



**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 **21. bis 23. September 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 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 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 Homepage: 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
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