



Vom perfekten Espresso zu Latte Art

JAVA TRAINING DAY

Baristatraining

LIEBE KUNDIN, LIEBER KUNDE,

einen wirklich guten Kaffee zuzubereiten, benötigt neben dem richtigen Zubehör vor allem Zeit, Übung und Hingabe. Erst der perfekte Espresso liefert die Basis für ein kleines Meisterwerk in der Kaffee-
kultur: Latte Art – ein individuelles Kunstwerk aus Espresso und Milchschaum. Bei unserem Barista-
training haben Sie die Gelegenheit, etliche Tipps und Tricks für perfekten Kaffeegenuss zu bekommen.

Gegen ein geringes Entgelt von EUR 199,- netto nehmen Sie an einer eintägigen **Schulung**
in unserer JAVAREI in Bruck an der Mur teil.

TERMINE 2020:

Montag, 30.03. **Basis Kurs**

Dienstag, 31.03. **Latte Art**

Montag, 22.06. **Latte Art**

Dienstag, 23.06. **Latte Art**

Montag, 07.09. **Basis Kurs**

Dienstag, 08.09. **Latte Art**

Dienstag, 20.10. **Latte Art**

ABLAUF BASIS KURS:

- Kurze theoretische Einführung über Kaffee, Pflanze, Anbau usw.
- Korrekte Espresso Zubereitung/ Handhabung der Espresso-
maschine/effizientes Arbeiten
- Richtiges Milchschaümen
- Reinigung und Instandhaltung von Maschine und Mühle

ABLAUF LATTE ART:

- Richtiges und effizientes Milchschaümen
- Grundgießtechniken wie Herz, Rosetta und Tulpe
- Etching Motive (mit Hilfsmitteln, Stäbchen usw.)

TRAINER: Benjamin Graf
Austrian Latte Art Champion
2014, 2016 & 2017
Cafetier des Jahres 2016, 2017
SCA authorised Trainer &
Education Coordinator

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Anmeldung* unter office@java-kaffee.at
bis spätestens 14 Tage vor dem jeweiligen Termin!

*maximal 10 Teilnehmer, genauere Details folgen nach der Anmeldung

Ihr Java Team



java-kaffee.at
facebook.com/JavaKaffeeAT