



Zürich, 18.09.2021

Freikurse

21H413: Mittwoch: Barista, arbeiten an einer Siebträgermaschine

Kursziel(e)	Nicht nur die Kaffeebohne ist für die Qualität zuständig. Die Handhabung und Zuereitung an der Kafeemaschine machen einen grossen Teil eines perfekten Kaffees aus. Also Grund genug, sich in unseren Baristakurs begeistern und darin ausbilden zu lassen, wie man richtig guten Kaffee zubereitet
Inhalt und Methode(n)	<ul style="list-style-type: none">- Korrektes Einstellen einer Siebträgermaschine.- Erlernen der richtigen Kaffeezubereitung an einer Siebträgermaschine.- Know how des Michschäumen für einen perfekten Cappuccino.
Kursleitung	Hofer Daniela
Zeitpunkt	Mittwoch, 14:00 bis 16:25 Uhr
Ort/Zimmer	209
Varia (Materialkosten, ...)	Für alle Lernenden aus der Restauration und Hotelkommunikation
Dauer des Kurses	12.01.2022 bis 12.01.2022
Anmeldeschluss	01.01.2022

Wir freuen uns, Sie am Kurs begrüßen zu können und wünschen Ihnen viel Erfolg bei Ihrer Ausbildung.