

8578 Diplomlehrgang Barista

Im Diplomlehrgang vertiefen wir die Inhalte der Vorausbildung weiter. Von der Röstung über verschiedene Kaffeearten, wie Filterkaffee, Cold Brew oder türkischer Kaffee bis hin zu internationalem Cuptasting sind Inhalte der Ausbildung. Auch die technischen Facetten der Espressomaschine und deren Auswirkung, sowie Handling, Präsentation mit perfekter Latte Art und Kaffeerezepte werden theoretisch und praktisch gelernt.



„Als Lehrgangsführer der Barista-Ausbildungen vermittele ich unseren Kundinnen und Kunden nicht nur das fachliche Know-how, um hochwertigen Kaffee zuzubereiten, sondern auch die Leidenschaft und die Freude, die dahinterstecken. Bei uns im WIFI OÖ erwerben Sie nicht nur die Fähigkeit, einen perfekten Espresso zuzubereiten, sondern auch die Kompetenz, um professionell und kompetent in der Kaffeebranche zu arbeiten und zu beraten.“

Christian Loibingdorfer

WIFI-Trainer und WIFI-Lehrgangsführer der WIFI-Barista-Ausbildungen

Die Zielgruppe:

Absolventen/Absolventinnen der Ausbildung Barista im WIFI OÖ 8577P oder vergleichbare Ausbildung. Vertiefen Sie Ihre Kenntnisse und werden Sie diplomierte/diplomierter Barista.

Die Voraussetzungen:

Absolventen/Absolventinnen der Ausbildung zum Barista im WIFI OÖ 8577P oder vergleichbare Ausbildung.
Übungsmöglichkeit außerhalb des WIFI sollte vorhanden sein.

Die Inhalte:

- Rückblick und Wiederholung der Inhalte „Ausbildung Barista“
- Vertiefung in die Ursprungsländer des Kaffees
- Sensorik - Kunde
- Cupping vorführen und lernen, internationales Cup-Tasting
- Qualitätsbeurteilung und Klassifizierung der Kaffeebohnen
- Besprechung der Inhaltstoffe und Bedeutung
- Latte Art vertiefen
- Kaffeecocktail u. Kaffeerezepte gestalten
- Vertiefung Kaffeemaschine und Mühle/Arten
- Kaffee & Gesundheit
- Arbeitsabläufe / Optimierung
- Reinigung und Pflege der Kaffeemaschine

8578 Diplomlehrgang Barista

Die Lernziele:

- Sie sind als Absolvent:in in der Lage, Ihre Kenntnisse über die Inhalte der vorherigen Barista-Ausbildung zu vertiefen und relevante Inhalte zu wiederholen.
- Sie können ein erweitertes Verständnis über die Ursprungsländer des Kaffees entwickeln und deren Einfluss auf die Geschmacksprofile analysieren.
- Sie beherrschen die Techniken des Cuppings und sind in der Lage, Ihre Fähigkeiten im internationalen Cup-Tasting weiterzuentwickeln.
- Sie sind in der Lage, die Qualität von Kaffeebohnen zu beurteilen und diese entsprechend zu klassifizieren.
- Sie verbessern Ihre Fähigkeiten in der Latte Art, können Kaffeecocktails und Kaffeerezepte gestalten und verfügen über ein umfangreiches Wissen über verschiedene Arten von Kaffeemaschinen und Mühlen.

Die Trainingsmethoden:

Theoretische Inputs, Einzelarbeiten, Gruppenarbeiten und Verkostungen

Die Trainer:

Christian Loibingdorfer oder Peter Steininger

Die Prüfung:

- Schriftliche Prüfung
- Mündliche und praktische Prüfung

Nach positiver Absolvierung aller Prüfungsteile erhalten Sie das WIFI-Zeugnis und WIFI-Diplom. Eine Mindestanwesenheit von 75% wird vorausgesetzt.

Ihr Qualifikationsnachweis:

WIFI-Zeugnis und WIFI-Diplom



Kursbuchung und weitere Details unter **8578** im WIFI-Kundenportal:
www.wifi.at/ooe