

# Barista Praxis

Wie stelle ich die Mühle richtig ein? Wie extrahiere ich einen richtig «guten» Espresso? Auf was muss ich beim Milch schäumen achten? Und was zeichnet mich als Barista gegenüber dem Kunden aus? All das und noch viel mehr erlernst du im Barista «Praxis» Kurs.

## **Kurs:**

1 Tag, 09:15 Uhr – 12:00 Uhr / 13:00 – 16:00 Uhr

## **Wo:**

Kialoa GmbH «the barista company» – Poststrasse 3, 9403 Goldach

## **Inhalte:**

- Was zeichnet ein Barista aus, auf was muss bei der Arbeit geachtet werden?
- In wenigen Schritten zum richtigen Mahlgrad
- Die Extraktion eines Espressos
- Wie zaubere ich meinem Kunden Latte-Art in die Tasse?
- Die Reinigung ist wichtig. Auf was muss ich achten?
- Verschiedene Getränke-Variationen für Brunch und Dessert

## **Dieser Kurs ist für dich, wenn:**

- Du in einem Kaffee arbeitest und dein Können verbessern möchtest
- Du dich an der Home-Maschine schon wohl fühlst, jedoch lernen willst wie man Latte-Art giesst
- Du effizienter an deiner Maschine arbeiten willst
- Du eine Passion für Kaffee hast und dir das Zubereiten von espressobasischen Getränken Spass bereitet

## **Voraussetzungen:**

Du brauchst keine tiefen Kenntnisse für Kaffee, sollst jedoch in der Lage sein, eine Siebträger-Maschine zu bedienen. Das Wichtigste ist aber, dass du Freude hast am Erlernen neuer «Barista-Kenntnisse» hast.

## **Anzahl teilnehmende Personen:**

Für mich als Kursleiter ist es wichtig, dass ich mich auf jeden einzelnen von euch Konzentrieren kann, damit auch ihr das Beste herausholen könnt und mit Freude das Atelier am Abend verlässt. Deshalb ist die **Teilnehmeranzahl auf 6 – 8 Personen** beschränkt.

## **Kosten:**

Der Kurs kostet dich **CHF 260.00**. Im Preis inbegriffen sind die Kurs-Dokumentation, einige Barista-Tools, Kaffeebohnen und Milch.

## **Kursleitung:**

Florin Parfuss  
Poststrasse 3 – CH 9403 Goldach  
+41 79 897 90 37  
florin.parfuss@kialoa.ch