BARISTA – DIE KREATIVE KUNST DES KAFFEES

Kursinhalte

Modul A
- vom grünen Kaffee zur braunen Bohne
- Technik-Overview

Modul B
- Zubereitungstraining
- Filter
- Espresso & Latte-Art

Kursdaten

Preis pro Person: € 20,00
Ort: Tourismusbüro Ischgl
Termine:
- 20.02.2024 (Modul A)
- 21.02.2024 (Modul B)

Kurstage: Dienstag und Mittwoch
Uhrzeit: jeweils von 09:00 – 12:00 Uhr oder von 13:00 – 16:00 Uhr

Die Anmeldung erfolgt bis eine Woche vor Kursbeginn über die digitale CREW Card oder, wenn dein Arbeitgeber die Kurskosten übernimmt oder du keine digitale CREW Card besitzt, per Mail an crew@paznaun-ischgl.com. In diesem Fall wird dir ein Anmeldungslink zugeschickt.

LEVEL 1:
BASISWISSEN

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

In diesem zertifizierten Kurs erhältst du nicht nur einen tiefen Einblick in die Geschichte, den Anbau und die Herkunft des Kaffees, sondern tauchst auch in die faszinierende Welt des Barista-Handwerks ein. Der Kurs beginnt mit einer Reise zu den Ursprüngen und der Entwicklung des Kaffees und setzt sich anschließend mit praxisorientiertem Wissen zur Zubereitung und dem professionellen Servieren auseinander. Im Kurs erforschst du die Kunst des Kaffeeröstens, Mahlens und Brühens und erhältst Antworten auf grundlegende Fragen zur perfekten Zubereitung. Dieser Kurs bietet also eine solide Basisausbildung und ist sowohl für Einsteiger als auch Fortgeschrittene geeignet.

Local Hero

Julian Schöpf, **Owner, Röstmeister und Barista bei BxU Independent GmbH || Unterberger Kaffee seit 1768**