



KAFFEE AKADEMIE

Home Barista

Perfekter Kaffee – auch zuhause

Sie möchten Ihren Kaffee zuhause wie ein Profi zubereiten? Ganz gleich, ob Sie dies mit einem Vollautomaten oder mit einer klassischen Siebträgermaschine tun: Auf die Einstellung kommt es an. Im eintägigen Home Barista-Kurs lernen Sie verschiedene Zubereitungsmethoden kennen und erfahren Spannendes aus der Welt des Kaffees. Bringen Sie Ihre Maschine und Mühle einfach mit – unser Spezialist stellt diese richtig ein und sagt Ihnen, worauf es zu achten gilt. So müssen Sie nie mehr auf den perfekten Kaffee verzichten.

Kursnummern / Datum	HOB-014	Samstag,	21.01.2012	9 bis 16.00 Uhr AUSGEBUCHT
	HOB-015	Samstag,	17.03.2012	9 bis 16.00 Uhr AUSGEBUCHT
	HOB-016	Samstag,	28.04.2012	9 bis 16.00 Uhr AUSGEBUCHT
	HOB-017	Samstag,	19.05.2012	9 bis 16.00 Uhr

Teilnehmende Kaffeeliebhaber, die ihren Kaffee zu Hause zelebrieren und geniessen möchten

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

Kursziele Sie kennen verschiedene Methoden der Kaffeezubereitung. Ihre Kaffeemaschine ist individuell richtig eingestellt. Sie wissen über den optimalen Umgang mit Ihrer Maschine Bescheid.

Attest Nach aktiver Teilnahme erhalten Sie ein Kursattest.

Anzahl Teilnehmende Maximal 8 Teilnehmende, Mindestteilnehmerzahl: 6

Kosten CHF 180.- inkl. Dokumentation und Verpflegung

Ort RAST KAFFEE, Zugerstrasse 9, 6031 Ebikon

Situationsplan www.rast.ch

Kursleitung



Evelyne Rast
Verkaufsberaterin
Baristatrainerin SCAE



Beat Wiss
Kaffeemaschinen-Spezialist
Baristatrainer SCAE

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