

## Barista Kurs - Intensiv - mit Barista des Jahres Christian Ullrich -



Ein geballter Seminartag voller Kaffee Know-how vom Anbau bis zur optimalen Zubereitung!

In diesem Baristakurs ist für jeden etwas dabei und durch die kleine Personenanzahl viel Erfolg garantiert! Lernen Sie die spannende Reise des Kaffees kennen und erlernen Sie die richtigen Handgriffe eines Barista für einen optimalen Espresso und einen cremigen Milchschaum!

### SEMINARTHEMEN

- Die Geschichte des Kaffees
- Die Kaffeepflanze - Anbauggebiete, klimatische Bedingungen, Rohkaffee, Qualitätsunterschiede
  - Die Kaffeearten - Arabica & Canephora mit Verkostung
    - Die Ernte- und Aufbereitungsmethoden
    - Das optimale Wasser für meinen Kaffee
  - Die 5´M für den optimalen Kaffee - Maschine, Mühle, Mischung, Menge & Mensch
    - Der optimale Espresso - mit vielen praktischen Tests
  - Die Milch und die Milchaufschäumtechnik für einen cremigen Milchschaum
    - Die Zubereitung von verschiedenen Kaffeespezialitäten
  - Der Barista - Was möchten unsere Gäste und wie verkaufe ich mehr?
    - Die richtige Reinigung von Maschine und Mühle

### TEILNEHMERZAHL

Max. 4 Personen

### SCHULUNGORT

ABS NÜRNBERG  
Südwestpark 37-41  
D-90449 Nürnberg

### TERMINE

24.10.2017  
26.10.2017

### PREIS

265 € zzgl. MwSt. inkl. Getränke, Obst, Zertifikat, Handout, & Verbrauchsmaterialien / pro Person

1 Tag (9.00 Uhr - 17.00 Uhr inkl. 1 Stunde Mittagspause)

Anmeldung unter: [c.ullrich@barista-ullrich.de](mailto:c.ullrich@barista-ullrich.de)