



## KURSUS PENGENALAN KOPI

IDR 3.300.000

Kelas pagi: Senin – Rabu  
 Waktu: 09.00 – 12.30  
 Kelas siang: Rabu – Jumat  
 Waktu: 13.00 – 16.30  
 Durasi kelas: 3.5 jam/sesi  
 Total durasi: 10.5 jam  
 Termasuk: Sertifikat Pelatihan & Buku Pelatihan Komprehensif

**PESAN**

### CAKUPAN MATERI

- Sejarah kopi, dari biji kopi hingga sangrai
- Biji kopi; proses panen, proses pengolahan & sangrai
- Cara pemakaian dan pemeliharaan mesin espresso yang benar
- Cara penyesuaian mesin giling (grinder) dan pemeliharaan
- Teknik seduh manual domestic & komersial
- *Cupping*, penakaran (*dosing*) & *tamping*
- Teknik ekstraksi espresso yang benar
- Membuat espresso yang sempurna
- Teknik pemanasan susu (*steaming*), *foaming* & penuangan (*pouring*)
- Bagaimana membuat dan menyajikan kopi berbasis espresso (*Cafe Latte, Cappuccino, Flat White, Espresso, Ristretto, Affogato, Mocha, Macchiato, and Americano*)

### PESERTA

- Siapa saja yang belum/telah memiliki pengetahuan dasar tentang kopi dan ingin menyempurnakan keahlian membuat espresso dan penuangan susu





## KURSUS ESPRESSO

IDR 2.500.000

Kelas: Senin - Selasa (2 hari)  
Waktu: 13.30 - 16.30  
Durasi kelas: 3 jam/sesi  
Total durasi: 6 jam  
Termasuk: Sertifikat Pelatihan & Buku Pelatihan Komprehensif

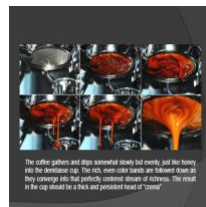
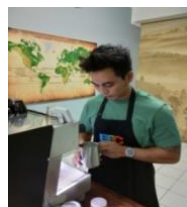
**PESAN**

### CAKUPAN MATERI

- Bagian – bagian mesin espresso, penggunaan, dan pemeliharaan yang baik dan benar
- Cara penyesuaian mesin giling (*grinder*) dan pemeliharaannya
- Cara pemakaian mesin espresso dan mesin giling (*grinder*)
- Teknik ekstraksi espresso yang benar
- Membuat espresso yang sempurna
- Teknik pemanasan susu (*foaming*) & penuangan (*pouring*)
- Bagaimana membuat dan menyajikan kopi berbasis espresso (*cafe latte, flat white, cappuccino, short black, ristretto, mocha and macchiato*)
- Prosedur pemeliharaan dan perawatan harian mesin kopi yang benar

### PESERTA

- Siapa saja yang belum/telah memiliki pengetahuan dasar tentang kopi dan ingin menyempurnakan keahlian membuat espresso dan penuangan susu





## KURSUS LATTE ART

IDR 1.350.000

Kelas: Jumat  
Waktu: 09.00 - 12.00  
Durasi: 3 jam  
Termasuk: Sertifikat Pelatihan & Buku Pelatihan Komprehensif

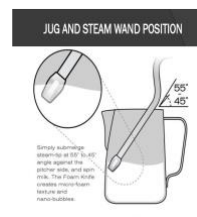
**PESAN**

### CAKUPAN MATERI

- Pengenalan singkat teknik – teknik pembuatan *espresso*
- Dasar – dasar penuangan (*pouring*) termasuk kecepatan, jarak, dan penempatan
- Pembuatan tekstur lembut untuk *latte art*
- Teknik – teknik penuangan susu
- Latihan (*free pour*) bentuk hati (*heart*), *rosetta*, dan *tulip*

### PESERTA

- Sudah memiliki pengalaman sebelumnya atau pernah mengikuti kursus barista dan ingin latihan bagaimana membuat *latte art*
- Berprofesi sebagai barista dan ingin meningkatkan keahliannya
- Penggemar kopi (*coffee enthusiast*) yang sudah memiliki pengetahuan dasar pembuatan *espresso*
- Sudah bekerja di bagian bar tetapi belum memiliki pelatihan formal





## KURSUS PEMANASAN & PENUANGAN SUSU

IDR 1.350.000

Kelas: Kamis  
Waktu: 09.00 - 12.00  
Durasi: 3 hours  
Termasuk: Buku Pelatihan Komprehensif

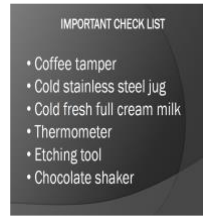
**PESAN**

### CAKUPAN MATERI

- Pengenalan singkat teknik – teknik pembuatan espresso
- Dasar – dasar penuangan (*pouring*) termasuk kecepatan, jarak, dan penempatan
- Teknik – teknik pemanasan susu
- Pembuatan tekstur lembut untuk latte art
- Teknik – teknik penuangan susu

### PESERTA

- Sudah memiliki pengetahuan dan/atau pengalaman dasar membuat espresso dan ingin menyempurnakan teknik pemanasan susu (*milk steaming*)
- Berprofesi sebagai barista dan ingin meningkatkan keahliannya
- Sudah bekerja di bagian bar tetapi belum memiliki pelatihan formal





## KURSUS PENYEDUHAN KOPI MANUAL

IDR 750.000

Kelas: Sabtu (Minggu ke-1 & minggu ke-4)  
Waktu: 10.00 – 12.30  
Durasi: 2.5 jam  
Termasuk: Buku Pelatihan Komprehensif

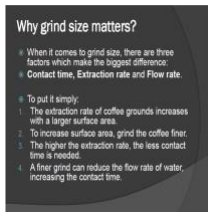
**PESAN**

### CAKUPAN MATERI

- Memilih peralatan yang tepat untuk kebutuhan seduh Anda
- Bagaimana memilih kopi yang tepat untuk peralatan seduh
- Menentukan gilingan kopi yang sesuai untuk peralatan seduh
- Teknik – teknik seduh yang benar untuk peralatan kopi seduh

### PESERTA

- Pencinta kopi (nonprofessional) yang ingin menyeduh kopi dengan benar
- Professional yang perlu menyeduh kopi untuk kebutuhan *event*, dan industri *hospitality* (restoran, hotel)



Harga sudah termasuk PPN 10%

Pembayaran penuh harus kami terima 1 hari sebelum tanggal pesanan untuk menghindari pembatalan