

 *Anmeldeformular*

Barista Kurs vom:

..... von 10:00 bis 16:00 Uhr
Tag / Monat / Jahr Preis: pro Person 160,- Euro

LatteART Kurs vom:

..... von 10:00 bis 14:00 Uhr
Tag / Monat / Jahr Preis: pro Person 160,- Euro

Name: Vorname:

Straße:

Wohnort:

Telefon: Fax:

E-Mail: Alter:

Haben Sie schon vorher an einem Barista oder LatteArt teilgenommen?:

Ja Nein Wo:

Zahlungsweise: Lastschrift Banküberweisung

Datum: Unterschrift:

Geschäftsbedingungen:

Nach Ihrer schriftlichen Buchung werden wir Ihnen als Anmeldebestätigung eine Rechnung über die Kursgebühr zu kommen lassen.

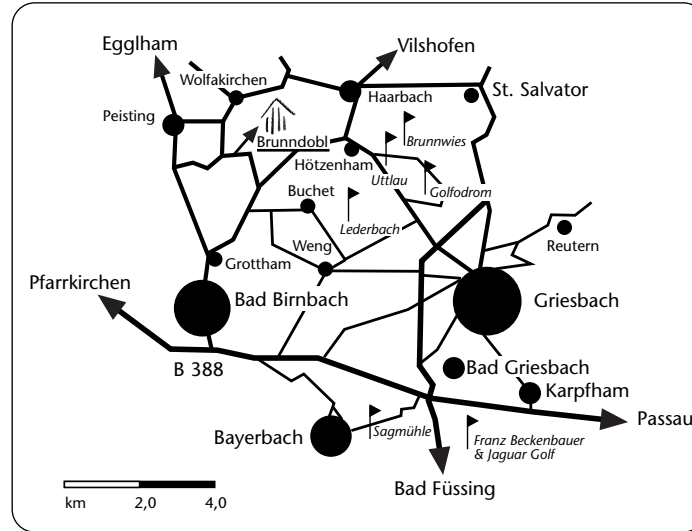
Zahlbar innerhalb 14 Tagen.

Bei Stornierungen behalten wir uns Stornogebühren vor. Wir versuchen hier den Platz anderweitig zu vergeben.

Kontoverbindung:

Erwin Ruckerl, Sparkasse Rottal Inn, Konto-Nr.: 570 202 689, BLZ: 743 514 30

 *Hofgut Anfahrt:*



In Bad Birnbach Richtung Vilshofen nach 2km rechts Richtung Haarbach, nach 2,5km links nach Brunndobl, nach ca. 2km in den Feldweg rechts einbiegen!

Von Bad Griesbach auf die Umgehungsstraße, Richtung Vilshofen, bei der Anfahrt Golfplätze, Richtung Uttlau, dann Richtung Haarbach, hinter Hötzenham, links Richtung Bad Birnbach, dann rechts nach Brunndobl nach ca. 2km in den Feldweg rechts einbiegen!



Barista
o d e r
Latte Art
K U R S E

Barista

K U R S

Die Welt trinkt Caffè

- verschiedene Trinkgewohnheiten
- warum den Espresso nach dem Essen?

Die Welt der Zubereitung

- unterschiedliche Brühmethoden
- der Espresso als Magenschoner

Vorsprung durch Technik?

- worauf kommt es an?
- ist eine teure Maschine auch eine gute Maschine?
- warum eine Caffèmühle?
- wie wichtig ist Wasser bei der Caffèzubereitung?

Der Weg vom Rohcaffè zum

duftenden Caffègenuß (optional)

- Caffèsorte
- Qualitäten
- Rösten

Vorsprung durch Technik?

- alles kalter Caffè
- warum ist die Temperatur so wichtig?
- wie kann man Einfluß nehmen?
- auch wenn keiner zuschaut?
- Sauberkeit ist wichtig für den Erfolg
- nützliche Tipps
- warum gibt es verschiedene Mahlgrade?
- wie lange braucht ein Espresso?



mediterrane lebensart

Praxis "Ran an die Maschine"

erklären - vorführen - nachmachen
learning by doing

Caffèspezialitäten

Cappuccino - Latte macchiato - Macchiato
Ristretto - Espresso

Barista Wettbewerbe

- Ziele der Wettbewerbe
- Vorgehensweise - Wie komme ich zum Barista Wettbewerb?
- Wie sind die Spielregeln - was muß ich können?

Zielgruppe

Bar & Restaurant Fachkräfte, Angestellte und
Aushilfen im Coffee Shop, Caffè Röster und auch
Caffè Liebhaber mit einer Espressomaschine

Fachtheorie

Maschine, Mühle, Caffèsorten, Wasser
Filter, Temperatur, Caffèspezialitäten

Praxis

Espresso, Cappuccino etc., aufschäumen der
Milch, Justierung der Mühle, Pflege und Sauber-
keit an der Maschine und viele praktische Tipps.
Caffè Dekorationen und Mise en place

Referent:

Referent Erwin Rückerl seit 2004 Jurymitglied,
Inhaber und Ausbilder der ersten Kochschule
Niederbayerns. Bayrischer Vizemeister und Finalist
der Deutschen Barista Meisterschaft

Barista = Caffèspezialist an
der Espressomaschine

Latte Art

K U R S

- Welche Milch?
- Was ist wichtig?
- Welches Gefäß ist das richtige, womit geht es am besten.
- Wieviel Löcher soll meine Düse haben?
- Reicht der Druck?
- Wie schäume ich richtig auf?
- Wie heiß darf meine Milch denn werden?
- Wie entsteht das Blatt, wie macht man ein Herz?

Alle Ihre Fragen werden beantwortet, es wird gezeigt und erklärt. Aufschäumtechnik: Rollen und Ziehen, Schütttechnik, das Richtige eingießen, damit keine Milchsuppe mit Schaum entsteht!

Nach diesem Kurs werden Sie viel mehr Spaß haben Milch aufzuschäumen und mit etwas Übung zu Hause ein richtiger LatteArt Künstler sein.

Teilnehmerzahl: min. 2 bis max. 6 Personen

Leistungen:

Theorie und Praxis, Zertifikat - Kursunterlagen
Mittagessen inkl. Getränke und Caffè

Preise, Dauer und Ort:

Preis: 160,- Euro incl. 19% Mwst. pro Person

Barista Kurse: von 10:00 bis 16:00 Uhr
ca. 1 Std. Mittagspause

LatteART Kurse: von 10:00 bis 14:00 Uhr
ca. 1 Std. Mittagspause

Ort: Hofgut Hafnerleiten in Brunnobl



mediterrane lebensart