

Ausbildung

Zertifizierte Kaffeekennerin/Zertifizierter Kaffeekenner

In 7 Blöcken zu je 3 Unterrichtseinheiten werden folgende **Themenschwerpunkte** bearbeitet:

- Geschichte des Kaffees
- die Kaffeepflanze und ihr Anbau, Verarbeitung, Handel
- verschiedene Kaffeearten und Sorten
- Röstung und Verpackung
- Kalkulation eines Kaffeegetränkes
- Kaffeehauskultur
- verschiedene Kaffeezubereitungsmöglichkeiten

Die Kenntnisse aus der 2 FW und dem 2. Jahrgang im Umgang mit der Espressomaschine werden genützt und erweitert.

Praktisch gefestigt wird das Basiswissen durch verschiedene Kaffeezubereitungs-Möglichkeiten, die Zubereitung von Standard- und Spezialkaffees, Verkostungstechniken (Sensorik) und ev. eigenes Kaffeerösten.

Die abschließende **Prüfung** umfasst folgende Teile:

- Schriftlicher Teil
- Sensorikteil
- Praktischer Teil:
 - Standardkaffeegetränk an der Espressomaschine mit kurzem Fachgespräch
 - Spezialkaffee

Prüfungsgebühr: € 60,--
Unterlagen: Buch „Kaffeekenner“, Gutmayer, Trauner Verlag

OSR Dipl.-Päd. Gerlinde Niederwimmer