



ÜBERSICHT BARISTA AUSBILDUNG UND KURSE





BARISTA AUSBILDUNG

- Barista Basic Kurs
- Barista Intermediate Kurs
- Barista Bachelor Kurs
- Barista Coffee Master Kurs



KAFFEE-INSTITUT PRÜFUNGEN

- Barista Basic – Barista Intermediate – Barista Bachelor
- Barista Coffee Master

Ihr Weg zum Barista Coffee Master (Certified Coffee Expert)				Ablauf
		BACHELOR	MASTER	
	Intermediate			Titel
Basic				
2 Tage	3 Tage	4 Tage	5 Tage	Unterrichtstage
30	60	120	180	Prüfungsfragen
30	60	120	180	Prüfungszeit Theorie
30	60	120	180	Prüfungszeit Praxis

KOMPETENZ KURSE

- Sensorik Kompetenz Kurs
- Röster Kompetenz Kurs

BARISTA WORKSHOP

- Latte Art Workshop (Basic, Intermediate, Intense)
- Barista Workshop (praktisches Intensivtraining)



BARISTA BASIC KURS

Es sind keine speziellen Vorkenntnisse erforderlich, der Kurs richtet sich an alle die sich für Kaffee interessieren: Kaffeeliebhaber, Kaffeefans, Mitarbeiter aus Gastronomie oder Hotellerie, Coffee Shops oder wenn Sie in der Kaffeebranche Fuß fassen möchten.

Theoretischer und Praktischer Teil:

- + Geschichte des Kaffees
- + Kaffee - Anbau / Pflanze / Arten
- + Kaffee - Ernte / Verarbeitung
- + Kaffeeröstung
- + Maschine / Mahlung
- + Wasser / Filtersysteme
- + Kaffeezubereitungen
- + Milchschaumtechnik / Grundlage Latte Art
- + Maschinenpflege / Reinigung / Hygiene am Arbeitsplatz

Kursgebühr: 595,- Euro exkl. MwSt. | max. 8 Teilnehmer
Kursdauer: 2 Tage, von 09:00 – 17:00 Uhr inkl. Mittagessen und Getränke, Prüfung am 3. Tag
Prüfungsumfang: 30 Fachfragen in 30 Minuten und 30 Minuten Praxistest
Prüfungsgebühr: 120,- Euro exkl. MwSt.



BARISTA INTERMEDIATE KURS

Diese Ausbildung richtet sich an jene, die bereits in der Kaffeebranche tätig sind und ihre Kenntnisse und Fähigkeiten verbessern möchten. Mitarbeiter in Gastronomie, Hotellerie, Coffee Shops, Röster, Kaffeehändler, Kaffeemaschinenhersteller, Außendienstmitarbeiter, Marketing etc.

Theoretischer und Praktischer Teil:

- + Botanik - Arten / Varietäten
- + Kaffee - Aufbereitung / Weiterverarbeitung
- + Kaffeeröstung / Röstprozess
- + Kaffee - Sensorik / Verkostung
- + Wasserfilter
- + Espressozubereitung
- + Brühmethoden
- + Kaffeegetränke
- + Arbeitsabläufe / Optimierung - Fehlerquellen
- + Latte Art

Kursgebühr: 825,- Euro exkl. MwSt. | max. 6 Teilnehmer
Kursdauer: 3 Tage, von 09:00 – 17:00 Uhr, inkl. Mittagessen und Getränke, Prüfung am 4. Tag
Prüfungsumfang: 60 Fachfragen in 60 Minuten und 60 Minuten Praxistest
Prüfungsgebühr: 220,- Euro exkl. MwSt.

Voraussetzung zur Teilnahme: erfolgreicher Abschluss der Prüfung zum Barista Basic Kurs



BARISTA BACHELOR KURS

Diese Ausbildung richtet sich an jene, die gute Kaffeekenntnisse haben, in der Kaffeebranche tätig sind, ihre Kenntnisse und Fähigkeiten auf einem sehr hohen, professionellen Niveau ausüben möchten. Mitarbeiter in Gastronomie, Hotellerie, Coffee Shops, Röster, Kaffeehändler, Kaffeemaschinenhersteller, Außendienstmitarbeiter, Marketing etc.

Theoretischer und Praktischer Teil:

- + Kaffee - Arten / Varietäten / Mutationen / Bohnencharakteristik
- + Rohkaffee - Beurteilung / Klassifizierung
- + Handel - Nachhaltigkeit
- + Kaffeeröstung / Röstphase / Röstprofile
- + Kaffee - Mischungen / Blends
- + Sensorik - Einflussfaktoren / Beurteilung
- + Wasserqualitäten - sensorische Auswirkung
- + Espressomethode - Qualitätsfaktoren
- + Brühmethoden - Brühkontrolle / TDS (Total Dissolved Solids – gesamt gelöste Stoffe)
- + Latte Art diverse Muster & Motive
- + Kaffee und Gesundheit

Kursgebühr: 1.155,- Euro exkl. MwSt. | max. 6 Teilnehmer
 Kursdauer: 4 Tage, von 09:00 – 17:00 Uhr, inkl. Mittagessen und Getränke, Prüfung am 5. Tag
 Prüfungsumfang: 120 Fachfragen in 120 Minuten und 120 Minuten Praxistest
 Prüfungsgebühr: 330,- Euro exkl. MwSt.

