

Kurzbeschreibung	Langbeschreibung	Voraussetzungen	Inhalt	Ziele	Anzahl Teilnehmer	Preise	Preis inkl. Tageskarte	Preis inkl. Dauerkarte
Espressomaschinen	Technik von Espressomaschinen	Technisches Interesse und praktische Erfahrungen mit Espresso-Brühen und Milchaufschäumen	Aufbau und Funktionsweise einer Espressomaschine; Unterschiedliche Konzepte; Auseinandernehmen eines Modells und Wartung; Problemanalyse	Technisches Verständnis, Einstellen der Parameter	12	45,00 €	50,00 €	60,00 €
Vermahlung	Technik von Espressomühlen	Technisches Interesse und praktische Erfahrungen mit Espresso-Brühen	Aufbau und Funktionsweise von Espressomühlen; Unterschiedliche Konzepte; Auseinandernehmen eines Modells und Wartung; Problemanalyse	Technisches Verständnis; Einstellen der Parameter; einfache Wartung und Reparaturen durchführen	12	45,00 €	50,00 €	60,00 €
Rösten	Röstseminar	Interesse	Theorie rund ums Rösten und eine praktische Einführung.	Basicwissen und erste praktische Erfahrungen rund ums Rösten.	8-10	45,00 €	50,00 €	60,00 €
Sensorik	Cupping & Sensorik	Gute Geschmacksnerven (keine scharfen Speisen oder Alkohol vorher konsumieren)	Die Kunst des richtigen Schmeckens: ->Geschmacksbewertung - und wahrnehmung -> Geschmacksschulung, Aromaschulung, Verkosten verschiedener Kaffees	Wissen der Geschmacksstoffe des Kaffees, Ursachen der Geschmacksunterschiede, Verkostungsvorgänge	8-10	45,00 €	50,00 €	60,00 €
Barista I	Espressogrundlagen	keine	Die Sieben Schritte zum perfekten Espresso, Handhabung von Maschinen	Beherrschen der theoretischen Grundlagen zum Thema Espresso und seine Zubereitung	8-12	55,00 €	60,00 €	70,00 €
Barista II	Espressowissen	Die sieben Schritte zum perfekten Espresso, Sicheres Handhaben von Espressomaschinen	Espressocupping, Einflussfaktoren auf die Espressoqualität, Perfektes Einstellen von Maschinen und Mühlen auf verschiedene Espresso-Blends	Sicheres Durchführen differenzierter Arbeitsschritte und Zubereitungsmethoden	8-12	55,00 €	60,00 €	70,00 €
Latte Art I	Milchsäumen für Anfänger	keine	Vom Blubberbläschenschaum zum seidig-weichen Milchschaum	Seidig-weichen Milchschaum sicher herstellen.	6-10	55,00 €	60,00 €	70,00 €
Latte Art II	Latte Art	perfektes Milchaufschäumen, seidigweicher Milchschaum	Die Grundmuster sicher gießen, Perfektionieren der Schäumtechnik	Die Grundmuster sicher und reproduzierbar gießen	6-10	55,00 €	60,00 €	70,00 €
Latte Art III	Latte Art Professionell	perfektes Milchsäumen, Gießen der Grundmuster (Blatt, Herz)	Perfektionieren der Grundmuster; weitere Techniken (Schokosoße, Ziehen, Latte Art Besteck)	Latte Art in Perfektion gestalten	6-10	55,00 €	60,00 €	70,00 €

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MwSt von 19%.