

Informationsblatt Unverbindliche Übung Kaffeekenner (Barista)



40 Unterrichtseinheiten (10 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: 13.2., 20.2., 27.2., 6.3., 13.3.2023 und
20.3., 27.3., 17.4.2023, (3.4. und 10.4. Ostern)

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

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

Bei positivem Abschluss erhalten die Teilnehmer*innen das Zertifikat „**Kaffeekenner**“.

Voraussetzungen:

- Teilnehmer*innen müssen Schüler*innen 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