



BARISTA ESPRESSO KURS

→ DER PERFEKTE EINSTEIGERKURS FÜR ANGEHENDE BARISTA UND SIEBTRÄGERFREUNDE

- Du möchtest als Barista durchstarten, weißt aber nicht wie und findest dich im Equipment Dschungel nicht zurecht?
- Du hast bereits Equipment, bist aber noch auf der Suche nach den richtigen Einstellungen?
- Du möchtest deine Ausbildung als professioneller Barista starten oder betreibst ein Café und möchtest neue Mitarbeiter professionell anleiten lassen?
- Welche Bohne passt zu mir?
- Was für Unterschiede gibt es bei Espresso?

Wenn dich diese Fragen bewegen, dann lernst du in diesem Kurs die Grundlagen der Espressozubereitung und der Warenkunde. Wir vermitteln Wissen spielerisch, so dass schon in kürzester Zeit sichtbar bessere Ergebnisse erkennbar sind.

Der Kurs teilt sich in einen Theorie- und Praxisteil auf:

THEORIE

1. Anbauländer, Botanik & Herkunft
2. Aufbereitung und Röstung
3. Sensorik
4. Getränke

PRAXIS

1. Einstellen der Mühle
2. Umgang mit Röstkaffee und Maschine
3. Espresso Zubereitung
4. Reinigung von Equipment

(Hinweis: Latte Art ist ein umfangreiches Thema, welches wir in einem gesonderten Kurs betrachten. Gerne können wir einen Kombikurs nach Absprache ausmachen. Hierfür erstellen wir euch ein individuelles Angebot.)

KOSTEN & ANFAHRTSKOSTEN

275,- EUR inkl. MwSt. (Gewerbekunden erhalten ein auf sie individuell zugeschnittenes Angebot)

Jede weitere Person 50,- EUR (max. 4)

Anfahrt bis 10km (Fahrtstrecke) kostenlos, danach 30 Cent pro Km (ab 11. Km)

Die Ware ist nicht im Preis inbegriffen und wird zu Hause selbst gestellt.

Kaffeeschule nach Verbrauch.

VERANSTALTUNGSORT

Nach Absprache. Bevorzugt bei euch zu Hause, denn dort können wir euch am besten helfen. Erfahrungsgemäß ist das Training dort am effektivsten.

DAUER

3,5 Stunden

→ Bei verbindlicher Buchung des Kurses wird eine Anzahlung von 50,- € fällig.

Die Anzahlung wird bei einer Stornierung von weniger als 8 Tagen vor dem Kursdatum einbehalten.

TERMINE

Individuell nach Vereinbarung. An allen Wochentagen nach individueller Vereinbarung.

GRUPPEN-KURSE (ab 5 Personen)

Exklusiv und nur als Gruppe buchbar. Die Inhalte der Gruppen-Kurse entsprechen denen der Einzel-Kurse, können auf Wunsch aber angepasst werden. Preise hierfür sind abhängig von der Gruppengröße und dem Veranstaltungsort.

WARUM SOLLTE ICH EINEN BARISTA KURS BEI SEEKIND BUCHEN?

- Um zuverlässig und schnell bessere Ergebnisse an meiner Maschine zu erzielen!
- Die kleinen, aber effektiven vom Profibarista mitzunehmen!
- kein Kurs von der Stange, sondern ganz exklusiv auf deine Bedürfnisse zugeschnitten!

Ich freue mich wahnsinnig darauf, mein Wissen mit euch teilen zu dürfen!

Herzliche Grüße, André Kirberg