



BARISTA KURS

PASSION

Du bist begeisterter Kaffee-Trinker und willst dein Wissen über dieses vielseitige Getränk erweitern? Du willst wissen, wo und wie Kaffee angebaut, geerntet und geröstet wird?

BECOME A PRO

Wie bedient man eine professionelle Siebträgermaschine richtig und wie bereitet man einen Flat-White oder einen Cappuccino richtig zu?

"LIFE'S TOO
SHORT TO
DRINK
MEDIocre
COFFEE"

UNSER KURS BIETET:

Einführung in die Welt des Kaffees:

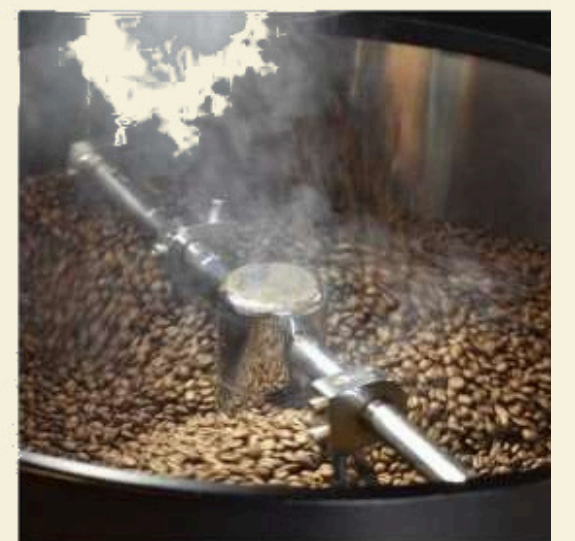
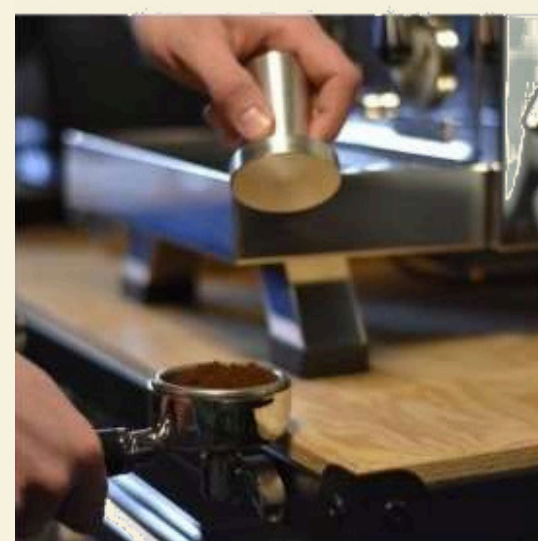
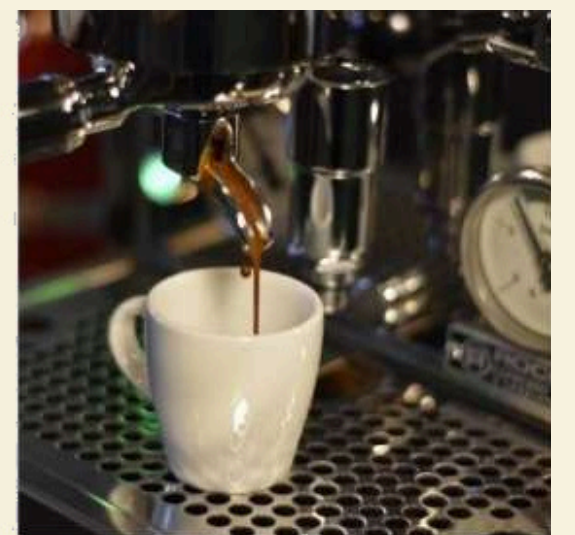
Von den Anbaugebieten bis zur Röstung.

Barista-Grund Skills:

Techniken, um deinen Kaffee zu perfektionieren unter professioneller Anleitung eines Barista Champions.

Wie mache ich einen perfekten Espresso:

Theorie & Praxis für den ultimativen Genuss.



ONE MORE THING....

Neben wertvollem Wissen erwarten dich natürlich auch köstlicher Kaffee und süßes Gebäck, um deine Sinne zu verwöhnen!

FACTS

Wann: Die aktuellen Daten findest du auf Instagram oder unserer Homepage

Wieviel: Der Kostenbeitrag ist 140 CHF pro Person

Wo: Direkt in der COFFEE+MATCHA BAR ,
Schneidergasse 16, Basel

www.coffeematchabar.ch