



kialoa GmbH  
Poststrasse 3 | CH-9403 Goldach  
T +41(0)71 277 95 80 | F +41(0)71 277 95 81  
info@kialoa.ch | www.kialoa.ch



# Latte-Art

Sind Sie Kaffeeliebhaber und Home-Barista oder ein anspruchsvoller Gastronom, der seine Gäste mit einem perfekten Cappuccino zu einer zweiten Tasse verführen möchte? Dann sind Sie bei uns richtig. Teilen Sie mit uns Ihre Passion und legen Sie den Grund-stein für Ihren perfekten Espresso und Cappuccino.

## **Kurs:**

1 Tag, 9:00-17:00 Kialoa Barista Atelier, Poststrasse 3, 9403 Goldach

## **Inhalte:**

- Einführung in die Welt des Kaffees
- Grundlagen des Espresso
- Grundlagen des Milchsäumens
- Grundlagenkenntnisse zum Inhalt der verschiedenen Milchsorten
- Einführung in die Giesstechnik
- Einführung zum Latte Art Herz und Blatt
- Theorie und viele praktische Übungen

## **Zielpublikum:**

- Baristas und Home-Baristas
- Gastronomen, Kaffee- und Maschinenhändler
- Kaffee Aficionados, also Menschen welche Freude am perfekten Cappuccino haben

## **Voraussetzungen:**

Grunderfahrung an einem Siebträger und beim Milchsäumen.

## **Anzahl Teilnehmer:**

Mind. 4, Maximal 8 Personen.

## **Kosten:**

CHF 300, inklusive Dokumentation, Verpflegung und Pausengetränke.

Bei einer Kursannulation innert 7 Tage vor Kurstermin werden die Kurskosten in Rechnung gestellt.

## **Kursleiter:**

Micha Schranz (Gasttrainer LatteArt.ch)

Für Anmeldung und weitere Fragen wenden Sie sich an Micha Schranz [info@latteart.ch](mailto:info@latteart.ch).  
Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!