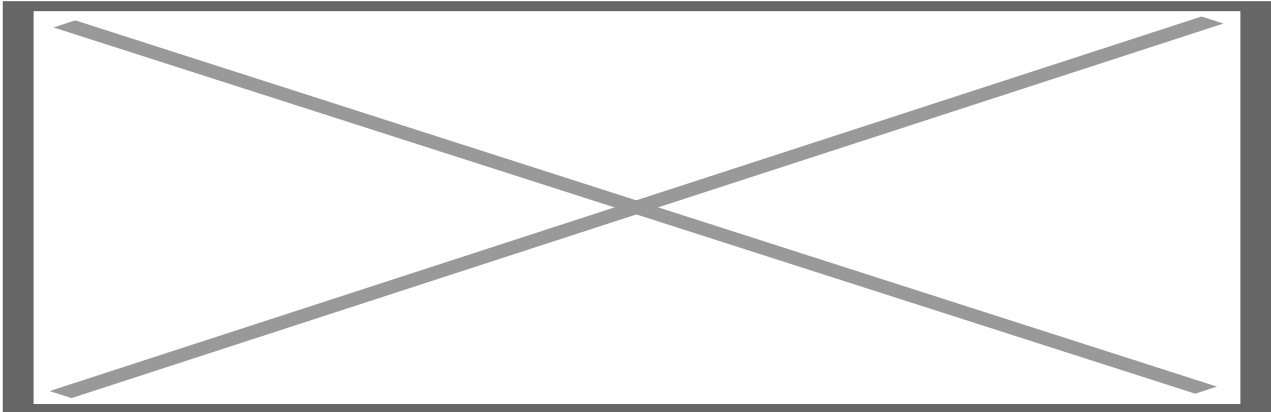


8577 Ausbildung Barista

Beschreibung des Kurses

Sie erlernen den Weg zum perfekten Espresso. Die Notwendigkeit der fachlich richtigen Reinigung und Handhabung von Mühle und Maschine. Den Weg der Kirsche zur Bohne bis zu der Auswahl der richtigen Mischung und Röstung. Latte Art - wie mache ich aus perfekten Milchschaum ein Muster in Cappuccino & Co? Erstellung einer Kaffeekarte mit Serviceempfehlungen und der wirtschaftlicher Stellwert vom Beruf des Baristas in der Gastronomie.



Inhalt

- Geschichte Ursprung des Kaffees
- Kaffeepflanze und Anbau
- Ernte und Verarbeitung des Kaffees
- Anbaugebiete
- Inhaltsstoffe
- Maschinenkunde Kaffeemaschine und Mühle
- Kaffeezubereitungsarten
- Milch schäumen und Grundlage Latte Art
- Arbeitsplatzhygiene und Reinigen der Kaffeemaschine
- Rösten

Die Trainingsziele

Sie erlernen den Weg zum perfekten Espresso. Die Notwendigkeit der fachlich richtigen Reinigung und Handhabung von Mühle und Maschine. Den Weg der Kirsche zur Bohne bis zu der Auswahl der richtigen Mischung und Röstung. Latte Art - wie mache ich aus perfekten Milchschaum ein Muster in Cappuccino & Co? Erstellung einer Kaffeekarte mit Serviceempfehlungen und der wirtschaftlicher Stellwert vom Beruf des Baristas in der Gastronomie.

Die Zielgruppe

Kursbuchung und weitere Details unter **8577** im WIFI-Kundenportal:

wifi.at/ooe

Seite 1 von 2

8577 Ausbildung Barista

Alle, die sich ein umfangreiches Wissen über Kaffee aneignen und Profis an der Espressomaschine werden wollen.

Die Voraussetzungen

Empfehlenswert ist der Besuch der Informationsveranstaltung 8575

Die Trainingsmethoden

- Theoretische Inputs, Einzelarbeiten, Gruppenarbeiten und Verkostungen
- Selbstständiges, praktisches Arbeiten an der Kaffeemaschine

Die Prüfung

- **Schriftliche Prüfung:** ca. 20 Multiple Choice Fragen und offene Fragen
- **Mündliche und praktische Prüfung:** Zubereitungsarten an der Kaffeemaschine

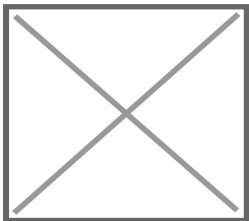
Nach positiver Absolvierung der schriftlichen und mündlichen/praktischen Prüfungen erhalten Sie das WIFI-Zeugnis. Eine Mindestanwesenheit von 75% wird vorausgesetzt.

Der Trainer/ Die Trainerin

Christian Loibingdorfer oder Florian Sulzer

Ihr Qualifikationsnachweis

WIFI-Zeugnis



Kursbuchung und weitere Details unter **8577** im WIFI-Kundenportal:

wifi.at/ooe

Seite 2 von 2

