



Lehrplan

Barista Schulung

**Leitung
Huber Goran
Chef Diplom Kaffeesommelier
SCAE Certified Barista**



G O R A N H U B E R K A F F E E - I N S T I T U T

Chef-Diplom-Kaffeesommelier
SCAE Certified Barista
Pontlatzerstrasse 61
A-6020 Innsbruck

Fon/Fax: +43(0)512 56 46 43
Mobil: +43(0)664 27226 42
e-mail: info@kaffee-institut.at
Homepage: www.kaffee-institut.at



Lehrplan Barista-Schulung

Inhalts - Gliederung

GESCHICHTE DES KAFFEES

Ursprung und Verbreitung des Kaffees
Geschichte des Kaffeehauses

KAFFEEANBAU

Kaffeepflanze
Kaffeearten
Anbaugebiete
Kaffeelernte und Aufbereitung

DER KAFFEEHANDEL

Handelsgut - Transportgut
Kaffeebörse
Einkauf u. Lagerung

KAFFEEERÖSTUNG

Definition
Mischungen
Röstvorgang
Verpackung und Lagerung

KAFFEEINHALTSSTOFFE und WIRKUNG AUF GESUNDHEIT

Kohlenhydrate
Wasser
Fettstoffe
Säuren
Eiweißstoffe
Alkaloide
Mineralstoffe
Aromastoffe

MASCHINENKUNDE

Kaffeemühle
Espressomaschine Voll-Halbautomaten
Wartung und Pflege

KAFFEEZUBEREITUNGEN

Türkische Zubereitung
Espresso Methode
Milch aufschäumen
Grundlage Latte-Art
Filtermethode

KAFFEESENSORIK

Verkostungstechnik

KAFFEE-REZEPTE

Zubereitung der gängigsten Kaffeegetränke