

BARISTA EXPERTS

Ingin menguasai TEKNIK menyajikan secangkir kopi yang sempurna? Bergabunglah dengan Kelas Kopi Barista kami yang terbaru dan rasakan pengalaman belajar yang tak terlupakan! Jadilah ahli dalam seni kopi dengan Kelas Kopi Barista kami!

**Silahkan Melihat Jadwal Kelas yang Terlampir!
Hubungi Team Admin Kami Untuk Informasi Lebih Lanjut**

Manfaat Bergabung dengan Kelas LeZAT Academy :

- Didukung oleh instruktur berpengalaman yang ahli di bidangnya.
- Sudah berpengalaman lebih dari 7 tahun!
- Materi pelajaran yang komprehensif dan disajikan secara interaktif.
- Praktek langsung (bukan hanya teori).
- Kelas berukuran kecil untuk memastikan perhatian individu yang lebih banyak.
- Sertifikat setelah menyelesaikan kelas.
- Akses ke komunitas barista yang *solid* untuk berbagi pengetahuan dan pengalaman.



DAFTAR SEKARANG & BERGABUNGLAH

Jangan sia-siakan kesempatan ini untuk menjadi seorang barista yang handal!
Hubungi kami di nomor telepon atau kunjungi situs web kami di www.lezatacademy.com untuk mendaftar dan mendapatkan informasi lebih lanjut tentang kelas ini. Tempat terbatas, jadi segera daftar sekarang!

KONTAK ADMIN :

Andah (082132719471)



Aini (085813142107)



Susi (081213735898)



Kunjungi Website Kelas Barista LeZAT Academy :

<https://www.lezatacademy.com/cooking-category/kursus-kopi-barista-cafe/>

Atau scan barcode dibawah ini :



COOKING CLASS - KURSUS KOPI / BARISTA / CAFE



Kelas Latte Art Kopi



Basic Barista



BARISTA PRIVATE CLASS (2H)



BASIC MOCKTAIL KREATIF



Workshop Usaha Kopi Jaman Now



Barista Espresso Class (2 Hari)



BARISTA KOMPLIT CLASS (2 Hari)



Usaha Kopi Kreatif & Beverage

BARISTA EXPERTS

PROMO DISKON **50%** (JULI – AGUS 23)
 BONUS KHUSUS : APRON + FRENCH PRESS 350 ml!!



NO.	KELAS	KETERANGAN	HARGA
1.	KELAS BARISTA COMPLETE (2 HARI)	<p>Materi yang dipelajari :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jenis-jenis kopi. • Pengenalan peralatan kopi. • Dasar-dasar barista. • Teknik membuat espresso. • Teknik frothing milk. • Teknik foam milk & espresso dengan metode manual brewing. • Teknik menggambar diatas kopi (latte art). • Metode layering, blended & shaking. • Teknik penyajian minuman. • Dan lainnya. 	<p>Rp. 6 juta Diskon 50% Netto Rp. 3 juta</p> 
2.	KELAS BARISTA PRIVATE (2 HARI)	<p>Materi yang dipelajari :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jenis-jenis kopi. • Pengenalan peralatan kopi. • Dasar-dasar barista. • Teknik membuat espresso. • Teknik frothing milk. • Teknik foam milk & espresso dengan metode manual brewing. • Teknik menggambar diatas kopi (latte art). • Metode layering, blended & shaking. • Teknik penyajian minuman. • Dan lainnya. 	<p>Rp. 6 juta Diskon 50% Netto Rp. 3 juta</p> 

BARISTA EXPERTS

PROMO DISKON **50%** (JULI – AGUS 23)
 BONUS KHUSUS : APRON + FRENCH PRESS 350 ml!!

NO.	KELAS	KETERANGAN	HARGA
3.	KELAS MOCKTAIL KREATIF (2 HARI)	Materi yang dipelajari : <ul style="list-style-type: none"> • Teknik dasar pengembangan (shaking). • Teknik dasar pengembangan (blending). • Teknik dasar pengembangan (throwing). • Teknik dasar pengembangan (layering). • Teknik dasar pengembangan (pouring). • Teknik dasar pengembangan (moulding). • Teknik dasar pengembangan (stiring). • Pengenalan alat bar. • Teknik dekorasi (garnish). 	Rp. 4,4 juta. Diskon 50% Netto Rp. 2,2 juta. 
4.	KELAS BARISTA LATTE ART (1 hari)	Materi yang dipelajari : <ul style="list-style-type: none"> • Tentang Dasar-dasar barista. • Pengenalan <i>basic pattern</i> latte art. • Pengenalan alat pendukung latte art. • Pengenalan tekstur <i>liquid</i>. • Pengenalan tekstur <i>foam milk</i>. • Teknik <i>steaming & frothing milk</i>. • Teknik membuat <i>latte art</i> dengan metode <i>pouring</i>. • Teknik membuat <i>latte art</i> dengan metode <i>etching</i>. • Teknik membuat <i>latte art</i> dengan metode 3D. • Membuat jenis-jenis gambar. 	Rp. 3,5 juta Diskon 50% Netto Rp. 1,8 juta 



BARISTA EXPERTS

PROMO DISKON **50%** (JULI – AGUS 23)
 BONUS KHUSUS : APRON + FRENCH PRESS 350 ml!!

NO.	KELAS	KETERANGAN	HARGA
5.	KELAS BARISTA KOPI KEKINIAN (1 hari)	<p>Materi yang dipelajari :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Standar menu kopi & <i>beverage</i>. • Pengenalan menu sesuai kategori & konsep café. • Pengenalan bahan baku minuman & diagram rasa minuman. • Teknik <i>preparation</i> & manajemen bahan baku. • Teknik meracik kopi secara manual & gunakan mesin. • Mengembangkan menu berbahan dasar kopi. • Teknik meracik minuman non kopi. • Mengembangkan minuman non <i>coffee</i>. 	<p>Rp. 4.375.000. Diskon 50% Netto Rp. 2.150.000.</p> 



Kunjungi Website Kelas Barista LeZAT Academy :

<https://www.lezatacademy.com/cooking-category/kursus-kopi-barista-cafe/>

Atau scan barcode dibawah ini :



COOKING CLASS - KURSUS KOPI / BARISTA / CAFE



Kelas Latte Art Kopi



Basic Barista



BARISTA PRIVATE CLASS (2H)



BASIC MOCKTAIL KREATIF



Workshop Usaha Kopi Jaman Now



Barista Espresso Class (2 Hari)



BARISTA KOMPLIT CLASS (2 Hari)



Usaha Kopi Kreatif & Beverage