

JULI 2021

TRAININGS FÜR KAFFEEPROFIS

Neue Kursbeschreibungen

Kaffeesommelier (IHK)

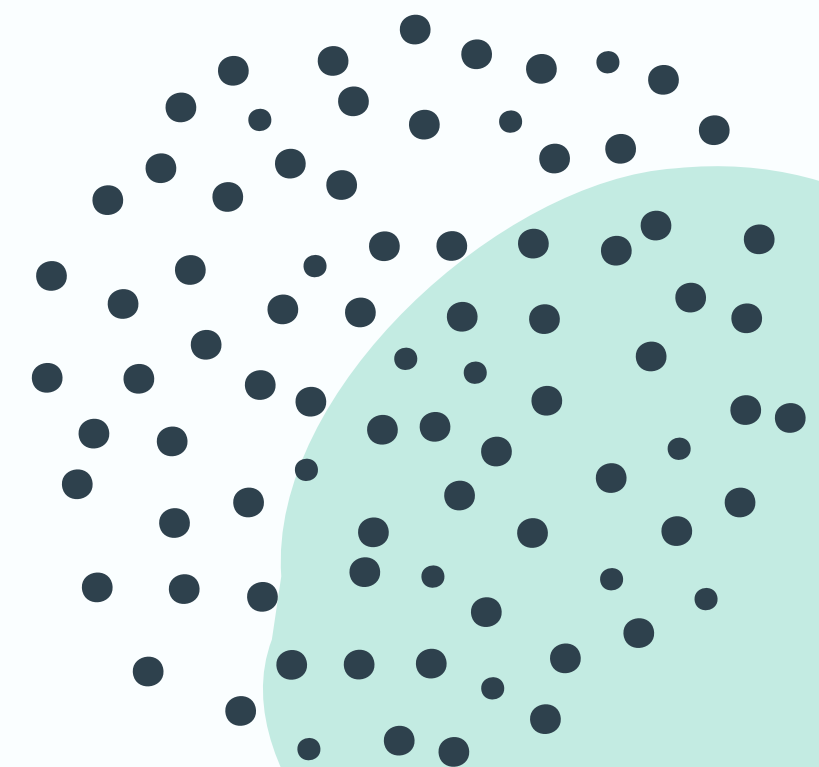
Rösten von Spezialitätenkaffee (IHK)

Kaffee-Experte (IHK)

Coffee Sensory Master

+ Termine für Herbst 2021 (Auswahl)

*starten
statt
warten*



Inhalt

Seite 03__Kaffeesommelier (IHK)

08__Rösten von Spezialitätenkaffee (IHK)

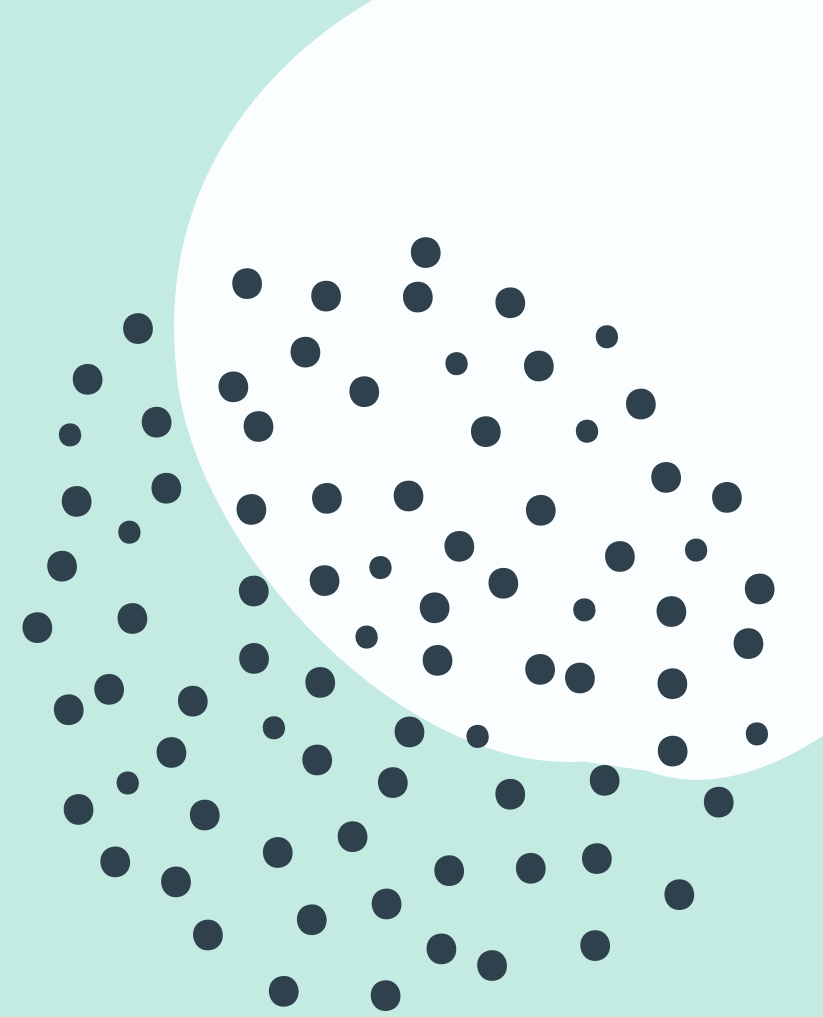
13__Kaffee-Experte (IHK)

