



دورة باريستا كاملة من نكست اكايمي للتدريب

الاتصال بي:
عنوان وب قصير:
<https://tinyurl.com/23c4j3hg>

<https://www.borjiji.ly/التدريب-والتعليم>

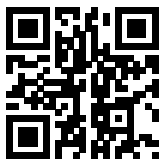
العنوان: القرب من مستشفى أبوستة للأمراض الصدرية، أبوستة، طرابلس
السعر: تواصل مع الناشر

دورة أسطح ماكينة القهوة وتحضير الكريب والبريوش والبانكيك ، وعصائر هافانا
فسجل معنا بالدفعات الجديدة ستبدأ #غدا_الأحد 410 دينار
طرق الدفع المتوفرة لدينا: (كاش، خدمة سداد، شيك مصدق، حواله مصرفيه).
مواعيدنا تناسب الجميع :

- من 10:00 - 12:00 صباحا.
- ستبدأ غدا الاثنين الموافق : 2022-10-24م
- وتشمل تدريب عملي وكثف لعدة (30 ساعة تدريبية ، ثلاثة أسابيع ، أسبوع خاص بتحضير الكريب، البريوش، البان كيك، الوافل ، والعصائر الطبيعية ،

واسبوعين مخصصين بتحضير القهوة بجميع أنواعها) .. على يد أفضل مدربي المجال في ليبيا .
الحوار الرئيسية للدورة التدريبية :

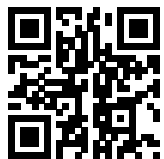
- 1- تحضير قهوة الكريمة.
- 2- تحضير القوة القصيرة والطويلة.
- 3- تحضير قهوة نص نص.
- 4- تحضير قهوة معدلة.
- 5- تحضير قهوة الكابتشينو.
- 6- تحضير قهوة كافي للتي.
- 7- تحضير قهوة إسبريسو.
- 8- تحضير قهوة أمريكانو.



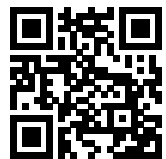
دورة باريستا كاملة من نكست اكايمي
الاتصال بالناشر
<https://tinyurl.com/23c4j3hg>



دورة باريستا كاملة من نكست اكايمي
الاتصال بالناشر
<https://tinyurl.com/23c4j3hg>



دورة باريستا كاملة من نكست اكايمي
الاتصال بالناشر
<https://tinyurl.com/23c4j3hg>



دورة باريستا كاملة من نكست اكايمي
الاتصال بالناشر
<https://tinyurl.com/23c4j3hg>



دورة باريستا كاملة من نكست اكايمي
الاتصال بالناشر
<https://tinyurl.com/23c4j3hg>



دورة باريستا كاملة من نكست اكايمي
الاتصال بالناشر
<https://tinyurl.com/23c4j3hg>



دورة باريستا كاملة من نكست اكايمي
الاتصال بالناشر
<https://tinyurl.com/23c4j3hg>



دورة باريستا كاملة من نكست اكايمي
الاتصال بالناشر
<https://tinyurl.com/23c4j3hg>



دورة باريستا كاملة من نكست اكايمي
الاتصال بالناشر
<https://tinyurl.com/23c4j3hg>



دورة باريستا كاملة من نكست اكايمي
الاتصال بالناشر
<https://tinyurl.com/23c4j3hg>