

So wird Kaffee zum Genuss

Drei Faktoren bestimmen die Qualität eines guten Kaffees

Zu 25 % die Bohne, zu 25 % die Maschine und zu 50 % der Mensch. Daran lässt sich die Bedeutung einer umfassenden Ausbildung erkennen. Aus diesem Grunde bieten wir Ihnen unser Barista Basic Seminar in unserem Hause an.

Themenübersicht Barista Basic Seminar / theoretischer und praktischer Teil:

- Geschichte des Kaffees
- Kaffee-Botanik
- Kaffee-Ernte /-röstung/ -verarbeitung
- Maschinenkunde
- Filtersysteme
- Kaffeezubereitungen
- Milch aufschäumen
- Grundlagen Latte Art
- Reinigung und Pflege der Kaffeemaschine
- Arbeitsplatz und Hygiene



Zielgruppe Barista Basic Seminar:

- Der Kurs richtet sich an alle, die sich für Kaffee interessieren: Eisdielen, Kaffeeliebhaber, Kaffeekonsumenten, Mitarbeiter aus Bäckerei, Gastronomie oder Hotellerie, Coffee Shops, oder wenn Sie in der Kaffeebranche Fuß fassen möchten.

Termine: 06.03.2017 Bitte beim gewünschten Termin die **Teilnehmerzahl** eintragen

14.09.2017 Bitte beim gewünschten Termin die **Teilnehmerzahl** eintragen

Seminarzeiten: 9:00 - 16:00 Uhr

Kosten pro Person: € 125,- zzgl. MwSt. inklusiv Verpflegung, jede weitere Person 95 €,- zzgl. MwSt.

Teilnehmerzahl: begrenzt auf 15 Personen, damit eine persönliche und gute Einweisung erfolgen kann

Name/Firma/Stempel:

Veranstaltungsort:



Dieselstrasse 28
87437 Kempten
Tel. 0831-57413 0