



KAFFEE AKADEMIE
GOURMET FORUM

Gold Cup Brew Master

SCAE



Kursnummern:
BM-606 | BM-607

Wie sieht ein perfekt gebrühter Filterkaffee aus? Wir zeigen Ihnen die Vielfalt der Kaffe Zubereitung auf, Sie lernen die Geschichte des Brühens von Kaffee kennen. Sie erhalten einen Überblick über die verschiedenen Brühmethoden. Sie bereiten Kaffee auf verschiedenen Brühsystemen zu.

BM-606	Do, 25 November 10 Fr, 26. November 10	0900 bis 1700 Uhr 0900 bis 1700 Uhr, anschliessend Prüfung
BM-607	Do, 20 Januar 11 Fr, 21. Januar 11	0900 bis 1700 Uhr 0900 bis 1700 Uhr, anschliessend Prüfung
Teilnehmerkreis	Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen aus der Gastronomie, Mitarbeiter in Grossküchen, Kaffeegeniesser, Kaffee-Freaks	
Nutzen	Kennen und Anwenden von alternativen Methoden der Kaffe Zubereitung, Vertieftes Wissen rund um den Kaffee.	
Attest	Am Ende des Kurses erhalten die Teilnehmenden ein Attest.	
Prüfung/Zertifizierung	Nach zwei Kurstagen können Sie den Kurs mit einer schriftlichen, mündlichen und praktischen Prüfung zum SCAE Certified Brew Master abschliessen. Nach bestandener Prüfung erhalten Sie das international anerkannte SCAE-Zertifikat.	
Voraussetzung	Neugier und Plausch, etwas Neues entdecken – Wissen, dass erst die Übung den Meister ausmacht.	
Anzahl Teilnehmende	Um praxisorientiert arbeiten zu können beschränken wir den Brew Master Kurs auf maximal 8 Teilnehmer. Ab 4 Teilnehmer wird der Kurs durchgeführt.	
Kosten	Fr. 630.00 (ab 2. Kursteilnehmer des gleichen Betriebes 10% Rabatt) Im Preis inbegriffen ist eine umfassende Dokumentation, die Verpflegung, die Prüfung und das Zertifikat.	
Ort	RAST KAFFEE GOURMET RÖSTEREI Zugerstrasse 9 6031 Ebikon	
Situationsplan unter Kursleiter	www.rast.ch André Strittmatter Röstmeister Brew Master SCAE Baristatrainer SCAE	
Kontakt	Rufen Sie uns an, wenn Sie mehr Informationen zum Kurs möchten. Telefon 041 210 58 66, Evelyne Rast.	
Anmeldung unter	www.rast.ch oder: markus.rast@rast.ch, oder an unsere Postadresse.	

