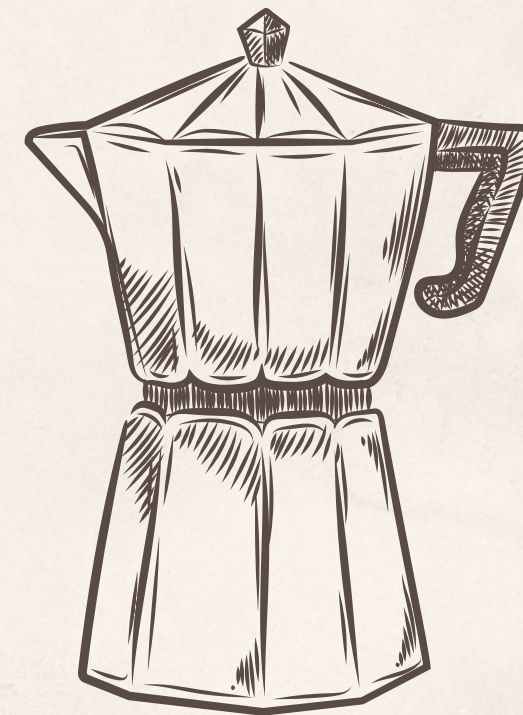


Siap Karya

Pelatihan Barista

Menjadi Barista Profesional & Siap Kerja



Tujuan Pelatihan

Meningkatkan kompetensi barista pemula !

Mempersiapkan peserta masuk dunia kerja industri kopi !





Menyiapkan Bahan Baku

Pilih biji kopi berkualitas: Arabika atau Robusta

Simpan di tempat kedap udara dan tidak lembab

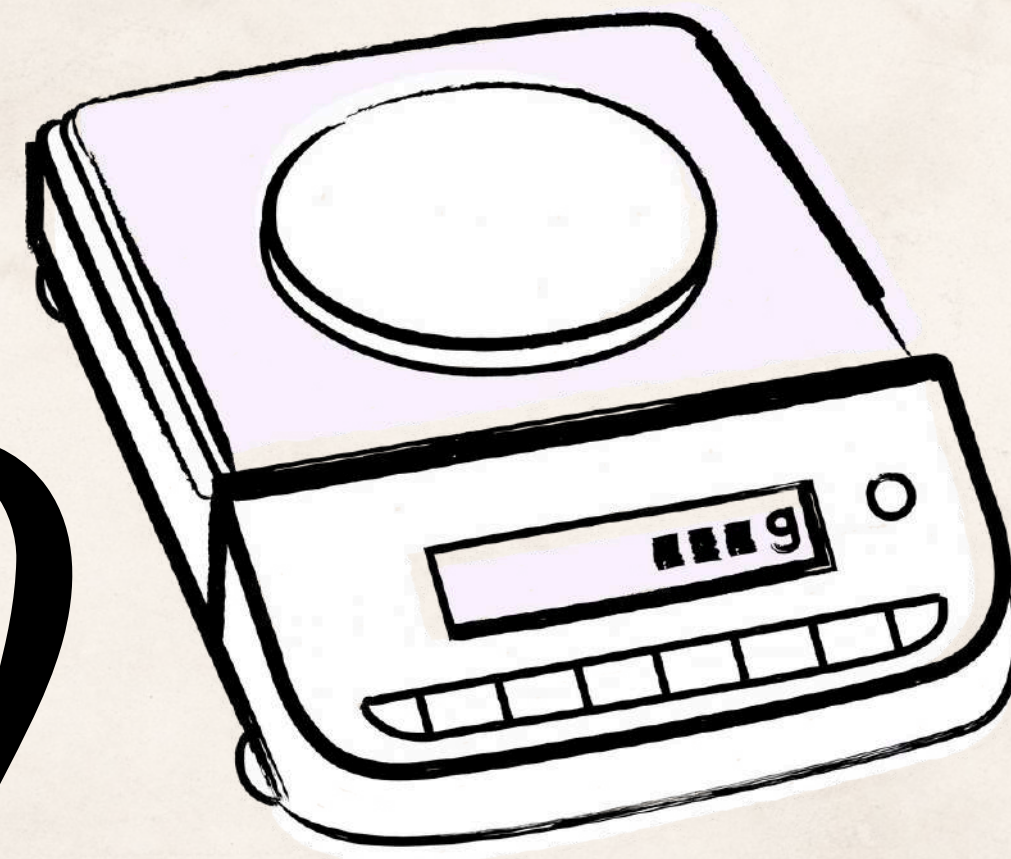
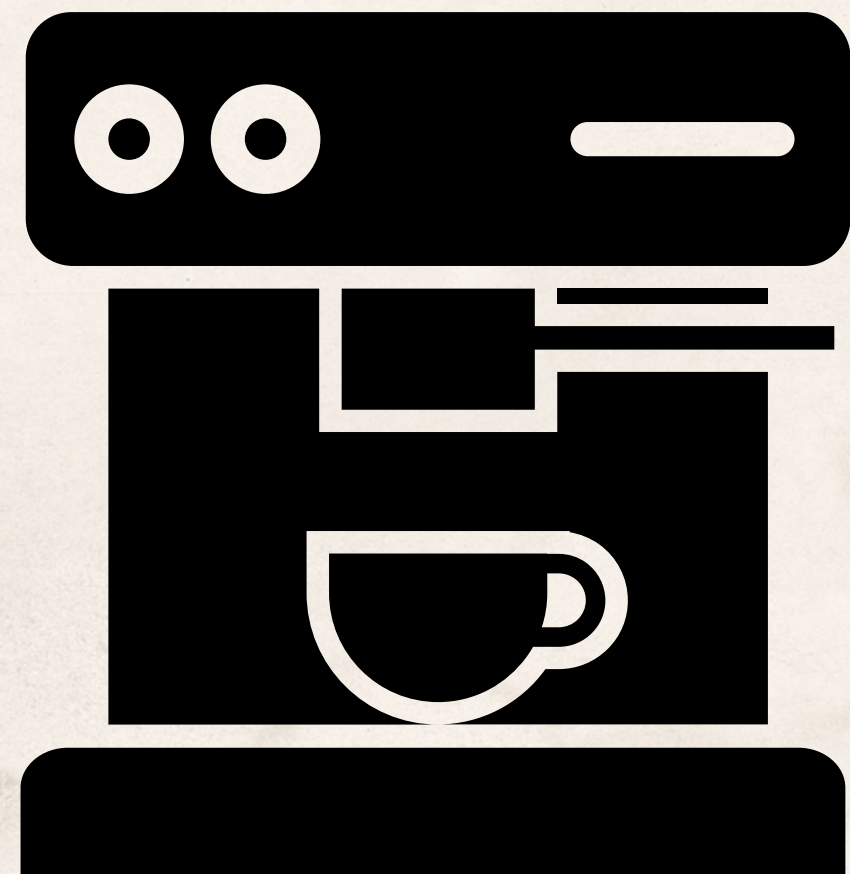
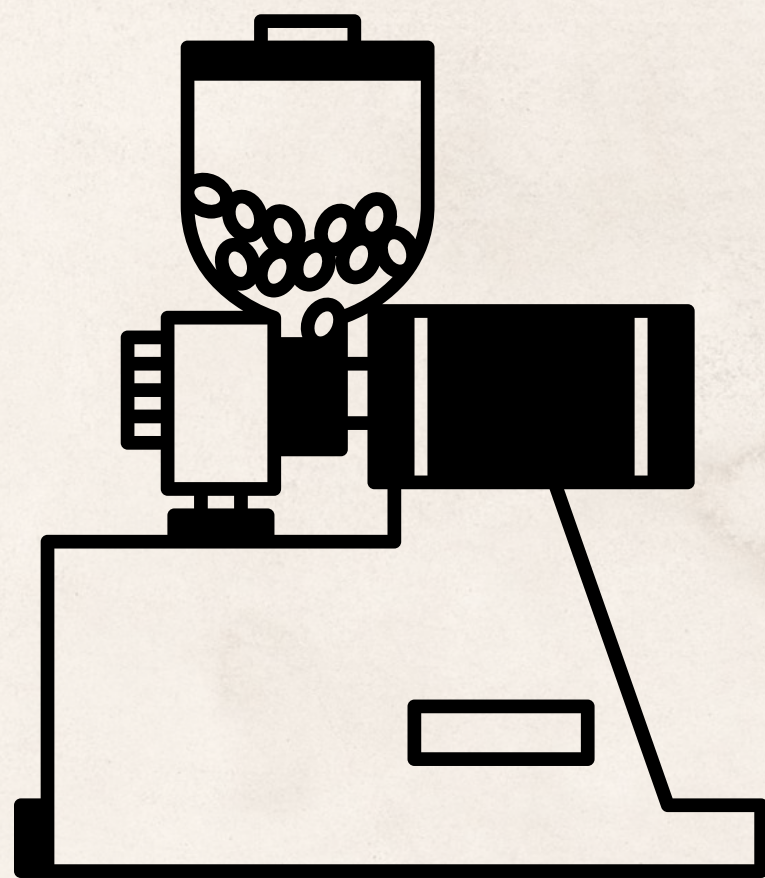