18__Coffee Sensory Master

22__Termine Herbst 2021

23__Kontakt

Online buchbar
ab dem
24. August
unter
kaffeeschule.com



KAFFEESOMMELIER (IHK)



Modul 1
Rohkaffee



Modul 2
Sensorik
im Kaffee



Modul 3
Qualität im
Kaffee &
Kaffeehandel



Modul 4
Cupping-
Praxis



Modul 5
Prüfung in
Theorie &
Praxis

Kaffeesommelier (IHK)



Modul 1 Rohkaffee

Du lernst, wichtige Defekte im Rohkaffee von weniger wichtigen zu unterscheiden.

Du lernst, welche Qualitäten es beim Rohkaffee gibt, welche optimal zu dir passt und wie du sie in den unterschiedlichen Listen der Rohkaffeehändler findest.

Du lernst, anhand welcher Parameter du Rohkaffee objektiv bewerten kannst.

Modul 2 Sensorik im Kaffee

Du lernst, wie du Grundgeschmack, Flavor und Aroma im Kaffee erkennst und benennst, damit du sicherer mit Kollegen und Kunden kommunizieren kannst.

Du erfährst, welchen Einfluss verschiedene Röststile auf die sensorische Wahrnehmung von Kaffee haben und wie du diese mit deinem Röster kommunizierst.

Du erfährst, welche Normen und Standards (ISO und DIN) es gibt und wie du sie im Unternehmen anwenden kannst.

Du lernst, die fünf Grundgeschmacksarten in Lösungen zu erkennen, auch wenn sie durcheinander stehen oder sich die Konzentration verändert.

Du lernst die typischen Aromen im Kaffee durch Aroma-Übungen kennen.

Du lernst, was genau Prozesse der Kaffeebearbeitung wie entkoffeinierter Kaffee und Schonkaffee ist, und wie sie sich auf die Sensorik auswirken.

Modul 3 Qualität im Kaffee & Kaffeehandel

Du lernst Fachausdrücke wie den ECC-Vertrag mit Leben zu füllen.

Du gehst mit dem guten Gefühl zu wissen, welche Bedeutung Outright-Geschäfte, Price-to-be-fixed und Differentiale haben.

Du erfährst, worin sich verschiedene Arten des Kaffeehandels unterscheiden und warum es so schwer ist, Direkthandel genau zu definieren.

Du erfährst, was Qualität im Kaffee bedeuteten kann, und an welchen Standards du dich orientieren kannst.

Du lernst die Akteure entlang der gesamten Wertschöpfungskette des Kaffees kennen - Vom Pflücker bis Konsumenten.



Kaffeesommelier (IHK)



Modul 4 Cupping-Praxis

- Du lernst, welche Fehler du beim Verkosten machen kannst, von Halo-Effekt bis Erwartungsfehler.
- Du lernst, dein Kaffee-Fachvokabular zu schärfen und in der Praxis anzuwenden, damit du in Zukunft noch genauer Aromen benennen kannst.
- Du lernst, was ein Referenzkaffee ist, welche Rolle er spielt und wie du immer einen dabei hast, auch wenn keiner auf dem Tisch steht.
- Du lernst, einen Kaffeebewertungsbogen souverän anzuwenden, und deine Ergebnisse sicher vor einer Gruppe zu vertreten, auch wenn Unterschiede zu Diskussionen führen können.
- Du erfährst den Unterschied zwischen der Intensität von Kaffee-Eigenschaften und der Qualität von Kaffee-Eigenschaften, und warum es ratsam ist, das eine vom anderen zu unterscheiden
- Du erfährst, warum Cupping ein unverzichtbares Instrument zur professionellen Bewertung von Kaffee ist.
- Du erfährst ganz praktisch, was Wiederholpräzision in der Sensorik bedeutet.



