





KAFFEE AKADEMIE



# Barista Advanced Level 2 SCAE

## Der Weg zum Experten

Im Barista-Kurs Level 2 können Sie Ihr Kaffeewissen weiter vertiefen. Neben der professionellen Handhabung der Espressomaschine und der Mühle lernen Sie unterschiedliche Brühmethoden kennen. Im Kurs bereiten Sie Kaffee nach verschiedenen Methoden selber zu und Sie befassen sich mit der grossen Kunst der richtigen Kaffee-Degustation. Damit Sie Ihren Gästen nicht nur den perfekten Kaffee servieren können, sondern als Experte mit viel wertvollem Wissen rund um den Kaffee und dessen Zubereitung glänzen können.

<b>Kursnummer und Datum</b>	BL2-115	Dienstag, 13.12.2011	9 bis 17 Uhr
		Donnerstag, 29.12.2011	9 bis 12 Uhr   Nachmittag Prüfung
	BL2-116	Montag, 02.04.2012	9 bis 17 Uhr
		Freitag, 27.04.2012	9 bis 12 Uhr   Nachmittag Prüfung
<b>Teilnehmende</b>	Mitarbeitende aus der Gastronomie, Kaffeeliebhaber		
<b>Voraussetzung</b>	Barista Level 1, sechsmonatige Tätigkeit in der Kaffeebranche		
<b>Kursziele</b>	Sie verfügen über vertieftes Wissen rund um die Kaffeezubereitung und über die Grundlage für den weiterführenden SCAE Certified Master Barista.		
<b>Prüfung</b>	Schriftliche, mündliche und praktische Prüfung zum SCAE Certified Advanced Level 2 - nach bestandener Prüfung erhalten Sie das international anerkannte SCAE-Zertifikat.		
<b>Anzahl Teilnehmende</b>	Maximal 8 Teilnehmende, Mindestteilnehmerzahl: 4		
<b>Kosten</b>	CHF 530.- inkl. Dokumentation und Verpflegung, Kosten für Prüfung und Zertifikat		
<b>Ort</b>	RAST KAFFEE, Zugerstrasse 9, 6031 Ebikon		
<b>Situationsplan</b>	<a href="http://www.rast.ch">www.rast.ch</a>		
<b>Kursleitung</b>	 		



Evelyne Rast  
Verkaufsberaterin  
Baristatrainerin SCAE



Markus Rast  
Geschäftsführer

**Information und Anmeldung** Telefon 041 210 58 66 oder [info@rast.ch](mailto:info@rast.ch)