



Barista Kompetenz

Umfassender Intensivkurs für kompetente Baristas. Während 2 Kurstagen werden vom Anbau der Kaffeepflanze bis zum perfekt extrahierten Kaffee das nötige theoretische Verständnis und die praktischen Fähigkeiten erarbeitet, um die Kaffeequalität in einem Café informiert zu managen.

Kurs:

2 Tage, 9:00-12:00 / 13:00-17:00

Kialoa Barista Atelier, Poststrasse 3, 9403 Goldach

Inhalte:

- Geschichte
- Botanik
- Ernte, Aufbereitung & Handel
- Rösten, Kaufen & Aufbewahren
- Kaffee verkosten
- Wasser
- Kaffee Extrahieren
- Kaffee Zubereiten
- Milch
- Getränkemenü
- Arbeitsplatz, Hygiene & Reinigung
- Nachhaltigkeit & Kosten

Zielpublikum:

- Kaffee-Interessierte
- Gastronomen (insb. Schichtleiter, Geschäftsführer, etc.) & (Head-) Baristas
- Arbeitende im Kaffeegewerbe

Voraussetzungen:

Keine Vorkenntnisse benötigt. Erste Erfahrungen mit Siebträgermaschinen von Vorteil.

Anzahl Teilnehmer:

Maximal 8 Personen.

Kosten:

CHF 550, inklusive Dokumentation, essenziellen Baristatools und Zugang zu exklusiven Lernvideos

Diplom:

Die Teilnehmer erhalten ein Zertifikat zur Bestätigung der Teilnahme. Die Teilnehmer sind qualifiziert, die SCA Barista Skills Intermediate Prüfung zu absolvieren.

Kursleiter:

André Huber (Leiter Ausbildung Kialoa GmbH, Autorisierter SCA Trainer (AST))

André Kissling (Inhaber Kialoa GmbH)

Micha Schranz (Gastrainer LatteArt.ch)

Für weitere Fragen wenden Sie sich an andre.huber@kialoa.ch.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!