



# Barista Grundkurs Level 1 SCAE

## Bis jeder Handgriff sitzt

Viele Restaurantgäste haben hohe Erwartungen an den morgendlichen Cappuccino oder den Espresso nach dem Essen. Da empfiehlt es sich, sich als Gastronom ebenfalls damit auszukennen. Im zweitägigen Barista-Kurs Level 1 erhalten Sie das theoretische und praktische Fundament rund um die fachmännische Kaffeezubereitung. Hinzu kommen praktische Tipps zu Einstellung, Reinigung und Wartung der Kaffeemaschine – bis jeder Handgriff sitzt. Bei Kursende servieren Sie einen Kaffee, der auch Ihre anspruchsvollsten Gäste begeistern wird.

### Kursnummern und Daten

BL1-042	Montag, 13.02.2012	9 bis 17 Uhr
	Montag, 27.02.2012	9 bis 17 Uhr
	Freitag, 09.03.2012	Prüfung
BL1-043	Montag, 19.03.2012	9 bis 17 Uhr
	Montag, 26.03.2012	9 bis 17 Uhr
	Montag, 16.04.2012	Prüfung
BL1-044	Mittwoch, 18.04.2012	9 bis 17 Uhr
	Mittwoch, 25.04.2012	9 bis 17 Uhr
	Montag, 21.05.2012	Prüfung

**AUSGEBUCHT**

### Teilnehmende

Mitarbeitende aus der Gastronomie, Kaffeeliebhaber

### Voraussetzung

Die Freude, Neues zu entdecken und das Wissen, dass die Übung den Meister macht

### Kursziele

Sie verfügen über Grundwissen rund um die Kaffeezubereitung und über die Basis für weitere Kaffee-Schulungen und Kurse.

### Prüfung

Schriftliche, mündliche und praktische Prüfung zum SCAE Certified Basic - nach bestandener Prüfung erhalten Sie das international anerkannte SCAE-Zertifikat.

### Anzahl Teilnehmende

Maximal 8 Teilnehmende, Mindestteilnehmerzahl: 4

### Kosten

CHF 660.- inkl. Dokumentation und Verpflegung, Kosten für Prüfung und Zertifikat

### Ort

RAST KAFFEE, Zugerstrasse 9, 6031 Ebikon

### Situationsplan

[www.rast.ch](http://www.rast.ch)

### Kursleitung



Evelyne Rast  
Baristatrainerin SCAE  
Verkaufsberaterin