

BARISTA Kurs

Wo:

In unserem Showroom in Maintal - Taunusstraße 64 - 63477 Maintal

Wann:

12.10.2010 für private Kaffeeliebhaber
und 13.10.2010 für Gastronomen (Kurs dauert 1.Tag)

Dauer:

Beginn: 9:30 Uhr

Ende: voraussichtlich 17:00 Uhr

Selbstverständlich findet eine Mittagspause statt. Für das leibliche Wohl ist dabei gesorgt.

Referent:

Barista Axel Jahraus

Anmeldung:

Die Anmeldung erfolgt über unser Anmeldeformular.

Inhalte Barista Basiskurs:

- die Welt der Kaffeebohnen (verschiedene Arten, Anbaugeländer, etc.)
- Perfekte Einstellung von Espressomühlen
- Perfekte Einstellung von Espressomaschinen (Temperatur, Pumpendruck, Laufzeiten von Espresso, Extraktion, usw.)
- Milch aufschäumen
- Präsentation von Gießtechniken
- Pflege, Wartung, Reinigung
- Frage - Antwort Runde

Teilnehmerzahl:

Die maximale Teilnehmerzahl liegt bei 12 Personen pro Tag. Jeder Teilnehmer wird durch praktische Übungen mit in den Kurs eingebunden. Die Devise lautet "Learning by Doing."

Besonderheiten:

Jeder Teilnehmer erhält nach erfolgreicher Teilnahme ein Schulungs Zertifikat über die vermittelten Kenntnisse. Des Weiteren erhält jeder Teilnehmer eine Zusammenfassung zum nachlesen auf CD, was alles für einen perfekten Espresso zu beachten ist.

Teilnahmegebühr:

Die Teilnahmegebühr beträgt 125 € (inkl. MwSt.) pro Person und Tag. Sie erhalten eine Rechnung mit ausgewiesener MwSt. Die Gebühr ist per Vorkasse an die Firma MET Mack Eistechnik zu leisten. Die Anmeldung wird erst nach Bestätigung von unserer Seite, in Form einer Auftragsbestätigung, wirksam. Die Anmeldegebühr ist bis spätestens 08.10.10 zu entrichten. Späterer Zahlungseingänge können nicht berücksichtigt werden und führen zum Erlöschen der Anmeldung.

