



Barista Skills Foundation (SCAE)

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 Cappuccin Zubereitung von Grund auf kennen. Am Ende des Kurstages kann die Prüfung CDS Barista Skills Foundation abgelegt werden. Der Kurs wird nach den SCAE Standards durchgeführt.

Kursinhalt

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

Kursziele

Die Kursabsolventin/der Kursabsolvent

- kennt die wichtigsten Rohkaffees und deren Geschmacksunterschiede
- kann die Kaffeemühle selbstständig 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
Kurszeiten	09.00 Uhr – 17.00 Uhr
Verpflegung	im Kursgeld inbegriffen – im Haus
Kurspreis	Fr. 330.-/Person/inkl. MwSt.
Zertifizierung	Prüfungs- und Zertifizierungskosten: Fr. 80.-/Person
Kundenrabatt	caffè Don George Kunden profitieren von einem attraktiven Rabatt
Prüfung	CDS Barista Skills Foundation – 5 Punkte
Teilnehmer	max. 6
Kursleitung	André Strittmatter
Kursdaten	auf Anfrage
Vorkenntnisse	keine