

der Zubereitung



*Ja,
ich bin
dabei!*



Coffema

INTERNATIONAL



Training & Seminare



Coffema International Handel GmbH
Schulung und Seminare
Obenhauptstraße 7
22335 Hamburg

Bitte
frankieren
falls Marke
zur Hand.



Coffema

INTERNATIONAL

Kaffee-Kompetenz von der Zubereitung bis zum Service

Training und Seminare

Es bedarf keiner besonderen Gabe, einen geschmackvollen, aromatischen Espresso in Vollendung zuzubereiten.

Ein umfangreiches Wissen, viel Liebe zum Kaffee und die richtige Technik sind jedoch notwendige Voraussetzungen dafür.

In Italien ist der „Espressomacher“, schon seit langem eine eigene Berufsbezeichnung. Der Barista genießt ein ähnliches Ansehen wie der Sommelier oder der Bartender.

Mit der steigenden Zahl der Coffee-shops hierzulande und dem wachsenden Anspruch an die unterschiedlichsten Kaffeespezialitäten, wird von Gastgebern und Gastronomen

immer mehr verlangt, wenn es um den reinen Kaffee-Genuss geht. Unser vielseitiges Trainings- und Seminar-Angebot hilft Ihnen, noch perfekter und erfolgreicher mit den duftenden Spezialitäten zu arbeiten, sie zuzubereiten und zu servieren.

Schauen Sie, was wir Ihnen zu bieten haben.



Anmeldebedingungen: Die Anmeldung ist verbindlich. Die Anzahl der Teilnehmer ist begrenzt; die Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigt. Nach Zahlungseingang der Teilnehmergebühr und anschließender Bestätigung,

ist Ihr Platz definitiv gesichert. Bis 2 Wochen vor Seminarbeginn ist ein Rücktritt von der Anmeldung unter Abzug einer Bearbeitungsgebühr möglich. Danach ist eine Stornogebühr von 50% der Seminarkosten fällig, es sei denn, Sie benennen einen Ersatzteilnehmer.

Seminare

Seminar 1 Einsteiger-Seminar

Seminar für angehende Gastronomen und interessierte Kaffeeliebhaber

Basics & Kaffeemaschinen: Alles über die drei Elemente Kaffee, Wasser, Milch und über Filter-, Kolben- und Siebträgermaschinen

Bedarfsanalyse & Rentabilität: Die richtige Maschine für Ihr Geschäft und wie Sie maximalen Gewinn erwirtschaften.

Praxis: Der Umgang mit Mühlen, Maschinen und Zutaten

Keine Zauberei: Die hohe Kunst des Milchsäumens

Hygiene – lang lebe Ihre Maschine: Das richtige Reinigen von Maschinen und Arbeitsplatz. Pflege und Wartung Ihrer Maschine!

Dauer: ca. 6 Stunden **Teilnehmer:** max. 8 Personen **Kosten:** 150,- Euro pro Person

Seminar 2 Mitarbeiter-Seminar

Intensives Aufbau-seminar für Fortgeschrittene

Maschinenkunde: Intensive Schulung an verschiedenen Coffema-Siebträgermaschinen und -Mühlentypen, Erlernen von effektiven Arbeitsabläufen, perfekte Handhabung mit dem Dampfschwert

Tagesgeschäft: Optimale Vorbereitung auf das Kaffeegeschäft, Simulation eines Tagesablaufs, koordinierte Zubereitung von mehreren Getränkebestellungen, effektives Arbeiten mit der Maschine

Kaffeevarietäten: Großer Brauner, Einspänner, Ristretto, Marocchino ... Zubereitung internationaler Spezialitäten, Saison-Spezialitäten, Arbeiten mit Aromen und anderen Zutaten

Dauer: ca. 6 Stunden **Teilnehmer:** max. 8 Personen **Kosten:** 150,- Euro pro Person

Seminar 3 Vor Ort-Seminar

Praxisnahes Studium in persönlicher Umgebung

Effektivität: Routinierter und effektiver Umgang mit der Maschine unter Berücksichtigung der örtlichen Möglichkeiten

Einweisung: Exakte Instruktion und Einarbeitung in sämtliche Funktionen Ihrer Kaffeemaschine

Training in Arbeitsschritten: Über Mitarbeiterschulung am Gerät zur Zubereitung von Kaffeespezialitäten „Step by Step“

Rezepturen: Üben mit diversen Zutaten, Einweisung in neue Rezepturen

Analyse & Checklisten: Analysieren und Optimieren aller Arbeiten rund ums Kaffeegeschäft und sichere Vorgehensweisen bei der Wartung und Reinigung der Maschine

Kosten: 90,- Euro pro Stunde (Mindestdauer 4 Stunden: 1 Std. Analyse + 3 Std. Schulung) Anreisepauschale: 150 Euro zuzüglich evtl. Übernachtung und Spesen

Hiermit melde ich mich verbindlich an!

Bitte gewünschtes Seminar ankreuzen und Adressteil ausfüllen, Coupon abtrennen und zurück an Coffema International Handel GmbH senden oder einfach faxen an: **040 / 500 25-111**

Seminar 1 Einsteiger-Seminar

Seminar für angehende Gastronomen und interessierte Kaffeeliebhaber

Dauer: ca. 6 Stunden
Teilnehmer: max. 8 Personen
Kosten: 150,- Euro pro Person

1

Seminar 2 Mitarbeiter-Seminar

Intensives Aufbau-seminar für Fortgeschrittene

Dauer: ca. 6 Stunden
Teilnehmer: max. 8 Personen
Kosten: 150,- Euro pro Person

2

Seminar 3 Vor Ort-Seminar

Praxisnahes Studium in persönlicher Umgebung

Kosten: 90,- Euro pro Stunde (Mindestdauer 4 Stunden: 1 Std. Analyse + 3 Std. Schulung) Anreisepauschale: 150 Euro zuzüglich evtl. Übernachtung und Spesen

3

Seminarort (Bitte wählen!)

- München Mülheim an der Ruhr Seligenstadt (Frankfurt)
 Hannover Hamburg Berlin Dresden

Die genauen Termine werden rechtzeitig bekannt gegeben!

Firma _____

Name, Vorname _____

Straße, Hausnummer _____

PLZ, Ort _____

Telefon, E-mail _____

Ort, Datum, Unterschrift _____

Anmeldebedingungen: Die Anmeldung ist verbindlich. Die Anzahl der Teilnehmer ist begrenzt; die Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigt. Nach Zahlungseingang der Teilnehmergebühr und anschließender Bestätigung, ist Ihr Platz definitiv gesichert. Bis 2 Wochen vor Seminarbeginn ist ein Rücktritt von der Anmeldung unter Abzug einer Bearbeitungsgebühr möglich. Danach ist eine Stornogebühr von 50% der Seminarkosten fällig, es sei denn, Sie benennen einen Ersatzteilnehmer.