

# fiets . baristaschulung

Für Cafés, Restaurants und andere Lokale mit Siebträgermaschine.

## **Warum brauchst du einen Barista-Workshop in deinem Betrieb?**

Wenn du in deinem Betrieb eine Siebträgermaschine benutzt und eigentlich nie genau gelernt hast, was man alles damit machen, bzw. wie man sehr guten Kaffee herstellen kann, dann ist dieser Kurs etwas für dich! Lernt gemeinsam als Team den richtigen Umgang mit der Maschine, die Einstellung für einen guten Espresso und erste Anfänge in Latte Art.

## **Wie läuft en Kurs ab?**

Nach einer Einführung in ein grundlegendes Kaffeewissen von Herkunft, Anbau und Röstung geht es zum praktischen Teil über. Hier werden wir Unterschiede im Geschmack durch Einstellung der Durchlaufzeit, Wassertemperatur, Kaffeesorte und Mahlgrad kennenlernen, um so das Beste aus eurer Siebträgermaschine und denen von euch verwendetet Kaffeebohnen herauszuholen. Weiterhin beschäftigen wir uns mit dem Aufschäumen der Milch, um einen perfekten Milchschaum herzustellen, der zu einem guten Kaffeegenuss unbedingt dazu gehört. Hier werden wir auch schon einmal anfangen, uns mit grundlegenden Übungen rund um das Thema Latte Art zu beschäftigen und erste einfache Muster zu kreieren. Am Ende reinigen wir die Maschine und vertiefen einige Grundkenntnisse für eine gute Wartung, damit euer Equipment lange gute Dienste leisten kann und euer Kaffee immer eine gleichbleibend gute Qualität aufweist.

## **Inhalte des Kurses im Überblick:**

- Die Einstellung der Kaffeemühle (falls vorhanden), um so den Espresso perfekt für die Siebträgermaschine einzustellen.
- Einstellung der Siebträgermaschine und das Ziehen eines perfekten Espressos.
- Grundlagen des Milchaufschäumens und erste Anfänge in Latte Art.
- Richtige Reinigung der Mühle und der Kaffeemaschine.

Preis: Ab 600€ ca.4-5 Stunden

Anmeldung und individuelle Anfragen gerne per Mail:  
post@fiets-kaffee.bar

fiets