van melk.

### Praktijk

- Sensorisch panel organiseren.
- Gevorderde cuppingtechnieken.
- Gevorderde opschuimtechnieken.
- Bedrijfsbezoeken aan een koffiebranderij en melkfabriek.
- Leren trainen en presenteren.
- Professionele Barista technieken op WBS niveau.

Lees hieronder verder voor de beschrijving van de opleiding per dag.

International Tea & Coffee Academy BV

Bezoekadressen:

Gildenveld 8

3892 DG Zeewolde

Saturnusstraat 60 (unit 72)

2516 AH Den Haag

Correspondentieadres:

Gildenveld 8

3892 DG Zeewolde

T: (+31) 6 12 80 25 93

@: info@itcademy.nl

W: www.itcademy.nl

Bank: NL32ABNA0521282349 Kvk: 59186976 BTW nr.: NL8533.57.857B01



SEARCHING FOR KNOWLEDGE TO SHARE

### En ook nog

- Beschikking over alle trainingsmaterialen en -tools op locatie.
- Je krijgt een handige reader.
- Een lunch is inbegrepen.
- Vél praktijk, want oefenen is de beste manier van leren.
- Mogelijkheid om mee te gaan op koffiereis naar een land van oorsprong.

Heb je nog vragen? Bel of mail ons gerust!

**Extra oefentijd nodig?** Kom dan op trainingsdagen om 8.00 uur op je locatie om alvast aan de slag te gaan met de espressomachines. Meld dit wel even van te voren bij je trainer of bij ITC Academy.

### DATA

To be continued.

### DOELGROEP

Barista's, horeca-ondernemers of medewerkers, koffie inkopers, koffieverkopers, koffiebranders, koffieliefhebbers/particulieren die meer kennis en vaardigheden op willen doen.

### VOOROPLEIDING

Master Barista Program Leerjaar 1

### LESUREN

12 lesdagen van 7 uur, een dag per maand

### LESTIJDEN

10.00 - 17.00 uur

### STUDIEBELASTING

Naast de lesuren zijn deelnemers gemiddeld 80 uur kwijt aan studiebelasting op jaarbasis (bestuderen stof en praktijkopdrachten)

### INVESTERING

€ 2.547,00 exclusief BTW. Het certificaat voor SCA Brewing Intermediate kost € 180,00.

Inclusief materialen, readers en lunch.

Gemiste dagen kunnen in een andere groep ingehaald worden.

*Het is mogelijk om de opleiding in 10 termijnen van € 260,00 (excl. BTW) te betalen. Je ontvangt vanaf de start van de opleiding maandelijks een factuur. Ook bij vakantie, gemiste lessen of het onderbreken van de studie gaat de facturatie door. Gemiste lessen kunnen wel ingehaald worden.*

International Tea & Coffee Academy BV

Bezoekadressen:

Gildenveld 8

3892 DG Zeewolde

Saturnusstraat 60 (unit 72)

2516 AH Den Haag

Correspondentieadres:

Gildenveld 8

3892 DG Zeewolde

T: (+31) 6 12 80 25 93

@: info@itcademy.nl

W: www.itcademy.nl

Bank: NL32ABNA0521282349 Kvk: 59186976 BTW nr.: NL8533.57.857B01



SEARCHING FOR KNOWLEDGE TO SHARE

## TOETSING

Je begint iedere nieuwe lesdag met een theoretische toets over de stof van de voorgaande dag. Daarnaast krijg je iedere lesdag een praktijkopdracht mee naar huis. Op deze manier leer je stap voor stap koffie te onderscheiden op soort en kwaliteit. Het leerjaar wordt afgesloten met een eindopdracht.

## PROGRAMMA PER DAG

### Dag 1 - SCA Sensory Intermediate

Tijdens deze eerste dag zet je direct je zintuigen aan het werk. Je gaat aan de slag met de sensorische analyse en gevorderde cuppingtechnieken. Want hoe zit dat nou met smaak, aroma's en textuur in koffie?

#### Je leert...

- wat sensorische analyse is en waarom het belangrijk is voor koffie;
- meer over de fysiologie en de psychologische factoren van sensorische analyse;
- wat Super Tasters zijn;
- wat Triangle Cupping;
- gevorderde cuppingtechnieken;
- de sensorische kwaliteiten in koffie te onderscheiden;
- afwijkingen in koffie herkennen en benoemen;
- een koffietest objectief uitvoeren;
- hoe je een cupping en sensorisch panel organiseert.

### Dag 2 & 3 - SCA Barista Skills Professional

Een afwisselende dag waarbij we je kennis nog verder verdiepen en verbreden tot het niveau van een professionele Barista.

#### Je leert...

- welke invloed de verpakking en andere omgevingsfactoren hebben op de versheid;
- wat de invloed is van bonen op aroma en mondgevoel;
- de verschillende aanstamptechnieken;
- fouten herkennen in dosering en aanstamptechnieken bij andere Barista's;
- over de nieuwste ontwikkelingen op het gebied van espressomachines;
- hoe je microfoam van hoge kwaliteit produceert;
- een Barista menu ontwerpen én de kostprijzen berekenen;
- hoe je HACCP toepast;
- klanttevredenheid testen en vergroten;
- omgaan met klachten;

International Tea & Coffee Academy BV

Bezoekadressen:

Gildenveld 8

3892 DG Zeewolde

Saturnusstraat 60 (unit 72)

2516 AH Den Haag

Correspondentieadres:

Gildenveld 8

3892 DG Zeewolde

T: (+31) 6 12 80 25 93

@: info@itccademy.nl

W: www.itccademy.nl

Bank: NL32ABNA0521282349 Kvk: 59186976 BTW nr.: NL8533.57.857B01



SEARCHING FOR KNOWLEDGE TO SHARE

- hoe je een werkrooster en schoonmaakschema maakt;
- het water op de juiste manier filteren;
- professionele Barista technieken op WBC niveau.

### Dag 4 & 5 - SCA Green Coffee Intermediate

Na een start te hebben gemaakt met Green Coffee in het eerste leerjaar, gaan we nu dieper in op de weg die de koffieboon aflegt voordat hij in onze koffiemolen terecht komt. Gewassen of ongewassen? Is er smaakverschil of is het allemaal gebakken lucht?

Vandaag laten we een professionele inkoper van groene koffie aan het woord!

#### Je leert...

- wat de invloed is van de verschillende technieken op smaak;
- wat er komt kijken bij de inkoop van groene koffie;
- hoe beoordeel je groene koffie en hoe je defecten herkent;
- wat je koopt voor welke prijs;
- hoe de Cash versus Futures markt werkt;
- wat er gebeurt met de prijs van koffie van boom tot espressobar;
- wat SPOT Price is;
- meer over beleggen in koffie en geschillen in de koffiemarkt;
- over transport en opslag van groene koffie;
- welke decaffinatie processen er zijn.

### Dag 5 - Around the World – Part 1

In het eerste leerjaar hebben we in vogelvlucht koffie uit verschillende werelddelen bekeken.

Vandaag gaan we dieper in op de kenmerken van koffie uit Zuid-Amerika en Midden-Amerika. Welke kenmerken vind je terug in welk gebied?

Vandaag gaat vooral om branden en proeven zodat we gaandeweg de verschillen leren herkennen: bloemen, vruchten, body, zoetheid, nootjes, cacao....

#### Je leert...

- de kenmerken van koffie uit Zuid- en Midden-Amerika herkennen;
- verschillen in smaken herkennen volgens de flavor wheel.

International Tea & Coffee Academy BV

Bezoekadressen:

Gildenveld 8

3892 DG Zeewolde

Saturnusstraat 60 (unit 72)

2516 AH Den Haag

Correspondentieadres:

Gildenveld 8

3892 DG Zeewolde

T: (+31) 6 12 80 25 93

@: [info@itccademy.nl](mailto:info@itccademy.nl)

W: [www.itccademy.nl](http://www.itccademy.nl)

Bank: NL32ABNA0521282349 Kvk: 59186976 BTW nr.: NL8533.57.857B01



SEARCHING FOR KNOWLEDGE TO SHARE

## Dag 6 - Around the World – Part 2

We reizen weer verder de aardbol over. Vandaag staat in het teken van Afrika en Azië. Waar komen die wijnachtige, fruitige aroma's en smaken vandaan? En de volle kruidige smaken?

Ook vandaag veel branden en proeven op zoek naar de kenmerken van deze twee continenten.

### Je leert...

- de kenmerken van koffie uit Afrika en Azië herkennen;
- waar de wijnachtige, fruitige aroma's en smaken vandaan komen;
- over de herkomst van de volle kruidige smaken.

## Dag 7 & 8 - SCA Roasting Intermediate

In koffie zit een schatkist aan aroma's. Om het beste uit koffie te halen zal je moeten begrijpen hoe je deze schatten uit de koffie kan halen. Zo kun je koffie aroma's benadrukken of juist naar de achtergrond dringen. Bij het roosteren beschikken we over een aantal variabelen om dat te doen, zoals de temperatuur waarop je de bonen in de brander doet, de temperatuur in de brander zelf, de snelheid waarmee je de koffie op temperatuur brengt.....

Vandaag bestuderen we brandprofielen: het pad dat de boon in temperatuur aflegt.

### Je leert...

- wat de invloed van warmteoverdracht is op het brandproces;
- welke relatie er tussen het brandprofiel en smaak is;
- hoe je door verschillende roosterprofielen toch tot dezelfde kleur kunt komen;
- hoe je branddefecten herkent in uiterlijk en smaak en hoe je ze kunt voorkomen;
- welke basis chemische veranderingen er tijdens het brandproces in de boon optreden;
- hoe je de ideale werkplek inricht;
- wat je nodig hebt om een branderij in te richten.

## Dag 9 - Melk & bezoek aan een melkfabriek

Koffievariaties met melk zijn erg geliefd en dus niet meer weg te denken van de menukaart. Tijd om ons te verdiepen in de eigenschappen van de witte motor. Vandaag brengen we een bezoek aan een melkfabriek!

### Je leert...

- hoe de chemische samenstelling van melk eruit zien;
- welke elementen belangrijk zijn om het goed te kunnen opschuimen;
- welke alternatieven voor koemelk je kunt gebruiken.

International Tea & Coffee Academy BV

Bezoekadressen:

Gildenveld 8

3892 DG Zeewolde

Saturnusstraat 60 (unit 72)

2516 AH Den Haag

Correspondentieadres:

Gildenveld 8

3892 DG Zeewolde

T: (+31) 6 12 80 25 93

@: info@itccademy.nl

W: www.itccademy.nl

Bank: NL32ABNA0521282349 Kvk: 59186976 BTW nr.: NL8533.57.857B01



SEARCHING FOR KNOWLEDGE TO SHARE

## Dag 10 - Train the Trainer - Foundation

Een training of workshop geven is meer dan alleen je passie voor koffie overbrengen. Er zijn technieken die je helpen om je kennis door te geven. Deze dag staat in het teken van leren hoe mensen leren!

### Je leert...

- hoe je een workshop op training opbouwt;
- wat de beste manieren zijn om kennis over te brengen;
- hoe je je workshop aantrekkelijk maakt;
- presentatietechnieken;
- hoe iemand leert volgens o.a. de ADDIE aanpak en de Taxonomie van Bloom.

## Dag 11- SCA Brewing Intermediate

In het eerste leerjaar hebben we een start gemaakt met het technisch benaderen van koffie. Vandaag gaan we dieper in op het extractieproces.

### Je leert...

- wat de invloed is van deeltjesgrootte en de samenstelling daarvan op de smaak;
- wat de zes basiselementen bij het zetten van koffie zijn;
- hoe je het resultaat daarvan meet en hoe je dit in kaart brengt;
- hoe je op basis van de gemeten waarden aanpassingen moet doen aan het zetproces.

## Dag 12 - Eindexamens

Als het goed is heb je gedurende het jaar al een aantal SCA examens afgerond. Vandaag doe je de laatste praktijkexamens van de overgebleven en SCA modules. Slaag je niet? No worries, je mag het examen altijd overdoen.

International Tea & Coffee Academy BV

Bezoekadressen:

Gildenveld 8                      Saturnusstraat 60 (unit 72)

3892 DG Zeewolde                2516 AH Den Haag

Bank: NL32ABNA0521282349 Kvk: 59186976 BTW nr.: NL8533.57.857B01

Correspondentieadres:

Gildenveld 8

3892 DG Zeewolde

T: (+31) 6 12 80 25 93

@: info@itccademy.nl

W: www.itccademy.nl