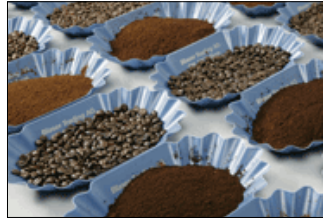


BARISTA - GRUNDKURS I.



BARISTASEMINAR IN DER ZIMMERSTUNDE

für alle Gastronomie- Fachleute & Fachkräfte, sowie auch Gastronomie- Lehrlinge

EINLEITUNG & ZIELSETZUNG

Die aktuelle Studie „Kaffeetrends in der Schweiz, in Deutschland und in Österreich“ belegt, dass Kaffee einen beachtlichen Stellenwert in unserem Alltag einnimmt: Rund 70% der Erwachsenen trinken täglich Kaffee. Damit ist Kaffee das am meisten konsumierte Getränk in der Schweiz, noch vor Wasser und Bier!

Die Kursteilnehmer/-innen können nach diesem Barista- Grundkurs I. die Qualitätsmerkmale von verschiedenen Kaffeemischungen anhand der eigenen Sensorik treffend beurteilen und wissen, welche zentrale Faktoren bei einer richtigen Einstellung der Kaffeemaschine von Bedeutung sind.

KURSYNHALT / BARISTA- GRUNDKURS I.

- Grundwissen & Kaffee- ABC
- Qualitätsprüfung & Quervergleiche von verschiedenen Sorten & Mischungen
- Sensoriktest & Beurteilung
- Die richtige Einstellung & Wartung einer Kaffeemaschine
- Der perfekte Espresso / Der feine Schümlikaffee

Grundkurs I.

Mittwoch, 13. Mai 2009

14.00 – 17.00 Uhr

**KURSPREIS
KURSORT
KURSLEITUNG**

Sfr. 60.00 inkl. Kursunterlagen & Kurszertifikat der Turm Handels AG
Turm Handels AG Martinsbruggstrasse 90, 9016 St. Gallen
Ostschweizer Gastronomiefachschule in Zusammenarbeit mit
Turm Handels AG Kaffeerösterei sei 1761
Kaffeeexperte für Schulungen und Seminare

Anmeldung

BARISTA GRUNDKURS 1

L. Mitglied Gastro Suisse 10 % Rabatt

L. **Grundkurs I. 13.05.09**

L. Lehrling 20 % Rabatt

Name: _____ Vorname: _____

Adresse: _____

PLZ/Ort: _____ Unterschrift: _____

Senden oder faxen an: GastroSt.Gallen, Fürstenlandstrasse 45 + 53, 9000 St. Gallen
Tel. 071 274 95 15 Fax 071 274 95 04 www.gastrosg.ch

BARISTA - GRUNDKURS II.



BARISTASEMINAR IN DER ZIMMERSTUNDE

für alle Gastronomie- Fachleute & Fachkräfte, sowie auch Gastronomie- Lehrlinge

EINLEITUNG & ZIELSETZUNG

Die aktuelle Studie „Kaffeetrends in der Schweiz, in Deutschland und in Österreich“ belegt, dass Kaffee einen beachtlichen Stellenwert in unserem Alltag einnimmt: Rund 70% der Erwachsenen trinken täglich Kaffee. Damit ist Kaffee das am meisten konsumierte Getränk in der Schweiz, noch vor Wasser und Bier!

Die Kursteilnehmer/-innen können nach diesem Barista- Grundkurs II. selbständig die Kaffeemaschine wie die Kaffeemühle anhand der Kaffeemischung einstellen und sind über die Handhabung aller zeitlichen Kaffee- Trendgetränke bestens informiert. Zudem können die Kursteilnehmer/-innen die klassischen Kaffee- Milchgetränke selbständig zubereiten.

KURSIHALT / BARISTA- GRUNDKURS II.

- Bestimmung der richtigen Kaffeemischung
- Einstellung & Prüfung der Kaffee- Maschine & Mühle
- Die perfekte Tassenqualität
- Kaffee- Trendgetränke
- Die klassische Zubereitung aller zeitlichen Kaffeeprodukte

GRUNDKURS II. **Mittwoch, 17. Juni 2009 14.00 – 17.00 Uhr**

KURSPREIS Sfr. 60.00 inkl. Kursunterlagen & Kurszertifikat der Turm Handels AG
KURSORT **Turm Handels AG Martinsbruggstrasse 90, 9016 St. Gallen**
KURSLEITUNG Ostschweizer Gastronomiefachschule in Zusammenarbeit mit
 Turm Handels AG Kaffeerösterei sei 1761
 Kaffeeexperte für Schulungen und Seminare

Anmeldung

KAFFEESMINAR IN DER ZIMMERSTUNDE L. Mitglied Gastro Suisse 10 % Rabatt

L. **Grundkurs II.** 17.06.09
 L. Lehrling 20 % Rabatt

Name: _____ Vorname: _____

Adresse: _____

PLZ/Ort: _____ Unterschrift: _____

Senden oder faxen an: GastroSt.Gallen, Fürstenlandstrasse 45 + 53, 9000 St. Gallen
 Tel. 071 274 95 15 Fax 071 274 95 04 www.gastrosg.ch