



## Die Kunst des Kaffeekochens

### Kostenfreie Barista-Schulung für DEHOGA Mitglieder mit unserem Partner Hardy GmbH

Kaffee ist ein Trend-Getränk in Deutschland und das nicht nur im Café oder in speziellen Coffee-Bars. Jeder Gast erwartet heute mindestens einen Cappuccino oder einen Caffè Latte. Aber das macht den Kaffee noch nicht besonders. Auch die kompetente Beratung zum Produkt wird gewünscht, denn sonst kann der Gast ja auch zu Hause seinen Kaffee genießen. Was macht den guten Kaffee aus? Wo kommt er her, wie entsteht die Crema und wie kommt das Muster in den Milchschaum? Kaffee kochen ist eine Kunst und nicht umsonst ist in Italien die Ausbildung zum Barista, dem Barkeeper an der Kaffeemaschine, längst anerkannt.

**Wir bieten unseren Mitgliedern exklusiv die Möglichkeit gemeinsam mit unserem Partner, der Hardy GmbH, eine kostenfreie Barista Schulung zu erleben.** Unser Kooperationspartner Wolfgang Hardy GmbH steht seit mehr als dreißig Jahren für kompetenten Service und professionelle Beratung in der Kaffeebranche. Mitte der 80er Jahre übernahm die Wolfgang Hardy GmbH die Werksvertretung des Herstellers LaCimbali und ist seit 2014 auch mit einer Niederlassung in Illingen im Saarland vor Ort präsent. Die Teilnahme ist auf maximal 2 Personen pro Betrieb begrenzt. Die Schulungen sind auch für Auszubildende geeignet. Es gilt das Windhundprinzip, das heißt Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt. Ein Rechtsanspruch auf Teilnahme besteht nicht.

### Hier nun alles Wissenswerte zu den Schulungen:

<b>Termine:</b>	08. Mai 2017 und 16. Oktober 2017
<b>Ort:</b>	Hardy GmbH, Niederlassung Saar-Pfalz, Gewerbegebiet A1 Interkommunal, Am Umspannwerk 1 66557 Illingen
<b>Teilnehmerzahl:</b>	mind. 4, max. 12 Personen
<b>Kosten:</b>	<b>für DEHOGA Mitglieder kostenfrei</b> , Nichtmitglieder 199.- €
<b>Dauer:</b>	je nach Teilnehmerzahl 4-6 Std. Das Seminar besteht aus einem praktischen und einem theoretischen Teil.
<b>Seminarinhalte:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>☞ Historie des Kaffees</li><li>☞ Rohkaffee, Anbaugebiete, Ernte und Verarbeitung</li><li>☞ Röstprozess</li><li>☞ Mahlen und Mühlen</li><li>☞ Funktionsweise Siebträgermaschinen</li><li>☞ Einstellen der Mühle</li><li>☞ Zubereitung von Kaffeespezialitäten</li><li>☞ Milchaufschäumen/Latte Art Grundkurs</li><li>☞ Reinigung</li></ul>

Durchgeführt werden die Seminare von Mirko Diederichs und Thomas Hudak. Beide sind SCAE (Speciality Coffee Association of Europe) geprüfte Barista.

# ANMELDEFORMULAR

Hiermit melde ich mich mit \_\_\_\_\_ Personen (max 2 pro Betrieb) verbindlich für die Schulung am

08.05.2017

24.10.2017

Betriebsname: \_\_\_\_\_

Teilnehmername(n): \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

mail: \_\_\_\_\_

Mir ist bekannt, dass ein Rechtsanspruch auf Teilnahme nicht besteht.

\_\_\_\_\_

Unterschrift

**Verbindliche Anmeldungen ab sofort per mail an [info@dehogasaar.de](mailto:info@dehogasaar.de) oder per Fax an 0681 523 26**

