

Artisan
LÖFBERGS LILA MASTER CLASS





VÄLKOMMEN TILL ARTISAN MASTER CLASS

Artisan är ett gammalt ord som betyder skicklig hantverkare. För att erhålla statusen som Artisan behövde man gå som lärling hos en mästare. Vår Artisan master barista-utbildning bygger på just denna tanke. Att äkta kunskap om ett gott hantverk endast kan föras vidare från en riktig mästare, till en lärling som kan förvalta och ta emot med kärlek och ödmjukhet. Därför har vi kallat vår utbildning Artisan.

En Artisan ligger i den absoluta framkanten inom sitt område och kursen vänder sig till dig som arbetar med eller vill arbeta med kaffe på en mer professionell nivå. Utbildningstiden är två år, fördelat på fyra terminer. Varje kurstillfälle är två dagar och genomförs en gång per kvartal där föreläsningar varvas med praktiska övningar. Till varje kurstillfälle ges en uppgift som du som kursdeltagare ska utföra på egen hand, i den egna verksamheten. Efter år ett har du erövrat kunskaper så att du kan hålla egna, interna utbildningar.

Föreläsare

Våra föreläsare håller absolut toppklass och utgörs av några av de yttersta mästarna inom sina områden. Du får träffa allt från prisbelönta sommelierer och världskända baristor till några av våra mest älskade skådespelare, artister och mentala coacher.

Nätverkande

Vi vet att kunskapsutbytet mellan föreläsare och kursdeltagare är centralt för att skapa ett effektivt lärande, men kurskamraterna har också stor betydelse för din utveckling. Antalet deltagare är begränsat och varje årskull blir därför ett litet nätverk där erfarenheter och kontakter kan utbytas. Mellan kurstillfällena bereds deltagarna möjlighet att samtala och samarbeta genom en blogg. Kursen innefattar även en resa till ett odlarland där vi får besöka plantager och lära oss mer om bönans väg från buske till vässad kopp.

Diplomering

Efter avslutad utbildning har du erhållit rätten att använda titeln Artisan Barista Master. Du får ett kursbevis som delas ut vid en särskild ceremoni på skolan. Du har också fått en uppgift; att föra passionen och kunskapen om kaffe vidare.



FRÅN BÖNA TILL VÄSSAD KOPP

Kaffebönan vandrar en lång väg innan den hamnar i din kopp. Under kursens gång tar vi dig med på resan och steg för steg får du kaffekunskaper som till slut hjälper dig att servera en professionell kopp kaffe vässad till det yttersta.

Utbildningen

Vi vet att kunskap växer fram och utvecklas när idéer får omsättas i praktiken. Därför ges du hela tiden möjlighet att praktiskt pröva och utvärdera dina kunskaper och färdigheter. Utbildningen är godkänd och certifierad av SCAE SWEDEN (Specialty Coffee Association of Europe, Swedish Chapter).



Samarbete

Vi har ett bra samarbete med många av de främsta aktörerna inom sina områden. Vår tanke är att om man sammanför kunskaper, erfarenheter och färdigheter från olika håll skapas något nytt och unikt. Våra föreläsare kommer från många olika yrkesområden, något som vi anser bidrar till ett mer effektivt lärande.



Kursavgift

Kursavgiften är 175.000 kr. Summan delbetalas vid fyra tillfällen. I priset ingår föreläsningar, allt kursmaterial, närvaro vid Barista Cup, diplomeringsbevis och ceremoni samt resa till något av kaffets ursprungsländer. Allt är inkluderat förutom resor till och från utbildningsorten, som betalas av kursdeltagaren. Anmälan till

kursen är bindande, men om du skulle få förhinder och har lämnat besked om detta före kursstart kan du lämna över din plats till en kollega. Vi skickar dig en bekräftelse att du blivit antagen när du anmält dig och en kallelse när anmälningstiden gått ut.

Utbildningsplatser

Kurserna hålls på flera olika utbildningsorter, bland annat Karlstad, Stockholm och Göteborg. Vissa kurser hålls även i Danmark.



KURSÖVERSIKT

År 1:

Kaffets grunder – Från böna till kopp. Kaffet som världshandelsprodukt, hur KRAV- och Rättvisemärkt certifiering går till, från odrickbart till underbart, kaffets trender, grunder i espresso samt kaffets ekonomiska betydelse.

En baristas utmaning. Föreläsning av tidigare Barista Cup-vinnare. Beskrivning och genomgång av tävlingsmomentet. Vi går igenom barista-hantverket.

Artisan Barista Competition. Vi får tillfälle att möta varandra i en tävling, där alla tävlar med samma förutsättningar. Genomgång i att utbilda egna kollegor samt smakerna salt, sött och surt. Föreläsning retorik/presentationsteknik.

