

Barista Basic

Für Personen, die tiefer in die Welt des Kaffee eintauchen wollen und lernen wollen, wie ihre Kaffeemaschine auf die persönlichen Bedürfnisse eingestellt werden kann.

Kursinhalt

- Rohkaffee: Arten, Anbau, Ernte und Verarbeitung, Qualität
- Espressozubereitung
- Milch und Milchsäumen

Kursziele

Die Kursabsolventin/der Kursabsolvent

- versteht Kaffee als vielfältiges Naturprodukt
- kennt die Einflussfaktoren auf die Qualität in der Tasse
- kann einen Espresso fachgerecht zubereiten
- kennt das Thema Milchzubereitung und kann einen schönen Cappuccino zubereiten

Kursorganisationen

Kursdauer	1/2 Tag
Kurszeiten	13.00 Uhr – 17.00 Uhr
Kurspreis	Fr. 150.- /Person /inkl. MwSt.
Zertifizierung	keine
Kundenrabatt	Hochstrasser-Kunden profitieren von einem attraktiven Rabatt
Prüfung	keine
Teilnehmer	max. 8
Kursleitung	André Strittmatter
Kursdaten	auf Anfrage
Vorkenntnisse	keine