

# Neptun Cafe

Szkolenia i kontrola jakości. Zadbamy o wyszkolenie Twojego pracownika (kontroli jakości serwowanej kawy i podnoszenie umiejętności serwujących ją osób): szkolenia cykliczne, (latte art, alternatywy, espresso), audyty Baristów (czyszczenie sprzętu, jakość przygotowanej kawy), akcesoria dla Baristów (tamper, zapski). Zależy nam, aby kawa serwowana u Ciebie smakowała tak samo jak u nas w palarni. Przygotowanie kawy nie jest trudne, ale utrzymanie jakości i serwowanie zawsze poprawnego espresso jest bardzo ciężkie!!!