

Wahlpflicht Kursprofil

Titel: Barista
Angeboten von: Birgit Backhausen & Nadine Klein
Zielgruppe: Unter- und Oberstufe

Inhalte und Ziele	<p>Die Teilnehmer/innen eignen sich vertiefende Kenntnisse und Fertigkeiten zu folgenden Teilbereichen an:</p> <ul style="list-style-type: none">- fachgerechtes Degustieren und gastorientiertes Beschreiben von Espresso- fachgerechtes Zubereiten von Espresso unter Berücksichtigung verschiedener Einstellungsparameter der Siebträgermaschine- sensorisches Beschreiben von Espresso anhand des Flavourprofils- qualitatives Beurteilen eines Espressos- Analyse der Milchsorten im Hinblick auf Ihren geschmacklichen Einfluss als auch auf Ihre Eignung zum Herstellen von Milchschaum- Korrektes Aufschäumen von Milch mit der Siebträgermaschine- bewerten welche Konsistenz Milchschaum für die verschiedene Kaffeespezialitäten aufweisen sollte- Latte Art Gießen- Latte Art Zeichnen- Zubereitung von Kaffee & Espresso mit alternativen Zubereitungsverfahren (Druck-, Flotation-, Filtration-, Kombinationsverfahren)- Zubereitung von Coffee-Drinks (heiß und kalt/ alkoholisch und nicht alkoholisch)- Wirtschaftliche Bedeutung des Rohstoffs Kaffee- Analyse und kritische Betrachtung des fairen Handels mit Kaffee- Erarbeitung von Rahmenbedingungen für ein erfolgreiches Baristakonzept in Verknüpfung mit dem Fach Unternehmensführung <p>Darüber hinaus sind Exkursionen in Röstereien und Kaffeebars vorgesehen.</p> <p>Die Teilnehmer erhalten nach bestandener theoretischer und praktischer Prüfung ein Zertifikat als Basis Barista.</p>
-------------------	---

Voraussetzungen	<p>Der Kurs richtet sich an Studierende, die an einer Vertiefung ihrer bestehenden Kenntnisse über Kaffee und Espresso interessiert sind und darüber hinaus praktische Fertigkeiten an den Siebträgermaschinen erlernen bzw. vertiefen wollen.</p> <p>Ziel ist die Prüfung zum Basis Barista.</p>
Unterrichtszeiten	<p>Bitte beachten Sie, dass der Wahlpflichtunterricht im Umfang von 2 Wochenstunden angeboten wird. Es ist für einige Themen und für Exkursionen vorgesehen, dass Stunden in Absprache mit den Teilnehmern geblockt werden.</p>
Kosten & Prüfungsgebühr	<p>Für Kaffeeverkostungen und die Zubereitung von Espresso und Kaffeespezialitäten mit der Siebträgermaschine ist zu Beginn des Kurses ein Unkostenbeitrag von 30€ zu entrichten. Die Prüfungsgebühr zum Ende des Kurses beträgt ca. 120 € (aktuell noch ohne Gewähr).</p> <p>(Stand 06/16)</p>
Bewertung	<p>Grundlagen für die Bewertung des Kurses sind theoretische und/oder praktische Tests, die laufende Mitarbeit, sowie die regelmäßige Anwesenheit.</p> <p>Das Ergebnis der Prüfung zum Basis Barista wird auf dem Zertifikat extra ausgewiesen.</p>

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr