



## Kurs Barista «Home»

Du möchtest am Morgen gut in den Tag starten oder am Sonntag beim Brunch einen guten Kaffee servieren? Dabei ist es dir wichtig, einen «sauberen» Espresso zu extrahieren und die Milch richtig zu schäumen? Du willst auch, dass deine Home-Maschine am nächsten Tag wieder glänzt? Dann komm zu uns in den Barista «Home» Kurs und lerne wie du mit deiner Siebträger-Maschine zuhause liebevoll umgehst.

### **Kurs:**

Abend-Kurs, 18:00 Uhr – 21:30 Uhr

### **Wo:**

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

### **Inhalte:**

- Wie arbeite ich sauber an meiner Home-Maschine?
- In wenigen Schritten zum richtigen Mahlgrad
- Die Extraktion eines Espressos
- Wie schäume ich die Milch richtig um Latte-Art zu zeichnen?
- Verschiedene Getränke-Variationen für Brunch und Dessert
- Was muss ich tun, damit meine Maschine eine lange Lebensdauer hat?

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

- Du eine Siebträgermaschine zuhause hast oder dir in Zukunft eine kaufen willst
- Du an deiner Home-Maschine effizienter arbeiten möchtest
- Du eine Passion für Kaffee hast und dir das Zubereiten von espressobasischen Getränken Spass bereitet

### **Voraussetzungen:**

Du brauchst keine tiefen Kenntnisse für Kaffee, solltest jedoch eine Siebträgermaschine zuhause haben oder über die Anschaffung einer solchen nachdenken. Das Wichtigste ist aber, dass du Freude am Erlernen neuer «Barista-Kenntnissen» haben.

### **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 aus euch herausholen könnt und mit Freude das Atelier am Abend wieder verlässt. Deshalb ist die **Teilnehmeranzahl auf 6 – 8 Personen** beschränkt.

### **Kosten:**

Der Kurs kostet dich **CHF 120.00**. 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