

# Informationsblatt Unverbindliche Übung Kaffeekenner (Barista)



**40 Unterrichtseinheiten (10 Wochen lang: 1 Tag pro Woche zu je 4 Einheiten)**

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

## Termine für Schüler\*innen im Block A und B:

Block C + D: 11.11., 18.11., 25.11., 2.12., 9.12., 16.12.2024 und  
13.1., 20.1., 27.1.2025

## Termine für Schüler\*innen im Block C und D:

Block A +B: 10.2., 17.2., 24.2., 3.3., 10.3., 17.3., 24.3., 31.3. und 7.4.2025

**Kosten:** 50 Euro (Material)

**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

**Anmeldung mit Gebühr vor Kursbeginn bei Herrn Schreiber**

## 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