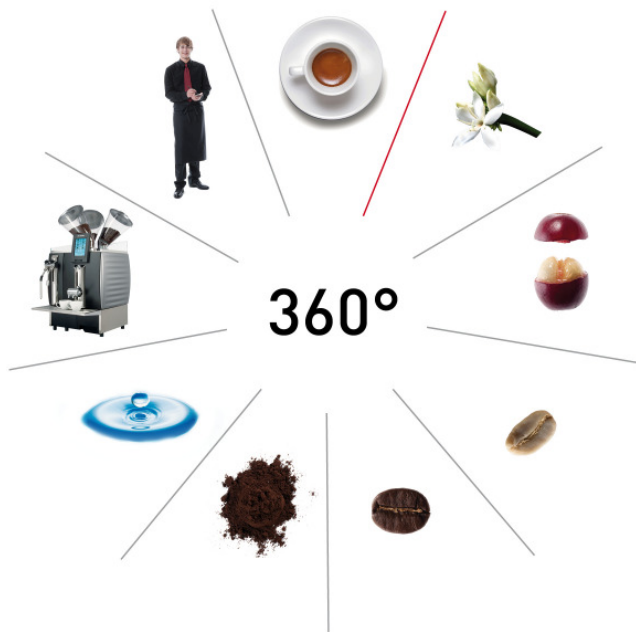


360° KAFFEEWISSEN

1-TAGESKURS



Kursinformation

In diesem Kurs führen wir Sie in die faszinierende Welt des Kaffees.

In theoretischen und praktischen Seminarblöcken lernen Sie Grundwissen zu den Qualitätsfaktoren Roh- und Röstkaffee, Maschine und Mensch.

Der Kurs richtet sich an Teilnehmer, die sich auf kompakte Art und Weise eine Übersicht über die Vielfältigen Einflussfaktoren auf die Kaffeequalität verschaffen möchten.

Kursbedingungen

- Keine Vorkenntnisse nötig
- Kurskosten: CHF 330,00
- Kursgrösse: Der Kurs wird ab 4 Personen durchgeführt und ist auf maximal 8 Personen beschränkt
- Bei Kursannullation innert 7 Tagen vor Kurstermin werden die gesamten Kurskosten in Rechnung gestellt.



Kursziele

- Die Teilnehmer lernen Kaffee als vielseitiges Naturprodukt kennen.
- Die Teilnehmer kennen die vielzähligen Einflüsse auf das Resultat des Produktes in der Tasse.
- Die Teilnehmer wissen, wie Sie die Kaffeequalität im eigenen Betrieb oder Alltag auf hohem Niveau halten können.
- Die Teilnehmer entwickeln ein Bewusstsein für den gekonnten Umgang mit Röstkaffee und Maschine. Sie wissen, wie sie einen Kaffee perfekt präsentieren können.

Kursinhalt

Vermittelt werden Grundkenntnisse zum Rohkaffee: Wir zeigen den Weg der grünen Kaffeebohne in der Kaffeekirsche bis hin zur exportierten Bohne.

In einer praktischen Röstvorführung erfahren sie den Prozess der Aromaentwicklung und Farbveränderung von der grünen zur gerösteten Bohne.

Bei der Brühung erleben sie, wie die Bohne zum Leben erweckt wird. Sie lernen die Einflussfaktoren von Mahl- und Brühparametern.

Sie erleben die Vielseitigkeit des Kaffees und lernen, wie sie mit einiger Aufmerksamkeit und Sorgfalt die Kaffeequalität auf hohem Niveau halten können.

Tagesprogramm

09.00 – 09.15 Uhr	Willkommen im Schaerer Coffee Competence Centre Begrüßungskaffee und Start in den Tag
09.15 – 09.45 Uhr	Die faszinierende Welt des Kaffees Einleitung mit Diskussion
09.45 – 10.45 Uhr	Rohkaffee Pflanze, Anbau, Ernte und Verarbeitung
10.45 – 11.00 Uhr	Pause
11.00 – 11.30 Uhr	Einführung in die Welt der Sensorik Sensibilisieren von Geschmack- und Geruchsinn
11.30 – 12.00 Uhr	Kaffee degustieren Kaffeearten und Verarbeitungsmethoden
12.00 – 13.30 Uhr	Mittagessen
13.30 – 14.15 Uhr	Röstkaffee Qualitätsfaktoren und praktisches Rösten
14.15 – 15.00 Uhr	Kaffeezubereitung Mühle, Mahlung und Brühung
15.00 – 15.15 Uhr	Pause
15.15 – 16.00 Uhr	Qualitätsfaktor Mensch Getränkereaktion, Service und Präsentation
16.00 – 16.15 Uhr	Abschluss Fragen und Diskussion, Rückblick