



KAFFEE AKADEMIE



Gold Cup Brew Master SCAE

Der Weg des Meisters

Nicht nur mit einer Siebträgermaschine oder einem Vollautomaten lässt sich auf professionellem Level ein hervorragender Kaffee zubereiten – auch die Kunst des Brühens von Filterkaffee kann zur Perfektion führen. Im zweitägigen Kurs Gold Cup Brew Master lernen Sie die verschiedenen Zubereitungsmöglichkeiten und die Geschichte des Kaffeebrühens kennen. Im praktischen Teil des Kurses versuchen Sie sich an verschiedenen Brühsystemen – und Sie begeben sich selber auf den Weg zum Meister des Brühens von Kaffee.

Kursnummer	BM-610
Kursdaten	Donnerstag, 03.05.2012 9 bis 17 Uhr Freitag, 04.05.2012 9 bis 12 Uhr Nachmittag Prüfung
Teilnehmende	Mitarbeitende aus der Gastronomie, Kaffeeliebhaber
Voraussetzung	Die Freude, Neues zu entdecken und das Wissen, dass die Übung den Meister macht
Kursziele	Sie kennen und beherrschen alternative Methoden der Kaffeezubereitung und verfügen über vertieftes Kaffeewissen.
Attest	Nach aktiver Teilnahme erhalten Sie ein Kursattest.
Anzahl Teilnehmende	Maximal 8 Teilnehmende, Mindestteilnehmerzahl: 4
Kosten	CHF 630.- inkl. Dokumentation und Verpflegung
Ort	RAST KAFFEE, Zugerstrasse 9, 6031 Ebikon
Situationsplan	www.rast.ch

Kursleitung



Evelyne Rast
Verkaufsberaterin
Brewmastertrainerin SCAE

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