

## So wird Kaffee zum Genuss

Bei diesem Kurs geht es darum, die erlernten Fähigkeiten des Barista-Basic Seminars weiter auszubauen.

In einem kurzen theoretischen Teil wird Ihnen einiges rund um das Thema Milch und die beste Wahl der Milch vermittelt.

Anschließend geht es an die Siebträgermaschinen, wo zunächst individuell die richtige Technik des Aufschäumens erarbeitet wird.

Danach werden zwei bis drei Motive des sogenannten "Free Pourings" vermittelt und ein Einblick ins "Carven" gewährt.

Zu guter Letzt werden alle italienischen Espresso-Spezialitäten auf Milchbasis zubereitet und noch einige Hinweise und Tipps zum Thema Maschinenreinigung und -pflege gegeben.

Nach dem Kurs sind Sie in der Lage sich und Ihre Gäste mit einem Herz oder einer Blume auf dem Cappuccino zu verzaubern und haben die Grundkenntnisse um sich dann in Eigenregie viele weitere Motive beizubringen.

### Zielgruppe:

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



**Termine:** 16.05.2017  Bitte beim gewünschten Termin die **Teilnehmerzahl** eintragen

16.11.2017  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