

Ihr Weg zum/zur diplomierten Barista



Ihr Weg zum/zur diplomierten Barista

8576P

Workshop – Homebarista

Für alle die sich schon eine Siebträger-Maschine gekauft haben oder eine Anschaffung planen. Im Workshop lernen Sie den richtigen Umgang mit Bohnen, Mühle und Maschine und erhalten weitere wertvolle Tipps für den perfekten Espresso und Cappuccino zuhause.

Die Zielgruppe:

Alle Personen, die Interesse am Thema Kaffee haben. Für alle Personen, die bereits eine Siebträger-Maschine gekauft haben, oder eine Anschaffung planen.

Die Inhalte:

- Informationen zu den Kaffeeausbildungen
- Parameter, worauf muss man achten, Sauberkeit
- Tipps für Zuhause
- Vorzeigen und Verkosten

Die Trainingsmethoden:

Theoretischer Input und Verkostung

Die Trainer:

Christian Loibingdorfer oder Peter Steininger

4 Trainingseinheiten



8577P

Ausbildung Barista

Sie erlernen den Weg zum perfekten Espresso. Die Notwendigkeit der fachlich richtigen Reinigung und Handhabung von Mühle und Maschine. Den Weg der Kirsche zur Bohne bis zu der Auswahl der richtigen Mischung und Röstung. Latte Art - wie mache ich aus perfektem Milchschaum ein Muster in Cappuccino & Co? Erstellung einer Kaffeearte mit Serviceempfehlungen und der wirtschaftlicher Stellwert vom Beruf des Baristas in der Gastronomie.

Die Zielgruppe:

Alle, die sich ein umfangreiches Wissen über Kaffee aneignen und Profis an der Espressomaschine werden wollen.

Die Voraussetzungen:

Empfehlenswert ist der Besuch der Informationsveranstaltung 8575P

Die Inhalte:

- Geschichte Ursprung des Kaffees
- Kaffeepflanze und Anbau
- Ernte und Verarbeitung des Kaffees
- Anbaugelände
- Inhaltsstoffe
- Maschinenkunde Kaffeemaschine und Mühle
- Kaffeezubereitungsarten
- Milch schäumen und Grundlage Latte Art
- Arbeitsplatzhygiene und Reinigen der Kaffeemaschine
- Rösten

Die Trainingsmethoden:

Theoretische Inputs, Einzelarbeiten, Gruppenarbeiten und Verkostungen

Die Trainer:

Christian Loibingdorfer oder Peter Steininger

Die Prüfung:

Die Prüfung besteht aus schriftlich, mündlich und praktisch. Nach positiver Absolvierung praktischen Prüfungen erhalten Sie das WIFI-Zeugnis. Eine Mindestanwesenheit von 75% wird vorausgesetzt.

Ihr Qualifikationsnachweis:

WIFI-Zeugnis

24 Trainingseinheiten



8578P

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 Kaffeeerzepte werden theoretisch und praktisch gelernt.

Die Zielgruppe:

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

Die Voraussetzungen:

Absolventen der Ausbildung 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. Kaffeeerzepte gestalten
- Vertiefung Kaffeemaschine und Mühle/Arten
- Kaffee & Gesundheit
- Arbeitsabläufe / Optimierung
- Reinigung und Pflege der Kaffeemaschine

Die Trainingsmethoden:

Theoretische Inputs, Einzelarbeiten, Gruppenarbeiten und Verkostungen

Die Trainer:

Christian Loibingdorfer oder Peter Steininger

Die Prüfung:

Die Prüfung besteht aus schriftlich, mündlich und praktisch. 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



64 Trainingseinheiten



8575P

Informationsveranstaltung Barista-Ausbildung

Kostenlos - Anmeldung unbedingt erforderlich!

Was ist guter Kaffee? Welchen Einfluss hat der Barista auf die Kaffeequalität oder genügt es hochwertige Bohnen zu kaufen? Hier werden Ihre Fragen zu Inhalten, Ablauf und den für Sie passenden Kurs von den Trainern beantwortet.

Die Trainer:

Christian Loibingdorfer oder Peter Steininger

Alle Termine finden Sie unter [wifi.at/ooe](https://www.wifi.at/ooe)



Ing. Stefan Wahlmüller, PMM
 stefan.wahlmueller@wifi-ooe.at
 05-7000-7390



Martina Mayr-Mauhart
 martina.mayr-mauhart@wifi-ooe.at
 05-7000-7444

Ihre Ansprech- partner

Medieninhaber, Verlag, Druck: WIFI OÖ GmbH der WKO, Linz | Bilder: AdobeStock/Fotolia | Druck: Druckerei Halder Schönau | Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen unter wifi.at/ooe | Trotz sorgfältigster Bearbeitung wird für die Ausführungen keine Gewähr übernommen und eine Haftung des Autors oder der Wirtschaftskammer OÖ ausgeschlossen

