

咖啡拉花培训，青岛咖啡培训班

产品名称	咖啡拉花培训，青岛咖啡培训班
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

哪里有咖啡拉花技术学

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

咖啡介绍

咖啡是世界三大饮料之一，是用经过烘焙的咖啡豆制作出来的饮料，与可可、茶同为流行于世界的主要饮品。特点：浓郁，香、苦、醇厚。

咖啡利润分析

日销

100份

单价 3份/元 日营业额 300元

食材成本 1份/元 日总成本 100元

日利润 日营业额-日总成本=300元-100元=200元

月利润 日利润X30=200元X30=6000元

年利润 月利润X12=6000元X12=72000元

备注：房租其它费用按当地行情算每天平均数减除即可。

咖啡培训内容

- 1.熟悉咖啡文化，了解咖啡起源与发展，咖啡基础知识；
- 2.半自动咖啡机和磨豆机的操作使用；
- 3.咖啡豆的种植、处理、储存、烘焙与保存、研磨与萃取；
- 4.不同咖啡的制作技巧培训；
- 5.成品装杯，各种调料的标准和比例，色香味标准的判断和调整技巧；
- 6.开店实战指导包含（选址、装修、采购、盈利模式等）

咖啡培训时间

上午8:30-18:00为正常上班时间学员可学习，学员随到随学，学习时间可自由调配（如：每天上午学或者每个礼拜六礼拜天来学习都可以的），学员学会为止，正常的学习时间一般为3-7天左右，视个人学习能力而定。

膳学派优势

- 1、过硬的技术，多年经营小吃技术师傅，手把手教学，全套技术毫无保留。
- 2、我们为您提供更专业、更全面、更省钱的开店解决方案。师傅驻店指导，重要的是这些都是我们的学员享受的免费待遇。
- 3、免费提供给我们的学员，包括设备采购，店铺装修，营销方案，服务流程，成本控制指导。
- 4、优质的教学环境，先进的教学设备。
- 5、签订学习合同，包教包会，学习技术有保障。
- 6、学员全程亲自动手，学校免费提供材料供学员反复练习，直到学员熟练掌握为止。

最新资讯

目前国内咖啡市场一边是繁荣一边是凋敝的分化情况仍将持续，因为行业洗牌才刚刚开始。“能够存货的品牌一定是具备很强生存能力的门店和品牌，他们不一定要规模大，但是要具备自身的有事和不可替代性，要不就是产品足够独特且吸引人，要不就是在门店环境或者营销方式上能够迎合一部分消费群体的特定需求，这样的品牌才有可能在咖啡市场的洗牌中存活下来，同时也需提示消费者，不要轻易办理咖啡门店的大额储值卡，以免出现门店关闭，维权难得情况”。