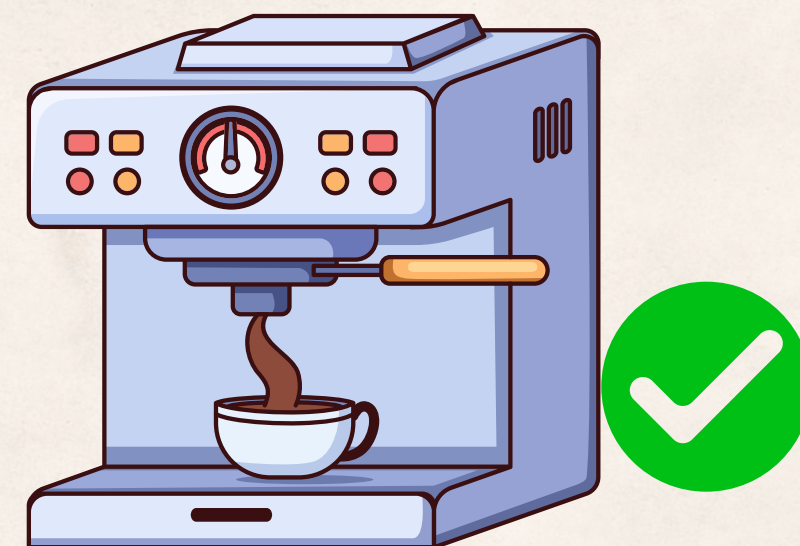
Gunakan Bahan Segar dan Bersih

Menyiapkan Peralatan dan Perlengkapan





Pastikan alat bersih dan berfungsi dengan baik



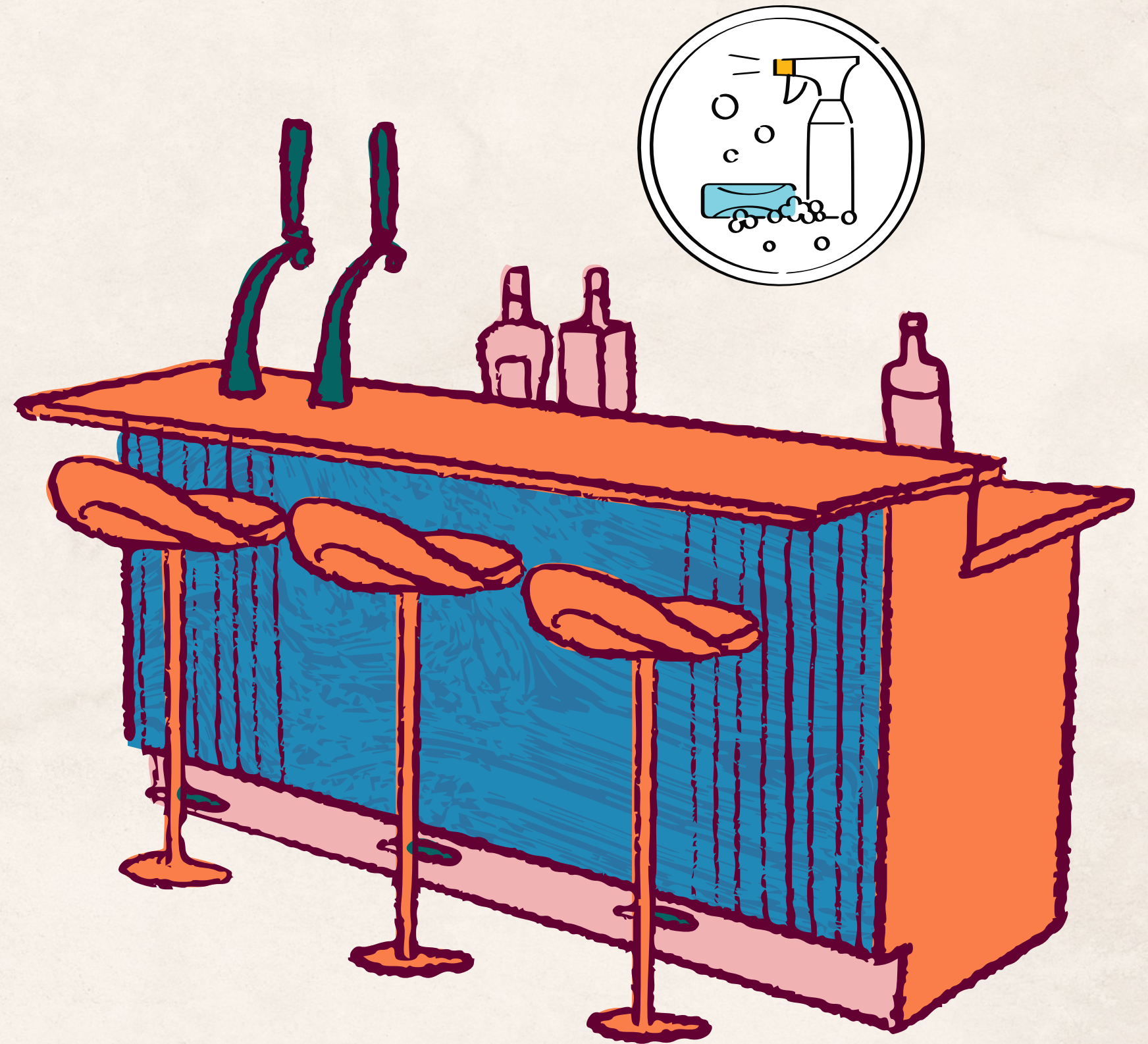


**Siapkan perlengkapan
pendukung seperti
sendok takar**

Menyiapkan Area Pelayanan



Area bar harus rapi, bersih, dan tertata



Siapkan bahan & alat sesuai urutan kerja



Buat suasana nyaman bagi pelanggan



Melayani Pelanggan



Sambut Pelanggan Dengan Senyum dan Sapa



**Tawarkan menu & beri
rekomendasi**





**Sabar & profesional saat
melayani**

Membuat Kopi Menggunakan Mesin



Proses Espresso

- **Dosing**



- **Tamping**



- **Brewing**





**Steam susu dengan benar
untuk cappuccino/latte**

Ciptakan latte art dasar



Membuat Kopi Manual Brew



- V60



- French Press



- Aero Press

Perhatikan ukuran gilingan dan rasio air



**Sajikan dengan konsistensi
rasa yang seimbang**



Memutakhirkan Pengetahuan



Ikuti tren kopi terbaru & pelatihan





Bergabung komunitas barista



**Dengarkan feedback
pelanggan untuk
berkembang**

Menangani Situasi Konflik





**Tetap tenang saat
pelanggan komplain**

**Dengarkan dan berikan
solusi cepat**





Gunakan bahasa yang sopan dan positif

Penutup

- Kuasai teknik & pelayanan untuk jadi barista andal
- Terus belajar & berlatih setiap hari

**“Great coffee
comes from great
passion.”**

SIAP KARYA

**Thank
you!**