

Barista – die kreative Kunst des Kaffees

Dein Wissensvorsprung

Teilnehmer die beide Module absolvieren erhalten ein offizielles Zertifikat!

In diesem zertifizierten Kurs bekommst du einen Überblick über die Geschichte, den Anbau und die Herkunft von Kaffee, bevor es zum Praxiswissen und dem Barista konformen Zubereiten und Servieren übergeht. Dabei geht es tief in die Materie des Kaffee rösten, mahlen und brühen und natürlich werden wichtige Fragen rund um die perfekte Zubereitung des Kaffees beantwortet. Zum Beispiel wie beeinflusst eigentlich die Wasserqualität den Kaffeegeschmack? Dieser Kurs bietet also eine solide Basisausbildung und ist ideal für Einsteiger & Fortgeschrittene geeignet!



Level 1: Basiswissen

Dieser Kurs richtet sich an Mitarbeiter in der Gastronomie und Hotellerie, die ihr Kaffeewissen und die Servicetechniken erweitern möchten.

Kursinhalte

Modul A:

- vom grünen Kaffee zur braunen Bohne
- Technik Overview

Modul B:

- Zubereitungstraining
- Filter
- Espresso & Latte Art

Kursdaten

- Modul A: Dienstag, 24.01.
- 09:00 - 12:00 Uhr oder 13:00 – 16:00 Uhr
- Modul B: Mittwoch, 25.01.
- 09:00 - 12:00 Uhr oder 13:00 -16:00 Uhr
- € 20,00 pro Person
- max. 8 Personen pro Termin
- Tourismusbüro Ischgl
- Anmeldung bis 19.01 unter: crew@paznaun-ischgl.com

Local Hero

Julian Schöpf, **Owner, Röstmeister und Barista** bei **Brennpunkt coffee competence**

Ich bin zertifiziert!

Erhalte nach dem Kurs dein exklusives CREW Academy – Zertifikat und ergänze es in deiner nächsten Bewerbung im Lebenslauf.

