

Training on the job

Für Hochstrasser-Gastronomie-Kunden, die ihre Kenntnisse, vor allem im praktischen Bereich vertiefen möchten. Die Kaffeezubereitung und die dazugehörigen Arbeitsabläufe stehen im Vordergrund. Der Kursinhalt wird jeweils auf die Kursteilnehmer und deren Anforderungen/Wünsche angepasst.

Kursinhalt

- Einflussfaktoren beim Kaffeeauschank - Qualitätssicherung
- Espressozubereitung/Milchgetränkezubereitung
- Milch und Milchsäumen
- Pflege/Reinigung der Geräte

Kursziele

Die Kursabsolventin/der Kursabsolvent

- versteht Kaffee als vielfältiges Naturprodukt
- kennt die Einflussfaktoren auf die Qualität in der Tasse
- kann einen Espresso fachgerecht zubereiten
- kennt das Thema Milchzubereitung
- kennt die Hygienestandards und kann die Geräte pflegen/reinigen

Kursorganisationen

Kursdauer	1/2 Tag
Kurszeiten	13.00 Uhr – 17.00 Uhr oder nach Absprache
Kurspreis	auf Anfrage
Zertifizierung	keine
Prüfung	keine
Teilnehmer	max. 8
Kursleitung	André Strittmatter
Kursdaten	die Kurse finden nach Absprache statt
Vorkenntnisse	keine