

Barista Skills Intermediate (SCAE)



Für Personen, die ihre Kenntnisse vertiefen wollen und bereits praktische Erfahrung als Barista haben. Die perfekte Espresso- und Cappuccino-Zubereitung steht im Vordergrund. Dabei werden die Einflussfaktoren Mühle, Kaffeemischungen sowie die unterschiedlichen Parameter, die für die Espressozubereitung von Bedeutung sind, geschult. Die Themen Milch, Milchschaum und die Eingiesstechnik werden vertieft. Am Ende des 2. Kurstages kann die Prüfung CDS Barista Skills Intermediate abgelegt werden.

Kursinhalt

- Rohkaffee: Ursprungsländer, Arten, Aufbereitung, Geschmacksunterschiede
- Mühle: Mühletypen, Mahlung und Einstellung
- Extraktion und Brühen: Unter-/Überextraktion, perfekte Extraktion
- Milch und Milchsäumen u.a. für Latte Art
- Arbeitsprozesse/Arbeitsplatzorganisation
- Reinigung: Hygiene, Vorschriften
- Service: Gäste perfekt bedienen

Kursziele

Die Kursabsolventin/der Kursabsolvent

- kennt die wichtigsten Rohkaffees und deren Geschmacksunterschiede
- kann die Kaffeemühle selbständig einstellen und Korrekturen vornehmen
- versteht die Einflussfaktoren für die Zubereitung eines Espressos
- beherrscht die perfekte Espressozubereitung
- schäumt perfekt Milch und kann einen Cappuccino nach den geforderten Standards zubereiten
- organisiert seinen Arbeitsplatz professionell
- kennt die Hygieneanforderungen und setzt diese konsequent um
- reinigt/pflegt die Geräte (Maschinen/Mühlen) professionell

Kursorganisationen

Kursdauer	2 Tage
Kurszeiten	09.00 Uhr – 17.00 Uhr
Verpflegung	im Kursgeld inbegriffen – im Haus
Kurspreis	Fr. 660.-/Person/inkl. MwSt.
Zertifizierung	Prüfungs- und Zertifizierungskosten: Fr. 100.-/Person
Kundenrabatt	caffè Don George Kunden profitieren von einem attraktiven Rabatt
Prüfung	CDS Barista Skills Intermediate – 10 Punkte
Teilnehmer	max. 6
Kursleitung	André Strittmatter
Kursdaten	auf Anfrage
Vorkenntnisse empfohlen	Barista Skills Foundation, CDS Introduction to Coffee, Home Barista