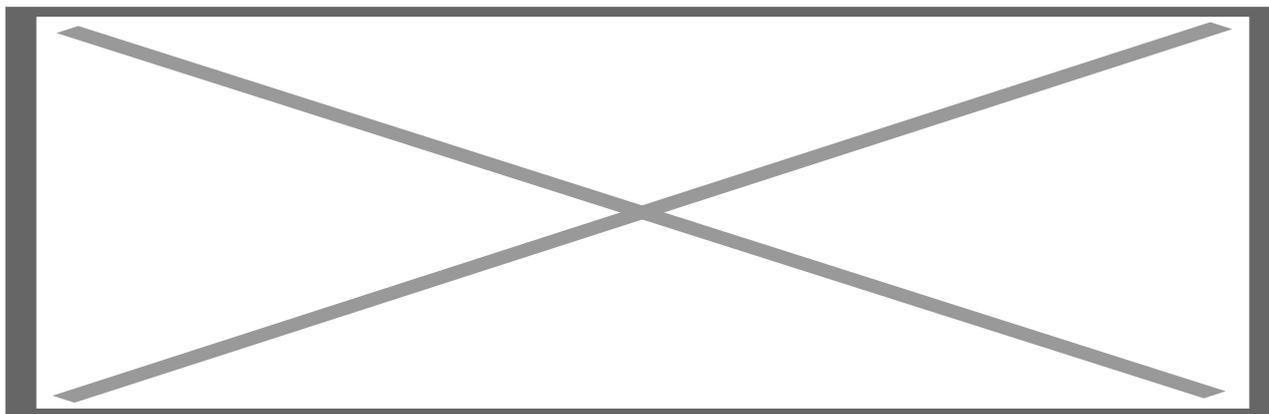


# 8578 Diplomlehrgang Barista

## Beschreibung des Kurses

Im Diplomlehrgang vertiefen wir die Inhalte der Vorausbildung weiter. Von der Röstung über verschiedene Kaffeearten, wie Filterkaffee, Cold Brew oder türkischer Kaffee bis hin zu internationalem Cuptasting sind Inhalte der Ausbildung. Auch die technischen Facetten der Espressomaschine und deren Auswirkung, sowie Handling, Präsentation mit perfekter Latte Art und Kaffeerezepte werden theoretisch und praktisch gelernt.



## Inhalt

- Rückblick und Wiederholung der Inhalte „Ausbildung Barista“
- Vertiefung in die Ursprungsländer des Kaffees
- Sensorik - Kunde
- Cupping vorführen und lernen, internationales Cup-Tasting
- Qualitätsbeurteilung und Klassifizierung der Kaffeebohnen
- Besprechung der Inhaltstoffe und Bedeutung
- Latte Art vertiefen
- Kaffeecocktail u. Kaffeerezepte gestalten
- Vertiefung Kaffeemaschine und Mühle/Arten
- Kaffee & Gesundheit
- Arbeitsabläufe / Optimierung
- Reinigung und Pflege der Kaffeemaschine

## Die Trainingsziele

Im Diplomlehrgang vertiefen wir die Inhalte der Vorausbildung weiter. Von der Röstung über verschiedene Kaffeearten, wie Filterkaffee, Cold Brew oder türkischer Kaffee bis hin zu internationalem Cuptasting sind Inhalte der Ausbildung. Auch die technischen Facetten der Espressomaschine und deren Auswirkung, sowie Handling, Präsentation mit perfekter Latte Art und Kaffeerezepte werden theoretisch und praktisch gelernt.

## Die Lernziele

---

Kursbuchung und weitere Details unter **8578** im WIFI-Kundenportal:

[wifi.at/ooe](https://wifi.at/ooe)

Seite 1 von 3

# 8578 Diplomlehrgang Barista

- Sie sind als Absolvent:in in der Lage, Ihre Kenntnisse über die Inhalte der vorherigen Barista-Ausbildung zu vertiefen und relevante Inhalte zu wiederholen.
- Sie können ein erweitertes Verständnis über die Ursprungsländer des Kaffees entwickeln und deren Einfluss auf die Geschmacksprofile analysieren.
- Sie beherrschen die Techniken des Cuppings und sind in der Lage, Ihre Fähigkeiten im internationalen Cup-Tasting weiterzuentwickeln.
- Sie sind in der Lage, die Qualität von Kaffeebohnen zu beurteilen und diese entsprechend zu klassifizieren.
- Sie verbessern Ihre Fähigkeiten in der Latte Art, können Kaffeecocktails und Kaffeerezepte gestalten und verfügen über ein umfangreiches Wissen über verschiedene Arten von Kaffeemaschinen und Mühlen.

## Die Zielgruppe

Absolventen/Absolventinnen der Ausbildung Barista im WIFI OÖ 8577P oder vergleichbare Ausbildung.

Vertiefen Sie Ihre Kenntnisse und werden Sie diplomierte/diplomierter Barista.

## Die Voraussetzungen

Absolventen/Absolventinnen der Ausbildung zum Barista im WIFI OÖ 8577P oder vergleichbare

Ausbildung. Übungsmöglichkeit außerhalb des WIFI sollte vorhanden sein.

## Die Trainingsmethoden

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

## Die Prüfung:

- **Schriftliche Prüfung:** ca. 30 Multiple Choice Fragen und offene Fragen
- **Mündliche und praktische Prüfung:** Zubereitungsarten an der Kaffeemaschine inkl. Eigenkreation und Latte-Art.

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

## Der Trainer/ Die Trainerin

Christian Loibingdorfer oder Florian Sulzer

## Ihr Qualifikationsnachweis

WIFI-Zeugnis und WIFI-Diplom

---

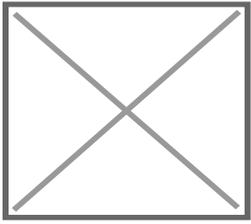
Kursbuchung und weitere Details unter **8578** im WIFI-Kundenportal:

[wifi.at/ooe](https://www.wifi.at/ooe)

Seite 2 von 3



# 8578 Diplomlehrgang Barista



---

Kursbuchung und weitere Details unter **8578** im WIFI-Kundenportal:  
[wifi.at/ooe](https://wifi.at/ooe)