

Informationsblatt Unverbindliche Übung Kaffeekenner (Barista)



**10 Wochen jeweils Montag von 14.30 Uhr bis 17.55 Uhr
(4 Einheiten)**

Für Schüler*innen im A und B-Block:

<u>Termine Block C/D:</u>	9.11., 16.11., 23.11., 30.12., 15.12., 21.12.2026 und 11.1., 18.1., 25.1.2027
---------------------------	--

Für Schüler*innen im C und D-Block:

<u>Termine Block A/B:</u>	8.2., 15.2., 22.2., 1.3., 8.3., 15.3., 5.4., 12.4. und 19.4.2027
---------------------------	---

Erster Tag: Treffpunkt 14.30 Uhr an der Bar Stiege 6

Materialkosten: 50 Euro

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

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

Anmeldung mit Materialgeld vor Kursbeginn bei Herrn Schreiber

First come, first serve!

INHALTE aus dem Lehrplan:

THEORIE:

- ◆ Geschichte des Kaffees
- ◆ Kaffeepflanze und Ernte
- ◆ Aufbereitung
- ◆ 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, Filterkaffee, French Press, AeroPress, Mokka-Kanne, Karlsbader, Türkischer Kaffee, Syphon, etc.)
- ◆ Verkostungstechniken (Cupping)
- ◆ Kaffeespezialitäten und Rezepte
- ◆ Latte Art - Milchaufschäumen
- ◆ Kaffeetrends
- ◆ Kaffeespezialitäten mit Alkohol
- ◆ Lehrausgang