

# Barista Firmen-Workshop

Für Kleingruppen bieten wir ab April 2021 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**

Drei Stunden

## **Kursort:**

In ihrer Firma oder wir organisieren einen Kursraum für sie

## **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 Bsc, Dipl. Ausbilder mit eidg. Fachausweis, ausgebildeter Barista Intermediate

Für weitere Fragen oder Anmeldung wenden Sie sich an «[info@cimeli.ch](mailto:info@cimeli.ch)» Ich freue mich auf Ihre Teilnahme!