



ÜBERSICHT SEMINARE





SEMINARE

Weg zum Barista Coffee Master:

- Barista Basic (Foundation*) Seminar
- Barista Intermediate* Seminar
- Barista Advanced (Professional*) Bachelor Seminar

BARISTA COFFEE MASTER

Ihr Weg zum Barista Coffee Master (Certified Coffee Expert)				Ablauf
		BACHELOR	MASTER	Titel
		Advanced		
		Intermediate		
Basic				
2 Tage	3 Tage	4 Tage	5 Tage	Unterrichtstage
30	60	120	180	Prüfungsfragen
30	60	120	180	Prüfungszeit Theorie
30	60	120	180	Prüfungszeit Praxis

RÖSTER KOMPETENZ SEMINAR

FACHSEMINARE

- Green Coffee
- Roasting
- Sensory
- Brewing

TRAININGS

- Barista Practical Training
- Latte Art Practical Training
(Basic, Intermediate, Intense)

KAFFEE-INSTITUT PRÜFUNGEN:

- Barista Basic – Intermediate – Advanced Bachelor
- Barista Coffee Master
- Optional: *SCA CSP Barista Skills Prüfungen

ÜBERSICHT SEMINARE



BARISTA BASIC (FOUNDATION*) SEMINAR

Es sind keine speziellen Vorkenntnisse erforderlich, der Kurs richtet sich an alle die sich für Kaffee interessieren: Kaffeeliebhaber, Kaffeekonsumenten, Mitarbeiter aus Gastronomie oder Hotellerie, Coffee Shops oder wenn Sie in der Kaffeebranche Fuß fassen möchten.

Theoretisch und Praktischer Teil:

- + Geschichte des Kaffees
- + Kaffee-Botanik
- + Kaffee-Ernte / -verarbeitung
- + Kaffeeröstung
- + Maschinenkunde
- + Filtersysteme
- + Kaffeezubereitungen
- + Milch aufschäumen
- + Grundlage Latte Art
- + Reinigung und Pflege der Kaffeemaschine
- + Arbeitsplatz und Hygiene

Kursgebühr: 535,- Euro exkl. MwSt. | max. 8 Teilnehmer
 Kursdauer: 2 Tage, von 09:00 – 17:00 Uhr inkl. Mittagessen und Getränke, Prüfung am 3. Tag
 Prüfungsumfang: 30 Fachfragen in 30 Minuten und 30 Minuten Praxistest
 Prüfungsgebühr: Euro 115,- exkl. MwSt. / inkl. Materialkosten

ÜBERSICHT SEMINARE



BARISTA INTERMEDIATE* SEMINAR

Diese Ausbildung richtet sich an jene, die bereits in der Kaffeebranche tätig sind und ihre Kenntnisse und Fähigkeiten verbessern möchten. Mitarbeiter in Gastronomie, Hotellerie, Coffee Shops, Röster, Kaffeehändler, Kaffeemaschinenhersteller, Außendienstmitarbeiter, Marketing etc.

Theoretischer und Praktischer Teil:

- + Geschichte des Kaffees
- + Botanik – Arten / Varietäten
- + Ernte und Aufbereitung
- + Kaffeeröstung
- + Kaffeeinhaltsstoffe
- + Sensorik
- + Maschinenkunde
- + Filtersysteme
- + Wasserkunde
- + Kaffeezubereitungen (Espresso, Filtermethode)
- + Milch aufschäumen
- + Grundlage Latte Art
- + Kaffee-Rezepte
- + Reinigung und Pflege der Kaffeemaschine
- + Arbeitsplatz und Hygiene

Kursgebühr: 745,- Euro exkl. MwSt. | max. 8 Teilnehmer

Kursdauer: 3 Tage, von 09:00 – 17:00 Uhr, inkl. Mittagessen und Getränke, Prüfung am 4. Tag

Prüfungsumfang: 60 Fachfragen in 60 Minuten und 60 Minuten Praxistest

Voraussetzung zur Teilnahme am Barista Intermediate Seminar ist der erfolgreiche Abschluss der Prüfung zum Barista Basic Seminar.

