



Barista Grundlagen-Abendkurs

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

Kurs vom Donnerstag 04. Oktober 2018

1/2 Tag von 17:00-21:00

Ort:

Rösterei Keller, Tardisstrasse 199 – CH-7205 Zizers

Inhalte:

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

Zielpublikum:

- Hobby-Baristas mit wenig Praxiserfahrung
- Einsteiger im Gastro- und Kaffeegewerbe

Voraussetzungen:

Ausser Deine Leidenschaft am Thema Kaffee sind keine Vorkenntnisse nötig

Anzahl Teilnehmer:

Maximal 6 Personen

Kosten:

CHF 190, inklusive Dokumentation & Zertifikat

Kursleiter:

Fabrizio Keller, Geschäftsinhaber von Kaffeerösterei Keller GmbH, Barista Intermediale

Tommaso Cimeli, Dipl. Ernährungsberater HF, Dipl. Ausbilder mit eidg. Fachausweis bei Keller GmbH, ausgebildeter Barista

Für weitere Fragen wenden Sie sich an «fabrizio@roestereikeller.ch» Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!

Rösterei Keller GmbH

Tardisstrasse 199 CH-7205 Zizers
MwStNr: CHE-234.190.394

Bank: PostFinance AG www.roestereikeller.ch Konto: 88-240585-5
IBAN: CH05 0900 0000 8824 0585 5
BIC: POFI CH BE XXX