



Baristakurs Grundlagen

Wie stimme ich meine Mühle auf meine Kaffeemaschine ab? Wie extrahiere ich einen genussvollen Espresso oder schäume die Milch für einen gelungenen Cappuccino? Dies erarbeiten wir im praxisbezogenen Barista-Kurs um Deine Leidenschaft an der Esspressokultur zu wecken.

Abendkurs: von 17:00 bis 21:00 Uhr

Samstagkurs: von 9:00 bis 13:00 Uhr

Ort:

Rösterei Keller GmbH, Tardisstrasse 199 – CH-7205 Zizers
Gewerbepark Calandapark, 1. OG, nahe Landquart Fashion Outlet

Inhalte:

- Die Symbiose zwischen Mühle und Kaffeemaschine
- Der perfekte Espresso
- Vom Milchschaum bis zum Cappuccino
- Kaffeemaschinenpflege in Kürze

Zielpublikum:

- Hobby-Baristas mit wenig Praxiserfahrung
- Einsteiger im Gastro- und Kaffeegewerbe
- Alle, die sich überlegen eine Espressomaschine zuzulegen oder bereits eine zu Hause haben

Voraussetzungen:

Ausser Deine Leidenschaft am Thema Kaffee sind keine Vorkenntnisse nötig

Anzahl Teilnehmer:

Maximal 6 Personen

Rösterei Keller GmbH
Tardisstrasse 199
CH-7205 Zizers
CHE-234.190.394 MWST

Fabrizio Keller
+41 (0)79 741 65 36
fabrizio@roestereikeller.ch

Kosten:

CHF 190.00, inklusive Dokumentation, Zertifikat und Kaffeemuster (500g) nach Wahl

Kursleiter:

Fabrizio Keller, Geschäftsinhaber von der Rösterei Keller GmbH, SCA Barista Intermediate, ETH Master of Science in Agrarwissenschaften

Mehr Infos auf www.roestereikeller.ch/barista-kurse. Für weitere Fragen zögere nicht uns ein Email an info@roestereikeller.ch zu schreiben.

Wir freuen uns auf Deine Teilnahme!