

... werde zum perfekten Barista und Maschinenkenner in unserem Schulungszentrum im historischen Tabakschuppen.

Seit über 15 Jahren ist guter Kaffee unsere Leidenschaft. Mit unseren mobilen Kaffee- und Espressobars haben wir einen Erfahrungsschatz aufgebaut, den wir gerne an euch weitergeben möchten.

Unser Schulungszentrum befindet sich in einem historischen, umgebauten Tabaktrockenschuppen in Rheinstetten-Forchheim. Die Räumlichkeiten haben die optimalen Bedingungen, um sich auf das Thema Kaffee zu fokussieren. Mehrere Maschinen und Mühlen sowie allerhand Kleingeräte stehen den Teilnehmern zur Verfügung.



Unsere Kurse zielen auf 3 Kundengruppen ab.

Der **Barista 1.0**, der sich überlegt eine Siebträgermaschine zu kaufen oder vielleicht schon eine hat. Hier werden praktische Tipps rund um die Einstellung der Maschine, die richtige Zubereitung sowie die richtigen Geräte vermittelt.

Der **Barista 2.0**, kennt sich schon gut mit seiner eigenen Maschine aus und möchte einfach tiefer in die Thematik einsteigen und speziell auch in das Thema-Latte Art einarbeiten. Der Kurs baut auf dem **1.0** inhaltlich auf.

Barista 3.0, der Profi und Kollege auf Augenhöhe. Wir tauschen uns als Gastro-Kollegen aus und verfeinern deine Kaffeekünste, um sie deinen Kunden noch besser weiter geben zu können.



Barista 1.0

| | |
|-------------------|--|
| Teilnehmeranzahl: | 4-8 Pers. (mindest. 4 Teilnehmer) |
| Vorkenntnisse: | keine |
| Kursdauer: | 3h |
| Termine: | donnerstags, 18.00 bis 21.00 Uhr, Termine siehe unten. |
| Kursleitung: | Marius Seemann, Dipl.-Ing. Architekt, Head Barista |
| Preis: | 85,00 Euro brutto pro Person. |

Kursinhalte:

- Grundwissen, von der Pflanze bis zum Endprodukt
- Die Optimierung der Vermahlung
- Zusammenspiel von Maschine, Wasser, Kaffee und Barista
- Geschmacksoptimierung und Fehlerbehebung
- Die richtige Zubereitung von Espresso, Espresso Macchiato, Cappuccino,
- Milchsäumen – Basics
- Verkostung aller Spezialitäten
- Reinigung der Siebträgermaschinen

- Baristadiplom nach erfolgreicher Teilnahme

Der Kurs beinhaltet zusätzlich Mineralwasser sowie einen kleinen Snack. Nach dem Kurs können die Teilnehmer gerne noch im Tabakschuppen verweilen und „a la carte“ bestellen.

Die Teilnehmer erhalten am Kurstag 10% Rabatt auf die Produkte unseres Kiosk 2.0.

Termine:

| | | |
|-------------|-------------------|-------------------|
| Donnerstag, | 28. Oktober 2021 | 18.00 – 21.00 Uhr |
| Donnerstag, | 02. Dezember 2021 | 18.00 – 21.00 Uhr |
| Donnerstag, | 20. Januar 2022 | 18.00 – 21.00 Uhr |
| Donnerstag, | 03. Februar 2022 | 18.00 – 21.00 Uhr |
| Donnerstag, | 03. März 2022 | 18.00 – 21.00 Uhr |

Zusätzliche Termine oder individuelle Kurse für Gruppen nach Absprache möglich.



Barista 2.0

| | |
|-------------------|---|
| Teilnehmeranzahl: | 2-4 Pers. (mindest. 2 Teilnehmer) |
| Vorkenntnisse: | Barista 1.0, oder viel Übung mit der eigenen Siebträgermaschine |
| Kursdauer: | 3h |
| Termine: | donnerstags, 18.00 bis 21.00 Uhr, Termine siehe unten. |
| Kursleitung: | Marius Seemann, Dipl.-Ing. Architekt, Head Barista |
| Preis: | 120,00 Euro brutto pro Person. |

Kursinhalte:

- Die Optimierung der Vermahlung
- Zusammenspiel von Maschine, Wasser, Kaffee und Barista
- Geschmacksoptimierung und Fehlerbehebung
- Milchsäumen – Profi
- Verkostung aller Spezialitäten
- Optimierung der Arbeitsschritte an der privaten Kaffeebar
- Reinigung der Siebträgermaschinen

- gemeinsames üben, üben, üben....
- Baristadiplom nach erfolgreicher Teilnahme

Der Kurs beinhaltet zusätzlich Mineralwasser sowie einen kleinen Snack. Nach dem Kurs können die Teilnehmer gerne noch im Tabakschuppen verweilen und „a la carte“ bestellen.

Die Teilnehmer erhalten am Kurstag 10% Rabatt auf die Produkte unseres Kiosk 2.0.

Termine:

Donnerstags, nach individueller Absprache möglich 18.00 – 21.00 Uhr



Barista 3.0

- Teilnehmeranzahl: maximal 2 Pers.
- Vorkenntnisse: Gastronomischer Kollege oder ambitionierter Heimbarista
- Kursdauer: 3h oder individuelle Absprache
- Termine: donnerstags, 18.00 bis 21.00 Uhr, Termine siehe unten.
- Kursleitung: Marius Seemann, Dipl.-Ing. Architekt, Head Barista
- Preis: 150,00 Euro brutto pro Person.

Kursinhalte:

- individuelles Profi Training nach Absprache und Lernzielen
- gemeinsames üben, üben, üben....
- Baristadiplom nach erfolgreicher Teilnahme

Der Kurs beinhaltet zusätzlich Mineralwasser sowie einen kleinen Snack. Nach dem Kurs können die Teilnehmer gerne noch im Tabakshuppen verweilen und „a la carte“ bestellen.

Die Teilnehmer erhalten am Kurstag 10% Rabatt auf die Produkte unseres Kiosk 2.0.

Termine:

Donnerstags, nach individueller Absprache möglich 18.00 – 21.00 Uhr



Anmeldungen

Name:

Vorname:

E-Mail:

Telefon:

Wunschdatum:

Barista 1.0

Barista 2.0

Barista 3.0

Zusätzliche Anmerkungen:

Ansprechpartner und Buchungen per Mail direkt an Marius Seemann.

marius@tabakschuppen.com / marius@espresso-bienchen.de / 0721 / 82002941

Espresso Bienchen Schulungszentrum im Tabakschuppen

Tabakschuppen_Café + Weinbar

Kraichgaustraße 12

76287 Rheinstetten