





**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](mailto:info@kaffee-institut.at)  
Homepage: [www.kaffee-institut.at](http://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