



# Barista Gastro-Praxis

Wie stellt man die Mühle korrekt ein? Wie hole ich das Beste aus dem Espresso? Wie schäume ich die perfekte Milch? Und wie schmeckt das überhaupt? Dies und mehr erarbeiten wir im Anwenderkurs „Barista Gastro-Praxis“.

## **Kurs:**

1 Tag, 9:00-12:00 / 13:00-16:00

Kialoa Barista Atelier, Poststrasse 3, 9403 Goldach

## **Inhalte:**

- Mühle einstellen
- Espresso extrahieren
- Milch schäumen
- Hygiene & Reinigung

## **Zielpublikum:**

- Baristas mit wenig formalem Training
- Arbeitende im Gastro- und Kaffeegewerbe

## **Voraussetzungen:**

Keine Vorkenntnisse benötigt. Erste Erfahrungen an einer Siebträgermaschine von Vorteil.

## **Anzahl Teilnehmer:**

Maximal 8 Personen.

## **Kosten:**

CHF 250, inklusive Dokumentation & essenziellen Baristatools.

Mittagessen: exklusive / Selbstverpflegung (diverse Möglichkeiten vor Ort).

## **Kursleiter:**

André Huber (Leiter Ausbildung Kialoa GmbH)

André Kissling (Inhaber Kialoa GmbH)

Für weitere Fragen wenden Sie sich an [andre.huber@kialoa.ch](mailto:andre.huber@kialoa.ch).

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!