Modul 5 Prüfung in Theorie & Praxis

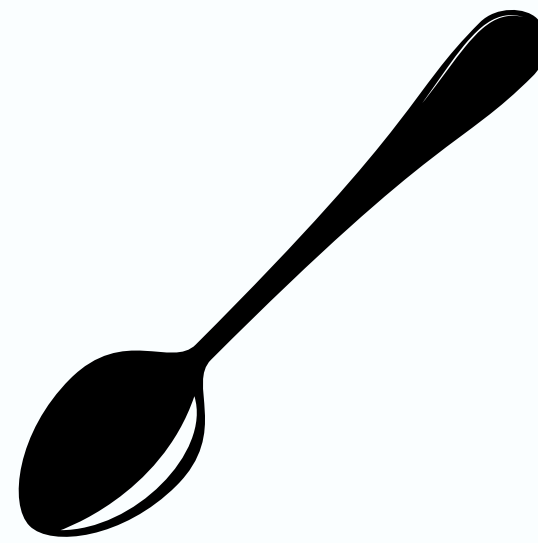
- Du zeigst, dass du den Kaffeebewertungsbogen im praktischen Cupping anwenden kannst.
- Du zeigst, dass du die Grundgeschmacksarten erkennen und benennen kannst, sowie einen Rangordnungstest durchführen kannst.
- Du zeigst, dass du Kaffee-Vokabular während eines Cupping anwenden kannst.
- Du zeigst, dass du im praktischen Cupping einen Triangel-Test durchführen kannst.
- Du zeigst, dass du Kenntnisse der Kaffee-Sensorik in einem schriftlichen Test wiedergeben und anwenden kannst.

Klingt viel?

Keine Sorge! Mit unseren erprobten Methoden, aktueller und fundierter Theorie und Praxis, sowie einer guten Prise Thomas' Humor kommst du souverän durch die Woche.



Passt der Kurs zu dir? Er passt zu dir, wenn...



- sensorische Fehler lieber zuerst bei dir auffallen statt bei deinen Kunden oder dem Außendienst.
- du wissen willst, auf welcher Stufe und auf welche Weise unerwünschte Nebenprodukte wie Furan oder Acrylamid entstehen und wie du sie auch sensorisch wahrnehmen kannst.
- du mit deinen Kaffees und deren Beschreibungen positiv aus der Masse herausstechen willst.
- du Kaffee-Qualität sichern möchtest, und deine Produktkenntnisse mit System auffrischen oder erweitern möchtest.
- du deine berufliche Qualifikation als Kaffee-Profi weiter ausbauen willst, und dieses mit einem IHK-Zertifikat belegen möchtest.
- du wissen möchtest, welche Komponenten eines Blends problemlos ausgetauscht werden können, ohne dass dein Kaffee seinen Charakter einbüßt.
- du bestehende Produkte am Markt sensorisch analysieren möchtest, und wissen willst, worauf es ankommt.

Nicht sicher, ob der Kurs das Richtige für dich ist?
Schreib uns eine Email oder melde dich telefonisch.
Den Kontakt findest du am Ende dieses Dokuments.

Kaffeesommelier (IHK)

Kaffee auf den Markt bringen und verkaufen kann jeder.