Prüfungsgebühr: 215,- Euro exkl. MwSt. / inkl. Materialkosten

Kaffee-Institut Goran Huber

Bundesstrasse 29

A-6063 Rum | Innsbruck

www.goran-huber.com

www.kaffee-institut.at

Tel.: +43 (0)664 27 226 42

Fax: +43 (0)512 56 46 43-3

E: info@goran-huber.com

E: info@kaffee-institut.at

ÜBERSICHT SEMINARE



BARISTA ADVANCED (PROFESSIONAL*) BACHELOR SEMINAR

Diese Ausbildung richtet sich an jene, die gute Kaffeekenntnisse haben, in der Kaffeebranche tätig sind, ihre Kenntnisse und Fähigkeiten auf einem sehr hohen, professionellen Niveau ausüben möchten. Mitarbeiter in Gastronomie, Hotellerie, Coffee Shops, Röster, Kaffeehändler, Kaffeemaschinenhersteller, Außendienstmitarbeiter, Marketing etc.

Theoretischer und Praktischer Teil:

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> + Botanik: Arten, Kaffeeanbau, Anbaugebiete, Kaffeearten, Kaffeevarietäten + Ernte und Aufbereitung + Klassifizierung des Kaffees + Handel, Transport, Lagerung + Kaffeeinhaltsstoffe + Kaffeeröstung, Röstprofile + Sensorik, Cupping + Maschinenkunde + Filtersysteme | <ul style="list-style-type: none"> + Wasser-Kunde + Arbeitsabläufe – Optimierung + Kaffeezubereitung – verschiedene Methoden + Milch-Kunde + Milch aufschäumen + Latte Art + Kaffee-Rezepte + Reinigung und Pflege der Kaffeemaschine + Arbeitsplatz und Hygiene + Kaffee und Gesundheit |
|---|--|

Kursgebühr: 1.055,- Euro exkl. MwSt. | max. 6 Teilnehmer
 Kursdauer: 4 Tage, von 09:00 – 17:00 Uhr, inkl. Mittagessen und Getränke, Prüfung am 5. Tag
 Prüfungsumfang: 120 Fachfragen in 120 Minuten und 120 Minuten Praxistest

Voraussetzung zur Teilnahme am Barista Advanced (Professional) Bachelor Seminar ist der erfolgreiche Abschluss der Prüfung zum Barista Intermediate Seminar.

Prüfungsgebühr: 325,- Euro exkl. MwSt. / inkl. Materialkosten

ÜBERSICHT BARISTA COFFEE MASTER



BARISTA COFFEE MASTER

Diese anspruchsvolle Ausbildung richtet sich an Personen, die professionell in der Kaffeebranche tätig sind und ihre bereits guten Kaffeekenntnisse und -fähigkeiten vertiefen bzw. ausbauen möchten. Die Ausbildung ist besonders für Führungskräfte in der Gastronomie, Hotellerie, Coffee Shops, Rösterei, Kaffeehandel, Kaffeemaschinenherstellern, Kaffeeschulen etc. und für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die eine leitende Funktion anstreben, geeignet. Oder für Personen die sich in diesen Bereichen selbstständig machen möchten.

Voraussetzung zur Teilnahme am Barista Coffee Master (BCM) ist der erfolgreiche Abschluss der Prüfung zum Barista Advanced Bachelor (BAB).

Die Inhalte des BABS werden weiter vertieft. Darüber hinaus sind die Seminarbausteine Green Coffee, Roasting, Sensory und Brewing Teil der Ausbildung zum Barista Coffee Master. Wer keine Barista Coffee Masterprüfung ablegen möchte kann die Fachseminare auch einzeln belegen.

Kursgebühr:	2.045,- Euro exkl. MwSt. max. 4 Teilnehmer
Kursdauer:	5 Tage, von 09:00 – 17:00 Uhr inkl. Mittagessen und Getränke zzgl. 1 Tag Prüfung (14 Tage nach der Schulung)
Prüfungsumfang:	180 Fachfragen in 180 Minuten und 180 Minuten Praxistest
Prüfungsgebühr:	490,- Euro exkl. MwSt. / inkl. Materialkosten



certified by Goran Huber



RÖSTER KOMPETENZ SEMINAR

Kaffeerösten kann eigentlich jeder, nur so einfach ist es nicht!!! Kaffeerösten verlangt handwerkliches Fingerspitzengefühl! Wer das Beste aus der Bohne und für seine Kunden will, der wird mit vielen theoretischen und praktischen Übungen wichtige Kenntnisse und Fähigkeiten in diesem Seminar erlernen bzw. verbessern können. Denn ein guter Röster kennt seine Bohnen ganz genau, nur dann kann er das Optimum aus ihr herausholen. Das drei tägige Seminar umfasst folgende Bereiche:

Green Coffee

- + Botanik: Arten, Unterarten, Varietäten, Mutationen, Anbauländer, Charakteristik der Bohnen nach Regionen, Spezialitäten
- + Ernte, Aufbereitung, Weiterverarbeitung, Klassifizierung, Qualitäten und Kaffeefehler
- + Inhaltsstoffe
- + Rohkaffeehandel
- + Nachhaltiger, fairer, biologischer Anbau

Sensory

- + Definition
- + Aromastoffbildung, Aromenbestimmung, Geschmacksbildung
- + Wasserkunde
- + Sensorische Wahrnehmung
- + Aromenbildung, Röstprofil
- + Verkostung Cupping - Sensorische Prüfung

Roasting

- + Kaffee Röstung, Röstverfahren, -maschinen, Bohnentemperatur, Röstkurven
- + Proberöstungen, Röstung mit 1 kg und 5 kg Röstmaschinen
- + Röstungen mit Röstsoftware
- + Röstprozess, -phasen, -stufen, -profil, -fehler
- + Sortenreine Kaffees, Mischungen-Blends
- + Verpackung, Lagerung

Kursgebühr: 1.295,- Euro exkl. MwSt. | max. 4 Teilnehmer

Kursdauer: 3 Tage, von 09:00 – 17:00 Uhr inkl. Mittagessen und Getränke

ÜBERSICHT FACHSEMINARE

Green Coffee Seminar

- + Botanik: Arten, Unterarten, Varietäten, Mutationen, Anbauländer, Charakteristik der Bohnen nach Regionen, Spezialitäten
- + Ernte, Verarbeitung, Weiterverarbeitung, Klassifizierung, Kaffeefehler
- + Inhaltsstoffe
- + Rohkaffeehandel
- + Nachhaltiger, fairer, biologischer Anbau

Kursgebühr: auf Anfrage | max. 6 Teilnehmer
 Kursdauer: auf Anfrage



Roasting Seminar

- + Botanik: Arten, Unterarten, Varietäten, Mutationen, Anbauländer, Charakteristik der Bohnen
- + Ernte, Verarbeitung, Weiterverarbeitung, Klassifizierung, Kaffeefehler
- + Rohkaffeehandel
- + Inhaltsstoffe
- + Kaffee Röstung, Röstverfahren, -maschinen, Bohnentemperatur, Röstkurven
- + Röstprozess, -phasen, -stufen, -profil
- + Sortenreine Kaffees, Blends
- + Sensorik, Verkostung

Kursgebühr: auf Anfrage | max. 4 Teilnehmer
 Kursdauer: auf Anfrage



Sensory Seminar

- + Definition
- + Inhaltsstoffe
- + Aromastoffbildung, Aromenbestimmung, Geschmacksbildung
- + Wasserkunde
- + Sensorische Wahrnehmung
- + Aromenbildung, Röstprofil
- + Kaffeezubereitung, Verkostung (Cupping)

Kursgebühr: auf Anfrage | max. 6 Teilnehmer
 Kursdauer: auf Anfrage



Brewing Seminar

- + Botanik, Inhaltsstoffe, Aromen
- + Ernte, Verarbeitungsmethoden
- + Sensorik
- + Mühlen, Filterzubereitungsmethoden, -systeme
- + Wasserkunde
- + Zubereitung

Kursgebühr: auf Anfrage | max. 4 Teilnehmer
 Kursdauer: auf Anfrage



ÜBERSICHT TRAININGS



LATTE ART PRACTICAL TRAINING BASIC

In diesem eintägigen Praxisseminar erlernen Sie die Technik des Milchaufschäumens und das eingießen verschiedener Muster und Grundmotive wie z. B. Herz, Farnblatt, etc. Voraussetzung: Espressozubereitung an der Siebträgermaschine

Dieses Training wird geleitet vom Latte Art Weltmeister und Barista Coffee Master Christian Ullrich.

