



Barista Einsteiger-Workshop

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 Einsteiger-Workshop um Deine Leidenschaft an der Kaffeekultur zu wecken...

Kursdauer:

Drei Stunden

Kursort:

Nach Absprache

Kursinhalt:

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

Zielpublikum:

Einsteiger oder Hobby-Barista mit wenig oder keine Praxiserfahrung

Anzahl Teilnehmer:

Maximal 6 Personen

Kosten:

CHF 190.-, inklusive Dokumentation

Kursleiter:

Tommaso Cimeli, Dipl. Ernährungsberater Bsc, Dipl. Ausbilder mit eidg. Fachausweis, ausgebildeter Barista Intermediate

Für weitere Fragen oder Anmeldung wenden Sie sich an «info@cimeli.ch» Ich freue mich auf Ihre Teilnahme!