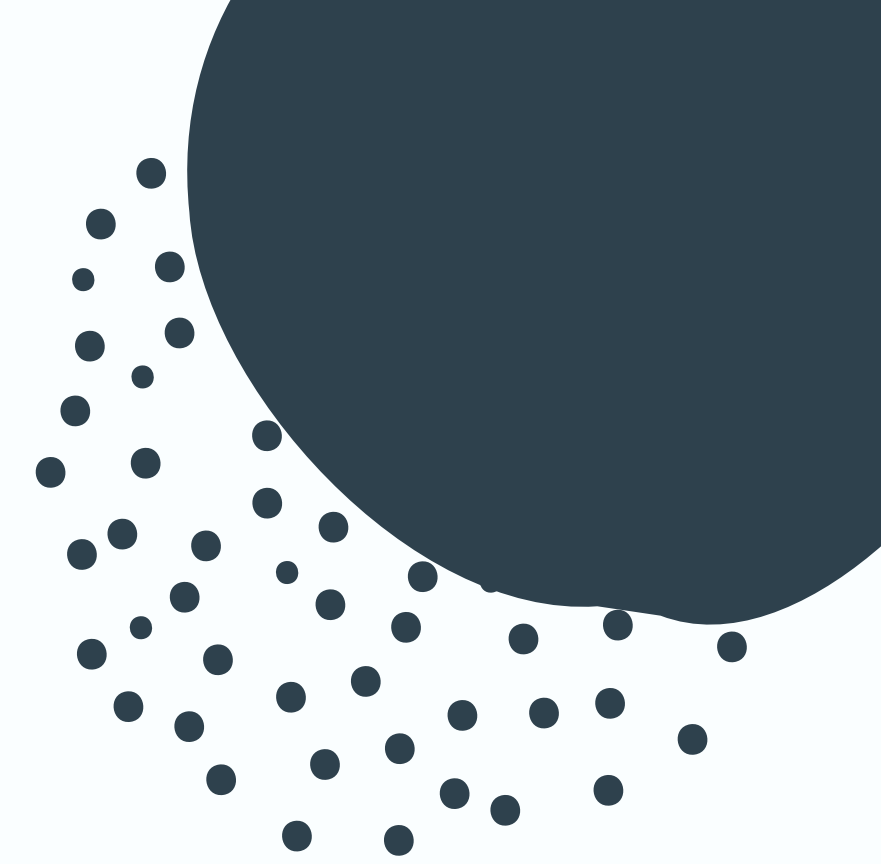
Doch Kaffee als sicheres Lebensmittel mit stabilen Qualitäts-Eigenschaften langfristig anbieten zu können, ist eine große Aufgabe. Für Kaffeeröstereien ist es heute sehr wichtig, sicheren Kaffee zu garantieren und durch gleichbleibende sensorische Qualität („Geschmack“) beim Konsumenten zu überzeugen.

Während des Kurses Kaffeesommelier (IHK) erweitern wir deine sensorischen Produktkenntnisse mit praktischen Übungen und aktueller Theorie.

Deine erweiterte Produktkenntnis hilft dir, bessere Entscheidungen zu treffen, denn sensorische Entscheidungen, die auf Unwissenheit beruhen, können nicht zu guten Ergebnisse führen.

Dadurch wird es für dich spürbar einfacher, gleichbleibende sensorische Qualität zu beurteilen und deinen Beitrag zu leisten, dass Kunden immer wieder zu deinem Kaffee greifen.

**Kaffeesommelier
(IHK)**



RÖSTEN VON SPEZIALITÄTENKAFFEE (IHK)



Modul 1
Rohkaffee
&
Händler
finden



Modul 2
Rösten
&
Röstplanung



Modul 3
Sensorik



Modul 4
Zahlen
&
Betriebswirtschaft



Modul 5
Qualitäts-
management



Modul 6
Prüfung in
Theorie
&
Praxis

Rösten von Spezialitätenkaffee (IHK)



Modul 1 Rohkaffee & Händler finden

Du lernst, anhand welcher Parameter du Rohkaffee objektiv bewerten kannst.
Du erfährst, wie du mit deinem Rohkaffee-Einkauf einen Beitrag zum besseren Einkommen in Erzeugerländern leisten kannst.
Du bekommst eine Übersicht über die wichtigsten Rohkaffeehändler und Kriterien, woran du einen guten Händler erkennst.
Du lernst, welche Qualitäten es beim Rohkaffee gibt, welche optimal zu dir passt und wie du sie in den unterschiedlichen Listen der Rohkaffeehändler findest.



Modul 2 Rösten und Röstplanung

Du erfährst, welche Röststile es gibt und welche/r am besten zu deiner Idee des Kaffeeröstens passen.
Du lernst die entscheidenden Parameter einer Röstung kennen und wie man sie steuert.
Du erfährst, wie man Röstkurven liest und versteht.
Du lernst, was genau ein Röstprofil eigentlich ausmacht, und wie du eigene Röstprofile am eigenen Röster erstellst oder Lohnröstern eindeutig kommunizierst.
Du entdeckst, wie du im Röstprozess Säuren, Körper und Bitterkeit beeinflusst.
Du lernst, wie du deine Röstung optimal planst und warum „reverse roasting“ dir dabei hilft.
Du lernst, wie du Mischungen ("Bernds") erstellst, die schmecken, fair sind und funktionieren.
Du erfährst, welche Möglichkeiten es gibt, Mischungen zu erstellen, und welche am besten zu dir passt.