Voraussetzung zur Teilnahme: erfolgreicher Abschluss der Prüfung zum Barista Intermediate Kurs



BARISTA COFFEE MASTER KURS

Diese anspruchsvolle Ausbildung richtet sich an Personen, die professionell in der Kaffeebranche tätig sind und ihre bereits guten Kaffeekenntnisse und -fähigkeiten vertiefen bzw. ausbauen möchten. Die Ausbildung ist besonders für Führungskräfte in der Gastronomie, Hotellerie, Coffee Shops, Rösterei, Kaffeehandel, Kaffeemaschinenherstellern, Kaffeeschulen etc. und für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die eine leitende Funktion anstreben, geeignet. Oder für Personen die sich in diesen Bereichen selbstständig machen möchten.

Die Inhalte des Barista Bachelor Kurses werden weiter vertieft. Darüber hinaus sind die Kursbausteine Rohkaffee, Röstung, Sensorik und Brühmethoden Teil der Ausbildung zum Barista Coffee Master.

Kursgebühr:	2.195,- Euro exkl. MwSt. max. 4 Teilnehmer
Kursdauer:	5 Tage, von 09:00 – 17:00 Uhr inkl. Mittagessen und Getränke zzgl. 1 Tag Prüfung (14 Tage nach der Schulung)
Prüfungsumfang:	180 Fachfragen in 180 Minuten und 180 Minuten Praxistest
Prüfungsgebühr:	490,- Euro exkl. MwSt.

Voraussetzung zur Teilnahme: erfolgreicher Abschluss der Prüfung zum Barista Bachelor

COFFEE

Barista Master
 certified by Goran Huber



RÖSTER KOMPETENZ KURS

Kaffeerösten kann eigentlich jeder, nur so einfach ist es nicht!!! Kaffeerösten verlangt handwerkliches Fingerspitzengefühl! Wer das Beste aus der Bohne und für seine Kunden will, der wird mit vielen theoretischen und praktischen Übungen wichtige Kenntnisse und Fähigkeiten in diesem Kurs erlernen bzw. verbessern können. Denn ein guter Röster kennt seine Bohnen ganz genau, nur dann kann er das Optimum aus ihr herausholen. Der dreitägige Kurs umfasst folgende Bereiche:

Rohkaffee:

- + Botanik: Arten, Unterarten, Varietäten, Mutationen, Anbauländer, Charakteristik der Bohnen nach Regionen, Spezialitäten
- + Ernte, Aufbereitung, Weiterverarbeitung, Klassifizierung, Qualitäten und Kaffeefehler
- + Inhaltsstoffe
- + Rohkaffeehandel
- + Nachhaltiger, fairer, biologischer Anbau

Röstung:

- + Kaffee Röstung, Röstverfahren, -maschinen, Bohnentemperatur, Röstkurven
- + Proberöstungen, Röstung mit 1 kg und 5 kg Röstmaschinen
- + Röstungen mit Röstsoftware
- + Röstprozess, -phasen, -stufen, -profil, -fehler
- + Sortenreine Kaffees, Mischungen-Blends
- + Verpackung, Lagerung

Sensorik:

- + Definition
- + Aromastoffbildung, Aromenbestimmung, Geschmacksbildung
- + Wasserkunde
- + Sensorische Wahrnehmung
- + Aromenbildung, Röstprofil
- + Verkostung Cupping - Sensorische Prüfung

„Unsere Kurse sollen anregen, sich noch **intensiver** mit jedem einzelnen Teilbereich zu beschäftigen. Daher können die hier vorgestellten drei Fachbereiche auch gerne einzeln als Kurs gebucht werden.“
(Kursgebühr und -dauer auf Anfrage)

Kursgebühr: 1.465,- Euro exkl. MwSt. | max. 4 Teilnehmer

Kursdauer: 3 Tage, von 09:00 – 17:00 Uhr inkl. Mittagessen und Getränke

KOMPETENZ KURSE



SENSORIK KOMPETENZ KURS

Dieser Sensorik Kurs vereint **ERFAHRUNG – ERLEBNIS – PRAXIS – ROUTINE**

Die Sensorik ist übergreifend wohl das komplexeste Themenfeld im Bereich Kaffeewissen. Egal ob Anbau, Aufbereitung, Rösten, Blending, Verkosten oder Zubereitung. Die Sensorik ist überall von größter Bedeutung. Aber Sensorik ist nicht nur Riechen und Schmecken. Unser einzigartiger, praxisbezogener Profi-Kurs macht es sich zum Ziel, dass jeder Teilnehmer in der Lage sein wird, Geruch, Aromen, Geschmack, Optik und Haptik von Kaffee in allen Bereichen zu erkennen, zu unterscheiden, zu beschreiben und letztendlich das Gelernte auch professionell anzuwenden.

