



KAFFEE AKADEMIE

# Rösterkurs

## Meisterhaft rösten

Auch beim Kaffeerösten gilt: Es ist noch kein Meister vom Himmel gefallen. Ein zweitägiger Rösterkurs beim erfahrenen Röstmeister könnte aber ein erster Schritt in Richtung Meisterschaft sein. Sie erhalten Grundlagenkenntnisse und lernen, selber Röstungen vorzunehmen, die Röstmaschine richtig vorzubereiten und zu bedienen. Weitere Themen sind die Qualitätsbeurteilung von Rohkaffee, das Herstellen von unterschiedlichen Kaffeemischungen und der Umgang mit verschiedenen sortenreinen Ursprungs- und Plantagenkaffees.

<b>Kursnummern / Datum</b>	ROE-809	Donnerstag, Freitag,	12.04.2012 13.04.2012	9 bis 17 Uhr 9 bis 17 Uhr
	ROE-810	Donnerstag, Freitag,	27.09.2012 28.09.2012	9 bis 17 Uhr 9 bis 17 Uhr
<b>Teilnehmende</b>	Shop-Röster, Mitarbeitende in Kaffeehandel und Gastronomie, Kaffeeliebhaber			
<b>Voraussetzung</b>	Barista Level 1			
<b>Kursziele</b>	Sie verfügen über vertieftes Kaffeewissen, welches Sie praktisch anwenden können und über Grunderfahrungen im Rösten von Kaffee.			
<b>Attest</b>	Bei Kursende erhalten Sie ein Attest.			
<b>Anzahl Teilnehmende</b>	Maximal 6 Teilnehmende, Mindestteilnehmerzahl: 3			
<b>Kosten</b>	CHF 580 inkl. Umfassender Dokumentation und Verpflegung			
<b>Ort</b>	RAST KAFFEE, Zugerstrasse 9, 6031 Ebikon			
<b>Situationsplan</b>	<a href="http://www.rast.ch">www.rast.ch</a>			

## Kursleitung



Evelyne Rast  
Verkaufsberaterin  
Baristatrainerin SCAE



Markus Rast  
Geschäftsführer

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