



Barista Skills

Level 1

Für Personen, die keine oder wenig Erfahrung als Barista haben und die dieses Handwerk gerne lernen möchten. Die Kursteilnehmer lernen neben dem Mühleneinstellen auch die Espresso- und Cappuccinozubereitung von Grund auf kennen. Der Kurs wird nach den SCA Standards durchgeführt.

Kursinhalt

- Rohkaffee: Anbau, Ernte, Verarbeitung, Qualität, Geschmacksunterschiede
- Röstkaffee: Röstprozess
- Mühle: Mahlung und Einstellung
- Extraktion und Brühen: perfekte Espressozubereitung
- Milch und Milchschaumen
- Arbeitsprozesse/Arbeitsplatzorganisation
- Reinigung/Hygiene: Vorschriften, Maschinenreinigung

Kursziele

Die Kursabsolventin/der Kursabsolvent

- kennt die wichtigsten Rohkaffees und deren Geschmacksunterschiede
- kann die Kaffeemühle selbständig einstellen
- versteht die Einflussfaktoren für die Zubereitung eines Espressos
- beherrscht die Espressozubereitung
- schäumt perfekt Milch und kann einen Cappuccino nach den geforderten Standards zubereiten
- organisiert seinen Arbeitsplatz effizient
- kennt die Hygieneanforderungen und kann die Geräte entsprechend pflegen und reinigen

Kursorganisationen

Kursdauer	1 Tag, 09.00 Uhr – 17.00 Uhr
Verpflegung	im Kursgeld inbegriffen – im Haus
Kurspreis	CHF 330.-/Person/inkl. MwSt.
Kundenrabatt	Hochstrasser-Kunden profitieren von einem attraktiven Rabatt
Zertifikat	Hochstrasser-Zertifikat
Teilnehmer	max. 6
Kursleitung	André Strittmatter
Kursdaten	siehe www.hochstrasser.ch/kaffee-akademie /auf Anfrage
Vorkenntnisse	keine