Theoretisch und Praktischer Teil:

- + Kaffeeauswahl für Latte Art
- + Kannenauswahl
- + Milch-Kunde
- + Milchaufschäumtechnik
- + Handling mit der Milchkanne
- + Kontrastreiches Gießen
- + Eingießtechnik für das Herz
- + Eingießtechnik für das Farnblatt
- + Kostenlose und exklusive Online Videos zum Nachgießen nach dem Training
- + Reinigung und Pflege der Kaffeemaschine

Kursgebühr: 345,- Euro exkl. MwSt. | max. 6 Teilnehmer

Kursdauer: 1 Tag, von 09:00 – 17:00 Uhr inkl. Mittagessen und Getränke

ÜBERSICHT TRAININGS



LATTE ART PRACTICAL TRAINING INTERMEDIATE

Sie verfeinern Ihre Vorkenntnisse und erlernen neue Latte Art Techniken und Muster.

Voraussetzungen: Für alle die bereits Latte Art Basic Grundmotive beherrschen oder Ihre Latte Art Fähigkeiten perfektionieren und verfeinern möchten.

Dieses Training wird geleitet vom Latte Art Weltmeister und Barista Coffee Master Christian Ullrich.

Theoretisch und Praktischer Teil:

- + Verfeinern der Grundtechniken Herz und Farnblatt
- + Kontrastreiches Gießen – Stufe 2
- + Eingießtechnik die Tulpe
- + Eingießtechnik für Schwan, Waveheart und weitere Free Pour Techniken
- + Eingießtechnik für Inverted Motive
- + Eingießtechnik für Elefant, Teddybär, Indianer, Drache und weitere Motive
- + Zeichentechnik mit Hilfe eines Latte Art Stick
- + Individuelles Training
- + Kostenlose und exklusive Online Videos zum Nachgießen nach dem Training
- + Reinigung und Pflege der Kaffeemaschine

Kursgebühr: 345,- Euro exkl. MwSt. | max. 6 Teilnehmer

Kursdauer: 1 Tag, von 09:00 – 17:00 Uhr Inkl. Mittagessen und Getränke

ÜBERSICHT TRAININGS



LATTE ART Practical Training INTENSE (BASIC & INTERMEDIATE)

Die Kombination aus Latte Art Basic & Latte Art Intermediate Training bietet Ihnen dieses 2Tägige Intensivtraining. Schritt für Schritt zur Perfektion!

Voraussetzung: Espressozubereitung an der Siebträgermaschine

Sie lernen und profitieren von der Erfahrung des Latte Art Weltmeisters und Barista Coffee Master Christian Ullrich

Kursgebühr: 580,- Euro exkl. MwSt. | max. 6 Teilnehmer
Kursdauer: 2 Tage, von 09:00 – 17:00 Uhr inkl. Mittagessen und Getränke



ÜBERSICHT TRAININGS



BARISTA PRACTICAL TRAINING

Mitarbeiter-/Personalschulung als wertvolle Investition!

Dieses eintägige Praxisseminar unterstützt Sie als Unternehmer und Ihre Mitarbeiter in einem individuellen Trainingskonzept:

- um ein Höheres Bewusstsein über Kaffeekultur zu fördern
- um Qualitätsstandards zu definieren und helfen wachsende Kundenerwartungen zu erfüllen
- um einer Verbesserung, Effizienz in Arbeitsabläufen beizutragen

Theoretisch und Praktischer Teil:

- Kaffeegrundwissen
- Geschmackseinflüsse
 - Mischung
 - Mahlung
 - Mühle
 - Maschine
 - Mensch
- Optimierung Arbeitsabläufe, Fehlerbehebung
- Milchschaumtechnik
- Hygiene, Reinigung, Maschinenpflege

Als Gruppen- oder Einzeltraining gerne auch in Ihrem Haus Vorort...

Kursgebühr: auf Anfrage | max. 6 Teilnehmer
 Kursdauer: auf Anfrage