Wie schmeckt Kaffee?
Wie soll Kaffee schmecken?
Wie soll Kaffee nicht schmecken?

Verkostung-Cupping

Brühmethoden

Espresso



Kursgebühr: auf Anfrage
Kursdauer: auf Anfrage

BARISTA WORKSHOP


BARISTA WORKSHOP

Mitarbeiter-/Personalschulung als wertvolle Investition!
 Dieser eintägige Praxis Workshop unterstützt Sie als Unternehmer und Ihre Mitarbeiter in einem individuellen Trainingskonzept:

- um ein Höheres Bewusstsein über Kaffeekultur zu fördern
- um Qualitätsstandards zu definieren und helfen wachsende Kundenerwartungen zu erfüllen
- um einer Verbesserung, Effizienz in Arbeitsabläufen beizutragen

Theoretischer und Praktischer Teil:

- Kaffeegrundwissen
- Geschmackseinflüsse
 - Mischung
 - Mahlung
 - Mühle
 - Maschine
 - Mensch
- Optimierung Arbeitsabläufe, Fehlerbehebung
- Milchschaumtechnik
- Hygiene, Reinigung, Maschinenpflege

Als Gruppen- oder Einzeltraining gerne auch in Ihrem Haus vor Ort...

Kursgebühr: auf Anfrage

Kursdauer: auf Anfrage





LATTE ART WOKSHOP – BASIC

In diesem eintägigen Praxis Workshop erlernen Sie die Technik des Milchaufschäumens und das Eingießen verschiedener Muster und Grundmotive wie z. B. Herz, Farnblatt, etc. Voraussetzung: Espressozubereitung an der Siebträgermaschine

Dieser Workshop wird geleitet vom Latte Art Weltmeister und Barista Coffee Master Christian Ullrich.

Theoretischer und Praktischer Teil:

- + Kaffeeauswahl für Latte Art
- + Kannenauswahl
- + Milch-Kunde
- + Milchaufschäumtechnik
- + Handling mit der Milchkanne
- + Kontrastreiches Gießen
- + Eingießtechnik für das Herz
- + Eingießtechnik für das Farnblatt
- + Kostenlose und exklusive Online Videos zum Nachgießen nach dem Training
- + Reinigung und Pflege der Kaffeemaschine

Kursgebühr: 395,- Euro exkl. MwSt. | max. 6 Teilnehmer
Kursdauer: 1 Tag, von 09:00 – 17:00 Uhr Inkl. Mittagessen und Getränke



LATTE ART WORKSHOP – INTERMEDIATE

Sie verfeinern Ihre Vorkenntnisse und erlernen neue Latte Art Techniken und Muster.

Voraussetzungen: Für alle die bereits Latte Art Basic Grundmotive beherrschen oder Ihre Latte Art Fähigkeiten perfektionieren und verfeinern möchten.

Dieser Workshop wird geleitet vom Latte Art Weltmeister und Barista Coffee Master Christian Ullrich.

Theoretischer und Praktischer Teil:

- + Verfeinern der Grundtechniken Herz und Farnblatt
- + Kontrastreiches Gießen – Stufe 2
- + Eingießtechnik die Tulpe
- + Eingießtechnik für Schwan, Waveheart und weitere Free Pour Techniken
- + Eingießtechnik für Inverted Motive
- + Eingießtechnik für Elefant, Teddybär, Indianer, Drache und weitere Motive
- + Zeichentechnik mit Hilfe eines Latte Art Stick
- + Individuelles Training
- + Kostenlose und exklusive Online Videos zum Nachgießen nach dem Training
- + Reinigung und Pflege der Kaffeemaschine

Kursgebühr: 395,- Euro exkl. MwSt. | max. 6 Teilnehmer

Kursdauer: 1 Tag, von 09:00 – 17:00 Uhr Inkl. Mittagessen und Getränke



LATTE ART WORKSHOP – INTENSE

(Basic & Intermediate)

Die Kombination aus Latte Art Basic & Latte Art Intermediate Workshop bietet Ihnen dieses 2-tägige Intensivtraining.

Schritt für Schritt zur Perfektion!

Voraussetzung: Espressozubereitung an der Siebträgermaschine

Sie lernen und profitieren von der Erfahrung des Latte Art Weltmeisters und Barista Coffee Master Christian Ullrich

Kursgebühr: 655,- Euro exkl. MwSt. | max. 6 Teilnehmer
Kursdauer: 2 Tage, von 09:00 – 17:00 Uhr inkl. Mittagessen und Getränke

