

Barista Firmen-Workshop

Für Kleingruppen bieten wir ab September 2019 Firmen-Workshops für Kaffeeliebhaber an, die zu Hause und leider meist auch auswärts immer noch schlechten Kaffee trinken...

Wie stimme ich meine Mühle auf meine Kaffeemaschine ab? Wie extrahiere ich einen perfekten Espresso oder schäume die Milch für einen gelungenen Cappuccino? Dies erarbeiten wir im Barista Firmen-Workshop um ihre Leidenschaft an der Kaffeekultur zu wecken...

Kurszeit

Von 18:00-21:00 Uhr

Kursort:

Nach Vereinbarung

Kursinhalt:

- Die Symbiose zwischen Mühle und Kaffeemaschine
- Der perfekte Espresso
- Vom Milchschaum bis zum Cappuccino
- Umgang mit der Kaffeebohne

Zielpublikum:

Kaffeeliebhaber mit wenig oder keiner Praxiserfahrung

Anzahl Teilnehmer:

Maximal 6 Personen

Kosten pro Gruppe (4-6 Teilnehmer)

CHF 760.- bis 990.-, inklusive 250g Kaffeebohnen und Dokumentation pro Teilnehmer.

Kursleiter:

Tommaso Cimeli, Dipl. Ernährungsberater HF, Dipl. Ausbilder mit eidg. Fachausweis, ausgebildeter Barista Intermediate

Für weitere Fragen oder Anmeldung wenden Sie sich an «info@cimeli.ch» Ich freue mich auf Ihre Teilnahme!