

ROGALLA

DALLA CORTE AG

Schulungsprogramm

Ort	Espresso & Barista Center, Schlachtstrasse 1, 6204 Sempach
Teilnehmerzahl	Max. 5 Personen pro Kurstag
Beginn	9.00 Uhr
Themen	
Maschine Evo2/DC Pro/XT:	<ul style="list-style-type: none">• Erklärung der Dalla Corte Maschine mit allen Knöpfen und Funktionen (ein-/ausschalten, Dampf-/Teeboiler, Brühgruppen, Produktetasten, Dampf-/Teeboilerreinigung)• Allgemeiner Umgang und Pflege der Maschine• Was tun bei Fehlbedienung/Fehlermeldung• Tassenwärmer
Mühle:	<ul style="list-style-type: none">• Erklärung der Bedientasten• DC TWO-GCS: zwei Mühlen für Frischmahlung - Vorteil und Besonderheiten• Zusammenhang Mahlgrad-Auslaufzeit-Kaffeegeschmack• Mahlgradkontrollsystem GCS: was zu beachten ist
Kaffeebohnen:	<ul style="list-style-type: none">• Kaffee als Frischprodukt• Lagerung• Angemessene Verpackungsgrößen
1. Schritte am Morgen:	<ul style="list-style-type: none">• Brühgruppen einschalten und aufheizen• Der saubere Siebträger• Die 1. Mahlung• Der 1. Kaffee
Espresso- und Kaffeezubereitung:	<ul style="list-style-type: none">• 13 Schritte: saubere und effiziente Espresso- und Kaffeezubereitung• Praktisches Üben der Teilnehmer; jeder Teilnehmer arbeitet an einer Maschine
Mittagessen	ca. 12.30/12.45 Uhr in Sempach
Milchschaum:	<ul style="list-style-type: none">• Milchsorten• Milchkannen• Dampfahn/Sicherheitshinweise• Herstellen eines feinporigen und cremigen Milchschaumes• Temperaturkontrolle: Endtemperatur Milch 62-65°C• Praktisches Üben der Teilnehmer (auf zwei Kannengrößen)
Latte Art:	<ul style="list-style-type: none">• Cappuccino: Eingiesstechnik• Praktisches Üben der Teilnehmer
Milchgetränke: Reinigung:	<ul style="list-style-type: none">• Caffè Latte, Espresso Macchiato, Latte Macchiato• Mühlenreinigung• Maschinenreinigung• Jeder Teilnehmer reinigt seine Mühle und seine Maschine• Jeder Teilnehmer reinigt seinen Arbeitsplatz
Ende	ca. 17.30 Uhr