Den kompletta upplevelsen. Träff i samband med Barista Cup 2011. Inspirationsdag inom te, choklad och avec. Tävling mellan kursdeltagarna. Utbildning för dina chefer. Avslutning av år 1 tillsammans med kedjeansvariga.

Du har nu erövrat kunskaper så att du kan hålla i egna, interna utbildningar.

År 2:

Styr smaken. Vi får experimentera med rostning från råkaffe till egen blandning av bryggkaffe och espresso. Vi går igenom namngivning och presentation.

Skummande underhållning. Vi läser om mjölkens kemi, Latte Art. Föreläsning av skådespelare. Specialkaffe.

Smaker som gifter sig. Workshop med kocklandslaget. Vi går igenom smaker som gifter sig: kaffe, dessert, avec. Smaker och smaktest med somelier. Säljträning – teori och praktiska övningar.

Vässa koppen. Träning och tävling inför Barista Cup 2012. Föreläsning mental coaching. Kursutvärdering.



VÅRA NYBLIVNA ARTISANER OM UTBILDNINGEN



"Min arbetsgivare har använt mina kunskaper från Artisan på så sätt att jag håller utbildningar och kurser internt för våra kollegor inom HÖRS."

Mattias Envall, ansvarig Prego i Gävle



"Jag använder mina kaffeskunskaper från Artisan i vardagen; utbildning av personal, kunder och gäster. Inom Scandic har vi även gjort en ny kaffemeny."

Kristian Sandahl, restaurangchef Scandic Rubinen



"Kursplanen är varierad med både praktiska och teoretiska övningar. En av de intressantaste kurserna var när vi fick möjlighet att ta fram våra egna kaffeblandningar."

Kinna Högberg, Löfbergs Lila



Intervju med Linda Nordlund, marknadschef HÖRS

Vad har det betytt för er att Mattias har gått Artisan-utbildningen?

– Vi har nu en mycket kompetent och motiverad barista. Denna utbildning kommer att gynna HÖRS så klart, men den innebär även en personlig utveckling av stor betydelse för Mattias. Vi har numera en förebild, inspiratör, kreatör och ambassadör som vi kan använda för att representera HÖRS både internt och externt.



Intervju med Anna Nordström, Specialkaffeansvarig Löfbergs Lila

Hur ser du på din roll som nybliven Specialkaffeansvarig?

– Det ska bli jättespännande att arbeta med vårt mest unika kaffesortiment. Jag älskar kaffe och har lång erfarenhet av att arbeta med smaker och råvaror. Som provsmakare och delaktig i inköpet av kaffe på Löfbergs Lila vet jag hur ett bra kaffe ska smaka. I mitt uppdrag som Specialkaffeansvarig kommer jag att arbeta med att skapa nya recepturer för kaffe, beskriva kaffets egenskaper och att informera och utbilda om kaffets fantastiska värld. Jag ser det som min uppgift att berätta om vad begreppet Specialkaffe står för och att stödja våra kunder i deras arbete för ett ännu godare kaffe.





ANMÄLAN

Fyll i uppgifterna och faxa eller posta blanketten till oss redan idag; antalet kursplatser är begränsat. Anmälan är bindande, men om du skulle få förhinder och meddelat oss detta före kursstart kan du överlåta din plats till en kollega. Välkommen med din anmälan!

☐ Jag vill anmäla mitt intresse att delta i Artisan-utbildningen.

Namn	Telefax
Befattning	Direkttelefon arb
Personnummer, tio siffror	Mobil
Organisationsnummer	E-post
Företag	Faktureringsadress (om annan än företags)
Postadress	Företag
Postnummer	Adress
Ort	Postnummer
Telefon växel	Ort

Uppgifterna ligger till grund för vårt deltagarregister.

Underskrift

Datum

☐ Jag har tagit del av ekonomiska villkor och annan viktig information längst ner på sidan.

Anmälan till kursen är bindande, men om du skulle få förhinder och har lämnat besked om detta före kursstart kan du lämna över din plats till en kollega. Vi skickar dig en bekräftelse på att du anmält dig och en kallelse när anmälningstiden gått ut. Studieavgift är den avgift som har fastlagts av Löfbergs Lila Kaffekademin att betalas för kursen. Studieavgiften ska vara betald senast den på fakturan angivna betalningsdagen. Det är alltid arbetsgivaren som har det ekonomiska ansvaret för kursen. Erlagda studieavgifter återbetalas inte. Undantag kan göras vid till exempel sjukdom, styrkt med läkarintyg. Efter genomförd utbildning utfärdas kursintyg. För att erhålla detta krävs att du har varit närvarande vid minst 80% av kurstillfällena. Skolan förbehåller sig rätten att göra ändringar i kursprogrammet. Minsta deltagarantal för kursstart är 8 personer. Max antal deltagare är 15.

Löfbergs
Lila betalar
portot

Anmälan till Artisan-utbildning

Löfbergs Lila

Box 1501

651 21 Karlstad
