

## ZERTIFIKATSLEHRGANG (PRÄSENZ)

### Barista IHK

NEUE TERMINE FINDEN SIE AB ENDE Januar 2023

#### Nutzen

---

Unser Lehrgang mit IHK-Zertifikat stellt als Fachausbildung die Qualität des Rohkaffees, die Nachhaltigkeit, die Veredelung und die Zubereitung eines erstklassigen Kaffees in den Mittelpunkt. In der Sensorik-Schulung lernen Sie die Kaffeetypten zu beurteilen. Sie erfahren alles über den richtigen Umgang mit Kaffeemaschinen. Kochen mit Kaffee und die unterschiedlichen Kaffeezubereitungen, die uns durch den Tag begleiten runden die Weiterbildung zum Barista ab.

#### Zielgruppe

---

Barista, Mitarbeiter/-innen in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung, Catering, Feinkost, Bars, Kaffeehäuser, Auszubildende sowie Quereinsteiger, Kaffeegenießer und Besitzer von Cafés, Bäckereien, Bistros

#### Veranstaltungsinhalt im Überblick

---

In unserem Unterricht erwartet Sie eine umfangreiche Wissensvermittlung mit handfester Praxis:

- Die Kaffeebohne - Herkunft, Inhaltsstoffe und Eigenschaften
- Die Kaffeebohne - Weg und Veredelung
- Die Kaffeebohne - Vielfalt und Aromatik gerecht werden
- Workshop "Kochen mit Kaffee"
- Zeitstrahl Kaffeebohne - Vergangenheit & Moderne

#### Veranstalter

---

IHK Akademie München und Oberbayern gGmbH

#### Termin

---

Datum

#### Dauer

ca. 50 Unterrichtsstunden

berufsbegleitend

## Veranstaltungsinhalt im Detail

Kaffeequalität erkennen, zubereiten und gekonnt servieren - dies und mehr bietet der IHK-Zertifikats-Kurs zum/zur **Barista IHK**. Unsere erfahrenen Kaffee-Experten vermitteln Ihnen fundiertes Hintergrundwissen kombiniert mit praxisnahem Lernen.

Freuen Sie sich auf folgende Lerninhalte:

### Modul 1) Die Kaffeebohne - Herkunft, Inhaltsstoffe und Eigenschaften

- Botanik & Anbau: Kaffeearten, Sorteneigenschaften, optimale Anbaubedingungen, Erntemethoden
- Sensorik I: Arteneigenschaften Arabica & Robusta, Sortenrein vs. Blend
- Die Kaffeemaschine & Kaffeemühle: Bauarten, Funktionsweise, Bestandteile, wichtige Parameter

### Modul 2) Die Kaffeebohne - Weg und Veredelung

- Rohkaffee & Veredeleung: Röstprozesse, Qualitätsstufen, Bohnenbild
- Die Milch: Warenkunde, Grundlage Schäumen, Fehlerquellen
- Hygiene: Richtige Reinigung, Gefahrenquellen

### Modul 3) Die Kaffeebohne - Vielfalt und Aromatik gerecht werden

- Getränkekonzeption: Konzept einer Karte, Unternehmenseinblicke, fachpraktisches Arbeiten
- Sensorik II & III: Unterscheidung Gustatorik & Olfaktorik, Zubereitungsgrundlagen Handaufguss
- Latte Art

### Modul 4) Mehr als Bohne - Kochen mit Kaffee

- Kochen mit Kaffee: In einem kreativen Austausch mit Meisterköchen erlernen Sie den richtigen Einsatz von Kaffee als Stilelement zu Speisen im Menü
- Wertvolle Lebensmittel: Einkauf, Nährstoffgehalt, Nutzung und Eignung, Saisonaler Einsatz
- Sensorik IV: Kombination von Wein zu Speisen/Kaffeearomen

## Modul 5) Zeitstrahl Kaffeebohne - Vergangenheit & Moderne

- Geschichte, technische Entwicklung
- Workshop: Methoden- und Kaffeepairing
- Coldbrew

### **Gesamtsumme**

---

1.780,00 €

### **Dinzler Kaffeerösterei AG**

---

Wending 15  
83737 Irschenberg



### **Kontakt**

---

#### **Bildungsmanagerin**



**Astrid Löwenberg**

+49 89 5116 5212



Loewenberg@ihk-akademie-muenchen.de