



**Anmeldung  
zur  
Barista Schulung**

**Level I**

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

**Hiermit melde ich mich verbindlich für die Barista Schulung an.**

**Vorname** .....  
**Nachname** .....  
**Strasse** .....  
**Postleitzahl** .....  
**Ort** .....  
**Land (Staat)** .....  
**Telefon/Fax** .....  
**E-Mail** .....  
**SCAE - Mitglied**     **ja** Mitglieds-Nr.: .....     **nein**     *Bitte zutreffend ankreuzen*

**Schulung vom**     **16. bis 18. November 2010**     **09:00 bis 17:00 Uhr**

**Schulungsort:**     **Kaffee-Institut, A-6063 Rum/Innsbruck, Bundesstrasse 27**  
Tel: +43(0)664 27 226 42     Fax: +43(0)512 56 46 43  
E-Mail: [info@kaffee-institut.at](mailto:info@kaffee-institut.at)     [www.kaffee-institut.at](http://www.kaffee-institut.at)

Der Preis der Schulung beträgt € 475,- zzgl. 20% Mehrwertsteuer, Gesamt € 570,-

Ich möchte an der Prüfung für das **SCAE – Zertifikat** (Barista Basic) teilnehmen:     **ja**     **nein**

Die Kosten für die SCAE-Zertifizierung betragen zusätzlich:  
€ 60,- zzgl. MWSt. Gesamt € 72,- für Nichtmitglieder, € 50,- zzgl. MWSt. Gesamt € 60,- für SCAE-Mitglieder.

Die Einzahlung ist bis spätestens 14 Tage vor Schulungsbeginn zu leisten.

Bankverbindung: Raiffeisen Landesbank Tirol AG, BLZ 36000, Kto.Nr. 00000 580 936  
IBAN: AT253600000000580936  
SWIFT/BIC: RZTIAT22

Hotel Buchung muss selbst vorgenommen werden, in der Nähe ist Hotel Rumer Hof, A-6063 Rum/Innsbruck, Bundesstrasse 11, Tel: +43(0)512 26 22 15, Fax: +43(0)512 26 22 15 55 [info@rumerhof.at](mailto:info@rumerhof.at) [www.rumerhof.at](http://www.rumerhof.at)

Im Falle einer Nichtteilnahme werden, wenn die Stornierung schriftlich bis 1 Woche vor Schulungsbeginn erfolgt, 50 % des Betrages zurückerstattet. Bei Unterschreitung der Mindestteilnehmeranzahl von fünf Personen muss der Lehrgang abgesagt werden. In diesem Falle werden die bereits bezahlten Kosten rückerstattet.

Ich ersuche, das unterzeichnete Anmeldeformular so rasch als möglich (E-Mail/Fax) zu retournieren.

Datum: .....     Unterschrift .....

**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**

**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