



Cup Tasting SCAE

Den Geschmackssinn schärfen

Das Degustieren von Kaffee ist eine Kunst – und es ist eine Voraussetzung für den professionellen Ausschank von hervorragendem Kaffee. Im Cup Tasting-Seminar werden Sie von Grund auf in die hohe Schule des Kaffee-Degustierens eingeführt: Sie lernen die verschiedenen Kaffeequalitäten und Eigenschaften kennen, welche mit Herkunft und Sorte verbunden sind. Der Kurs liefert die Grundlage auf dem Weg zu Cup Tasting-Meisterschaften. Gemeinsame Trainings für Schweizer Meisterschaften können im Anschluss folgen.

Kursnummer	CT-709
Kursdaten	Freitag, 29. 06. 2012 9 bis 17 Uhr Samstag, 30. 06. 2012 9 bis 17 Uhr
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 eine gute Basis für weiterführende Kaffeeschulungen und -kurse und ein Grundwissen rund um die kaffeespezifische Sensorik.
Attest	Nach aktiver Teilnahme erhalten Sie ein Kursattest.
Anzahl Teilnehmende	Maximal 8 Teilnehmende, Mindestteilnehmerzahl: 4
Kosten	CHF 580.- inkl. Dokumentation und Verpflegung
Ort	RAST KAFFEE, Zugerstrasse 9, 6031 Ebikon
Situationsplan	www.rast.ch
Kursleitung	



Evelyne Rast
Verkaufsberaterin
Baristatrainerin SCAE



Gloria Pedroza
Neumann Kaffee Gruppe (NKG)
Cup-Tasting Weltmeisterin 2006

Information und Anmeldung Telefon 041 210 58 66 oder info@rast.ch