

# ROGALLA

DALLA CORTE AG

## 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>	
Maschine Evo2/XT Classic/Icon:	<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>
Mühle:	<ul style="list-style-type: none"><li>• Erklärung der Bedientasten</li><li>• DC TWO-GCS: zwei Mühlen für Frischmahlung - Vorteil und Besonderheiten</li><li>• Zusammenhang Mahlgrad-Auslaufzeit-Kaffeegeschmack</li><li>• Mahlgradkontrollsystem GCS: was zu beachten ist</li></ul>
Kaffeebohnen:	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kaffee als Frischprodukt</li><li>• Lagerung</li><li>• Angemessene Verpackungsgrößen</li></ul>
1. Schritte am Morgen:	<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>
Espresso- und Kaffeezubereitung:	<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. 12.45/13.00 Uhr in Sempach
Milchschaum:	<ul style="list-style-type: none"><li>• Milchsorten</li><li>• Milchkannen</li><li>• Dampfhahn/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>
Latte Art:	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cappuccino: Eingiesstechnik</li><li>• Praktisches Üben der Teilnehmer</li></ul>
Milchgetränke:	<ul style="list-style-type: none"><li>• Caffè Latte, Espresso Macchiato, Latte Macchiato</li></ul>
Reinigung:	<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