



Stefan Sternad
Obmann der Fachgruppe Gastronomie

„Kaffee ist die Pizza unter den Getränken! Warum nicht durch eine qualitativ hochwertige Zubereitung den Gast begeistern? Nutzen Sie und Ihre Mitarbeiter diese Chance und holen Sie sich Informationen vom Profi!“



Sigismund E. Moerisch
Obmann der Fachgruppe Hotellerie

„Der Kaffee zählt auch in der Hotellerie zu den wichtigsten Getränken. In unseren kostenlosen Workshops erfahren Sie alles zum Thema Kaffee und wie Sie diesen perfekt zubereiten!“

+ GASTRONOMIE + HOTELLERIE



FACHGRUPPE GASTRONOMIE UND HOTELLERIE
Europaplatz 1 | 9021 Klagenfurt am Wörthersee
T 05 90 90 4 – 611 | **F** 05 90 90 4 – 604
E gastronomie@wkk.or.at

Mit freundlicher Unterstützung von



Bilder: Peter Just, blend40 - Fotolia, infocadix



+ GASTRONOMIE + HOTELLERIE

Machen Sie mehr aus Kaffee!

Workshop 2019



Barista-Workshop

In den vergangenen Jahren entwickelte sich Kaffee zu einem der wohl trendigsten Getränke. Unzählige Variationen des allseits beliebten Muntermachers lassen den klassischen „Verlängerten“ verblassen und regen sowohl Gastronomen als auch Gäste an, etwas Neues auszuprobieren.

Am Anfang stehen wie so oft die Grundkenntnisse. Das Wissen über verschiedene Röstverfahren und Kaffeemischungen bis hin zur Zubereitung des perfekten Espressos.

Um die Kaffeekultur zu fördern, wird dieses Wissen weltweit durch zertifizierte Kaffee-Spezialisten weitergegeben. Nehmen Sie am praxisorientierten Barista-Workshop teil und steigern Sie Ihre Kaffeekompetenz und somit auch die Kaffeequalität und -kultur in Ihrer Umgebung!



⊕ HOTLINE 05 90 90 4 – 611

Die Kurse sind für Mitglieder der Fachgruppe Gastronomie und Hotellerie kostenlos!

Vorgesehen sind max. 2 Personen pro Betriebsstandort!

Unser Barista



Tamara Nadolph

Touristikfachfrau / Barista
SCAE Level I- und II-Ausbildung
Espresso-Workshops / Latte Art-Workshops
Ausbildung zum Barista Bachelor
Latte-Art Staatsmeisterin 2018 und 2019



Kathrin Nussbaumer

Restaurantfachfrau / Barista / Espresso-Workshops
Service-Europameisterin / SCAE Level I-Ausbildung
Studium der Ernährungspädagogik
EuroSkills 2010, 1. Platz im Service

Termine:

DAUER DES WORKSHOPS: 4 STUNDEN

	ORT		VORMITTAG	NACHMITTAG
Freitag 20. September 2019	Villach	Fachschule für Tourismusberufe	9:00 - 13:00	14:00 - 18:00
Dienstag 24. September 2019	Villach	Fachschule für Tourismusberufe	9:00 - 13:00	14:00 - 18:00
Mittwoch 25. September 2019	Villach	Fachschule für Tourismusberufe	9:00 - 13:00	14:00 - 18:00
Donnerstag 26. September 2019	Villach	Fachschule für Tourismusberufe	9:00 - 13:00	14:00 - 18:00
Montag 30. September 2019	Villach	Fachschule für Tourismusberufe	9:00 - 13:00	14:00 - 18:00
Mittwoch 02. Oktober 2019	Villach	Fachschule für Tourismusberufe	9:00 - 13:00	14:00 - 18:00
Donnerstag 03. Oktober 2019	Villach	Fachschule für Tourismusberufe	9:00 - 13:00	14:00 - 18:00



FACHBERUFSSCHULE FÜR TOURISMUS WARBAD VILLACH
Kumpfallee 87
9504 Warbad Villach
T 04242 269 77
F 04242 269 77 36
E warbad@bs.ksn.at
www.fbs-warbad.at

RÖSTVERFAHREN, BOHNENSORTEN, BRÜHMETHODEN

Programm:

- » **Kaffee-Theorie** Sorten- und Maschinenkunde, Anbau und Aufbereitung
- » **Der perfekte Kaffee und Degustation**
Erlernen Sie die Zubereitung der gängigsten Kaffees
- » **Der optimale Milchschaum**
Die richtige Technik zum Milchschaumen
- » **Handling der Kaffeemaschine, Kaffee-Mühle etc.**
- » **Praktische Schulung direkt an einer Siebträgermaschine vor Ort**
- » **Notwendige und wichtige Hygiene-Kriterien**



**BEGRENZTE
TEILNEHMERZAHL!**

**ANMELDUNG
UNBEDINGT
ERFORDERLICH!**