

Weiterbildung

Barista – Kurs

Du möchtest wissen, wie du den perfekten Espresso zubereiten kannst? Oder hast du einfach Lust, die verschiedenen Kaffeegetränke zuzubereiten?

In diesem Barista Kurs lernst du, was alles wichtig ist für eine perfekte Kaffeezubereitung.

Wir lernen zusammen die Kaffeemaschine kennen, sprechen über das Produkt «Kaffee» und bereiten verschiedene Kaffeegetränke zu.

Im Kurs lernst du vor allem, die verschiedenen Kaffeegetränke herzustellen. Auf was du achten musst, damit dir eine saubere und effiziente Espresso & Kaffeezubereitung gelingt. Du kennst die Geheimnisse, wie man einen perfekten Cappuccino und Latte Macchiato zubereitet.

Das Kursangebot «BARISTA» beinhaltet folgende Themenbereiche

- Erklärung der Kaffeemaschine „Dalla Corte“
- Allgemeiner Umgang und Pflege der Maschinen
- Erklären der Mühle
- Zusammenhang Mahlgrad-Auslaufzeit-Kaffeeengeschmack
- Kaffee als Frischprodukt - Lagerung
- Espresso & Kaffeezubereitung – 13 Schritte zu perfekten Espresso

Cappuccino & Co zubereiten

- Herstellen eines feinporigen und cremigen Milchschaumes
- Temperaturkontrolle: Endtemperatur Milch 62-65°C
- Praktisches Üben der Teilnehmer
- Cappuccino: Eingiesstechnik
- Zubereitung: Latte Macchiato

Kursziel

- Die Kursteilnehmenden wissen die Abläufe für eine perfekte Herstellung von Espresso und Co.
- Kennen die Handhabung und Lagerung von Kaffee
- Die Kursteilnehmenden können verschiedene Kaffeegetränke herstellen. z.B. Cappuccino usw.

Zielgruppe

- Für alle Hobby-Baristas und solche, die's noch werden wollen.
- Alle, welche gerne Kaffee trinken oder welche, die die Kaffeewelt spannend finden.

Rahmenbedingungen Kurs 6_24

Datum	Mo 06.05.2024
Zeit	15.00 – 17.00 Uhr
Dauer	1 Kursmodul à 2 Std. (inklusive Pause)
2 Durchführungen pro Jahr	1 x Frühling: 6.5.2024 1 x Herbst – Ausschreibung mit gleichen Themen folgt
Interne Verrechnung	nach Richtlinien IG Arbeit, Auskunft bei Jeannette Reinhard-Merlo
Gruppengrösse	Maximal 5 Teilnehmende Der Kurs wird ab 4 Personen durchgeführt. Bei mehr als 5 InteressentInnen werden Wartelisten geführt.
Ort	Restaurant Nylon 7 Spinnereistrasse 1 6020 Emmenbrücke
Auskunft / Zusammenarbeit	Um eine optimale Umsetzung (Praxistransfer) im Arbeitsalltag zu unterstützen, darf gerne mit der KL Kontakt aufgenommen werden.
Kursleitung	René Unternährer, Leiter Nylon 7 041 268 69 80
Anmeldung	bis 26. April 2024 mit beigelegtem Anmeldeatlon
Abmeldung	Bei Abmeldung nach dem 26. April 2024 werden die vollständigen Kurskosten verrechnet.
Kursabbruch	Bei Kursabbruch werden keine Kosten zurückerstattet.
Kursbestätigung	Für Teilnehmende mit keiner Kursabsenz.

Weiterbildung

Anmeldetalon externe InteressentInnen

Kurstitel **Barista**

KursteilnehmerIn

Name / Vorname

Adresse

Postleitzahl / Ort

Telefon

Geburtsdatum

Relevante Einschränkungen bezüglich Kursbesuch:

Eingeschränkte Sprachkompetenz Ja Nein

Lernbehinderung Ja Nein

Andere (z.B. Epilepsie, Rollstuhl) Ja Nein

Welche Information hat den Ausschlag für die Anmeldung gegeben

Ausschreibung direkt

Website / Print

Infoveranstaltung

Andere

Finanzierung und Kontakt

IV-Rente Ja Nein

IV-Leistungen (z.B. Unterstützungsmittel etc.) Ja Nein

Eingliederungsmassnahmen IV Ja Nein

Wenn ja, Kontakt IV:

Geschütztes soziales Unternehmen Ja Nein

Wenn ja, Kontakt:

Wirtschaftliche Sozialhilfe Ja Nein

Wenn ja, Kontakt:

Andere Ja Nein

Wenn ja, welche:

Talon ausfüllen, bis 26.4.2024 senden an

IG Arbeit, BüroService, Priska Sager, Unterlachenstrasse 9, Postfach, 6002 Luzern