



Rösterkurs SCAE

Das Rösten von Kaffeebohnen mit einem Trommel-Röster gehört zur hohen Kunst in der Kaffeebranche. Im Rösterkurs wird Ihnen unserer Röstmeister das notwendige Grundlagenwissen vermitteln. Sie werden die Gelegenheit haben, selbst Röstungen vorzunehmen und die Röst-Maschine entsprechend vorzubereiten und zu bedienen.

Zum weiteren Programm gehört die Auswahl des Rohkaffees und die Beurteilung der Qualitäten, das Zusammenstellen von Mischungen oder das Rösten von verschiedenen Sortenreinen Ursprungs- und Plantagenkaffees. Ein weiterer Schritt ist das Rösten von verschiedenen Röstgraden und der richtige Umgang von Kaffee als Frischprodukt.

ROE-804	Di, 02 November 10 Mi, 03. November 10	0900 bis 1700 Uhr 0900 bis 1700 Uhr
ROE-805	Di, 08 Februar 11 Fr, 09. Februar 11	0900 bis 1700 Uhr 0900 bis 1700 Uhr
Teilnehmerkreis	Shop Röster, Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen im Kaffeehandel, Gastronomie, Kaffee-Geniesser, Kaffee-Freaks	
Nutzen	Vertieftes Wissen rund um den Kaffee, Direkt umsetzbar, Viele Informationen direkt vom Röstmeister.	
Attest	Am Ende des Kurses erhalten die Teilnehmenden ein Attest.	
Voraussetzung für Besuch des Rösterkurses	Barista Level 1	
Anzahl Teilnehmende	Um praxisorientiert arbeiten zu können beschränken wir den Rösterkurs auf maximal 6 Teilnehmer. Ab 3 Teilnehmern wird der Kurs durchgeführt.	
Kosten	Fr. 580.00 (ab 2. Kursteilnehmer des gleichen Betriebes 10% Rabatt) Im Preis inbegriffen ist eine umfassende Dokumentation sowie die Verpflegung.	
Ort	RAST KAFFEE GOURMET RÖSTEREI Zugerstrasse 9 6031 Ebikon	
Situationsplan unter	www.rast.ch	
Kursleiter	André Strittmatter Röstmeister Baristatrainer SCAE	
	Markus Rast Geschäftsführer	
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.	