Modul 3 Sensorik

Du lernst, welche Wege es gibt, deine Produktionsröstung im hektischen Alltag professionell zu verkosten und Fehler schnell selbst zu erkennen, bevor es deine Kunden tun.
Du lernst den Zusammenhang zwischen Änderungen im Röstprofil und der sensorischen Auswirkung in deiner Tasse.
Du lernst, Röststile nur anhand der Verkostung zu erkennen und zu benennen.
Du lernst dir selbst zu vertrauen und deinen Kaffee in der Verkostung sicher zu beurteilen.

Rösten von Spezialitätenkaffee (IHK)



Modul 4 Zahlen und Betriebswirtschaft

Du lernst wie du deinen Verkaufspreis fair kalkulierst und worauf du dabei achten musst. Du erfährst, wie Kaffeequalitäten und Preise zusammenhängen und wie du für dich die beste Kombination herausfindest.

Du lernst, worauf es ankommt, wenn du deinen Kaffee für den Verkauf optimal beschreiben willst, und welche Begriffe du vermeiden solltest.

Du erfährst, worauf Kaffee-Kunden heutzutage achten, und wie du deinen Kaffee optimal positionierst, egal ob Online oder im Regal.



Modul 5 Qualitätsmanagement

Du lernst, deinen Qualitätsbegriff in verständliche Worte zu fassen und Mitarbeitern und Kunden zu vermitteln.

Du lernst, die verschiedenen Qualitäten von Rohkaffee, Röstungen und Verkostungen zu bewerten und sicherzustellen.

Du lernst, welche Kennzahlen du einsetzen kannst und was du bei Abweichungen tun kannst.

Du erfährst, wie du ein effektives Qualitätsmanagement in deiner Rösterei gestaltest: Von der Auswahl deiner Rohkaffees bis zur Übergabe an deine Kunden.



Modul 6 Prüfung in Theorie & Praxis

Du zeigst im theoretischen Teil, dass du Begriffe erklären oder Kalkulationen durchführen kannst.

Du zeigst im praktischen Teil beim Rösten, dass du verschiedene Röststile anhand im Kurs gelernter Parameter sicher reproduzieren kannst.

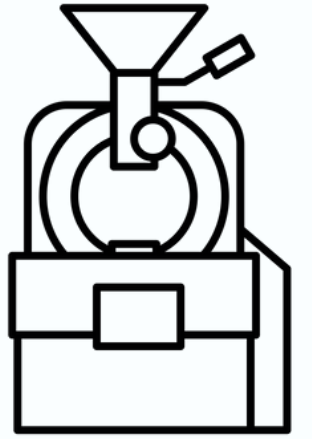
Du zeigst im praktischen Teil beim Verkosten, dass du deine eigenen Röststile erkennen und benennen kannst.

Du zeigst im praktischen Teil beim Verkosten, dass du mit der Methode des Triangel-Tests sicher Unterschiede in Kaffees feststellen kannst.

Passt der Kurs zu dir? Er passt zu dir, wenn...

- du dich manchmal fragst, an welchen Schrauben du im Röstprozess drehen musst, damit dein Kaffee endlich so schmeckt, wie du es möchtest.
- du das Geheimnis konstanter Röstungen erfahren und selbst auf deine Röstungen anwenden möchtest.
- du dich manchmal fragst, ob du schon bei der Auswahl deines Röstkaffees alles richtig machst.
- du dir nicht sicher bist, bei welchen Kaffees du ein neues Röstprofil anlegen musst und wie du das am besten hinbekommst.
- du für dich den richtigen Zeitpunkt suchst, an dem du das Feilen an den Röstprofilen einstellen kannst, weil die Zuwächse in der Qualität zu gering sind.
- du wissen möchtest, wie du mit deiner Röstung den Unterschied machst, und Mitarbeiter wie Kunden gleichermaßen glücklich sind.
- du manchmal auch einfach nur zufriedener mit deinen Röstungen und dir als Röster sein möchtest.
- du deinen Kaffee für einen professionellen Verkostungswettbewerb einreichen möchtest, mit der großen Chance auf dem Treppchen zu landen
- du nichts dagegen hast, zum Lieblings-Röster deiner Kunden zu werden.

