

Cup Tasting SCAE

Das Degustieren von Kaffees ist eine der Voraussetzungen für den Ausschank eines guten Kaffees. In diesem Seminar werden Sie das Degustieren von Kaffee von Grund auf erlernen. Sie erhalten umfangreiche Informationen über die unterschiedlichen Qualitäten der verschiedenen Provenienzen. Sie erhalten die notwendigen Grundlagen um an Cup Tasting Meisterschaften teilzunehmen. Auf Wunsch können im Anschluss des Kurses gemeinsame Trainings für Schweizer Meisterschaften vereinbart werden.

CT-705	Fr, 15 Oktober 10 Sa, 16. Oktober 10	0900 bis 1700 Uhr 0900 bis 1700 Uhr
CT-706	Fr, 18 Februar 11 Sa, 19. Februar 11	0900 bis 1700 Uhr 0900 bis 1700 Uhr
Teilnehmerkreis	Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen aus der Gastronomie, Kaffee-Geniesser, Kaffee-Freaks	
Nutzen	Grundlage für weitere Kaffee-Schulungen und Kurse, Basis-Wissen rund um die Kaffee-Sensorik	
Attest	Am Ende des Kurses erhalten die Teilnehmenden ein Attest.	
Voraussetzung	Neugier und Plausch, etwas Neues entdecken – Wissen, dass erst die Übung den Meister ausmacht.	
Anzahl Teilnehmende	Um praxisorientiert arbeiten zu können beschränken wir das Seminar Cup Tasting auf maximal 8 Teilnehmer. Ab 4 Teilnehmer 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 Kursleiter	www.rast.ch Gloria Pedroza Neumann Kaffee Gruppe (NKG) Cup-Tasting Weltmeisterin 2006	
		
	André Strittmatter Röstmeister 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.	