

Informationsblatt Unverbindliche Übung Kaffeekenner (Barista)



40 Unterrichtseinheiten (2x 5 Wochen lang: 1 Tag pro Woche zu je 4 Einheiten pro Semester)

jeweils Montag von 14.25 Uhr bis 17.55 Uhr (=4 Einheiten)

Termine Block B: 12.10., 19.10., ~~26.10. (FT)~~, 2.11., 9.11.2020 und
15.3., 22.3., ~~5.4. (FT)~~, 12.4., 19.4.2021

Termine Block C: 16.11., 23.11., 30.11., 7.12., 14.12.2020 und
26.4., 3.5., 10.5., 17.5.2021, ~~24.5.2021 (FT)~~

Termine Block D: 21.12.2020, 11.1., 18.1., 25.1.2021 und
31.5., 7.6., 14.6., 21.6., 28.6.2021

Kosten: 50 Euro (€ 20,- werden bei mindestens 80% Anwesenheit am Ende rückerstattet)

Abschluss: Am Ende der „Unverbindlichen Übung“ werden die TeilnehmerInnen geprüft. Die Prüfung besteht aus einem schriftlichen Teil, einem Fachgespräch und einer praktischen Prüfarbeit.

Bei positivem Abschluss erhalten die TeilnehmerInnen das Zertifikat „Kaffeekenner“.

Voraussetzungen:

- TeilnehmerInnen müssen SchülerInnen der Berufsschule für Gastgewerbe sein
- Grundinteresse am Thema
- Regelmäßige Anwesenheit (mind. 80%)
- Anmeldung mit Gebühr vor Kursbeginn bei Herrn Schreiber oder Herrn Beyer.

INHALTE:

THEORIE:

- ◆ Geschichte des Kaffees
- ◆ Kaffeepflanze und Ernte
- ◆ Kaffeesorten und Qualitäten
- ◆ Einkauf, Preis, Lagerung
- ◆ Röstungen und Blends
- ◆ Bestandteile und Inhaltsstoffe
- ◆ Wirkungsweise für den Menschen
- ◆ Wiener Kaffeehauskultur
- ◆ Anleitungen zur Zubereitung, Rezepte

PRAXIS:

- ◆ Vergleich von Kaffeesorten (Aussehen, Geschmack, Geruch, Sensorik)
- ◆ Zubereitungstechniken (Espresso, Filter, French Press, AeroPress, Mokka-Kanne, Karlsbader, Türkischer Kaffee, etc.)
- ◆ Verkostungstechniken (Cupping)
- ◆ Kaffeespezialitäten und Rezepte
- ◆ Latte Art - Milchaufschäumen
- ◆ Kaffeetrends