Nicht sicher, ob der Kurs das Richtige für dich ist? Schreib uns eine Email oder melde dich telefonisch. Den Kontakt findest du am Ende dieses Dokuments.



Rösten von Spezialitätenkaffee (IHK)

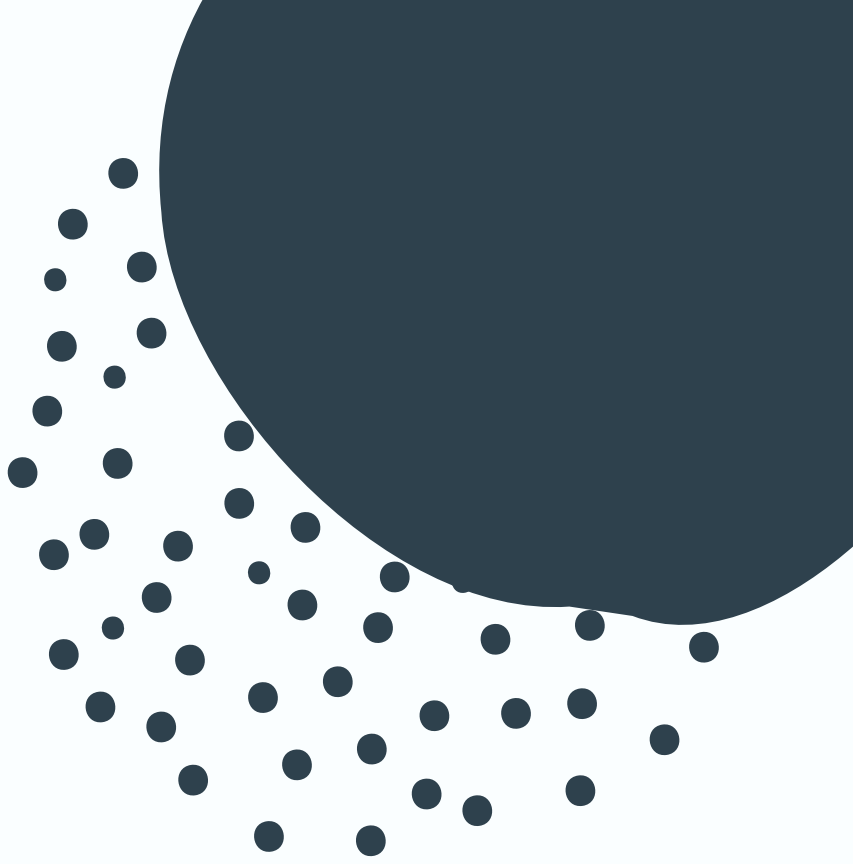
Kaffee rösten kann jeder.

Aber guten Kaffee auf gute Art zu rösten, der anspruchsvolle Kunden langfristig glücklich macht, ist eine große Aufgabe.

Die Fähigkeiten und Kenntnisse, die du dafür brauchst, kannst du dir systematisch aneignen, sodass du zum zertifizierten „Röster von Spezialitätenkaffee (IHK)“ werden kannst.

Denn (Röst-)Entscheidungen, die auf Unwissenheit beruhen, können nicht zu einem guten Ergebnis führen.

Wir schärfen mit dir deine Fähigkeiten und Röstprofile, damit deine Kaffees aus der Masse herausstechen, du noch mehr Kunden glücklich machst, zufriedener mit dir als Röster bist, und deinen Beitrag für besseren Kaffee leisten kannst.



Rösten von Spezialitätenkaffee (IHK)

KAFFEE-EXPERTE (IHK)



Modul 1
Kaffeewissen

Modul 2
Espresso &
Filterkaffee
richtig
zubereiten

Modul 3
Maschinen,
Technik &
Equipment

Modul 4
Milch &
Latte Art

Modul 5
Prüfung in
Theorie &
Praxis

Kaffee-Experte (IHK)



Modul 1 Kaffeewissen

Du erfährst das Wichtigste über Botanik, Anbau und verschiedenen Kaffee-Varietäten, damit du sicherer bist in der Zubereitung und Fragen deiner Kunden zum Kaffee mühelos beantworten kannst. Du lernst die Eigenheiten von Arabica und Canephora kennen, und wie sich diese Eigenheiten auf das Kaffeegetränk auswirken und was du deswegen bei der Zubereitung beachten musst. