



# Schulungsprogramm

<b>Ort</b>	Espresso & Barista Center, Schlachtstrasse 1, 6204 Sempach	
<b>Teilnehmerzahl</b>	Max. 5 Personen pro Kurstag	
<b>Beginn</b>	9.00 Uhr	
<b>Themen</b>	<p>Maschine Evolution/DC Pro:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erklärung der Dalla Corte Maschine mit allen Knöpfen und Funktionen (ein-/ausschalten, Dampf-/Teeboiler, Brühgruppen, Produktetasten, Dampf-/Teeboilerreinigung)</li> <li>• Allgemeiner Umgang und Pflege der Maschine</li> <li>• Was tun bei Fehlbedienung/Fehlermeldung</li> <li>• Tassenwärmer</li> </ul> <p>Mühle:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erklärung der Bedientasten</li> <li>• DC II-GCS: zwei Mühlen für Frischmahlung: Vorteil und Besonderheiten</li> <li>• Zusammenhang Mahlgrad-Auslaufzeit-Kaffeegeschmack</li> <li>• Mahlgradkontrollsystem GCS: was zu beachten ist</li> </ul> <p>Kaffeebohnen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kaffee als Frischprodukt</li> <li>• Lagerung</li> <li>• Angemessene Verpackungsgrößen</li> </ul> <p>1. Schritte am Morgen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brühgruppen einschalten und aufheizen</li> <li>• Der saubere Siebträger</li> <li>• Die 1. Mahlung</li> <li>• Der 1. Kaffee</li> </ul> <p>Espresso- und Kaffeezubereitung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 13 Schritte: saubere und effiziente Espresso- und Kaffeezubereitung</li> <li>• Praktisches Üben der Teilnehmer; jeder Teilnehmer arbeitet an einer Maschine</li> </ul>	
<b>Mittagessen</b>	ca. 12.30/13.00 Uhr in Sempach	
	<p>Milchschaum:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Milchsorten</li> <li>• Milchkanne</li> <li>• Dampfhaahn/Sicherheitshinweise</li> <li>• Herstellen eines feinporigen und cremigen Milchschaumes</li> <li>• Temperaturkontrolle: Endtemperatur Milch 62-65°C</li> <li>• Praktisches Üben der Teilnehmer (auf zwei Kannengrößen)</li> </ul> <p>Latte Art:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cappuccino: Eingiesstechnik</li> <li>• Praktisches Üben der Teilnehmer</li> </ul> <p>Milchgetränke:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Caffè Latte, Espresso Macchiato, Latte Macchiato</li> </ul> <p>Reinigung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mühlenreinigung</li> <li>• Maschinenreinigung</li> <li>• Jeder Teilnehmer reinigt seine Mühle und seine Maschine</li> <li>• Jeder Teilnehmer reinigt seinen Arbeitsplatz</li> </ul>	
<b>Ende</b>	ca. 17.30 Uhr	