



Wahlpflicht Kursprofil

Titel: Barista

Angeboten von: Birgit Backhausen & Nadine Klein

Zielgruppe: 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 verschiedener Milchsorten im Hinblick auf Ihren geschmacklichen Einfluss als auch auf Ihre Eignung zum Herstellen von Milchschaum- Korrektes Aufschäumen von Milch an der Siebträgermaschine- Bewerten, welche Konsistenz Milchschaum für Latte Art 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 TeilnehmerInnen können im Rahmen des Wahlpflichtkurses ‚Barista‘ das Barista-Zertifikat, ausgestellt durch Coffee Consulate in Mannheim, erwerben. Voraussetzung ist das Bestehen einer praktischen (60 Min.) als auch theoretischen Prüfung (90 Min.).</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>Hinweis: Die Teilnahme am Kurs Barista erfordert eine Grundflexibilität, da vereinzelt auch Absprachen kurzfristig getroffen werden müssen!</p>
Unterrichtszeiten	<p>Der Wahlpflichtunterricht wird im Umfang von 2 Wochenstunden angeboten. Die Termine werden nach Absprache (z.B. für Exkursionen oder praktisches Arbeiten) teilweise geblockt.</p>
Kosten & Prüfungsgebühr	<p>Für Kaffeeverkostungen und die Zubereitung von Espresso und Kaffeespezialitäten mit der Siebträgermaschine ist zu Beginn des Kurses ein Unkostenbeitrag von 30,00 € zu entrichten.</p> <p>Zum Erreichen des Barista-Zertifikates wird eine Prüfungsgebühr von 120,00€ fällig.</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