Training Noord Coffee Roasters

versie 03.02.2022

Barista

		uitleg	gedaan	prof
A	**voorbereiding**			
	check je voorraad			
	maak de emmer leeg met water / ijsklont			
	Melk/ Soja melk			
	gember / sinaasappel sticks			
	Koude dranken			
	munt			
	Bieren en wijnen			
	Controleer je servies en maak plankjes schoon			
	vul je molens voor je dienst start			
	vul de verkoop tafel bij met koffies			
	jus/ citroenen/ ice thee			
B	**espresso machine**			
!	meet de doorlooptijd			
!	stel de molen desgewenst iets bij			
C	**doorgeven van de dranken**			
	leer de koffiekaart uit je hoofd			
	serveer de dranken exact volgens de kaart			
	cappuccino altijd met latte Art			
	geef de dranken & gebak door			
	breng zelf je order weg of bel een runner			
	loop altijd even af op mensen bij het koffie meubel			
	geef advies over de bonen			
	probeer 3 zakken koffie te verkopen			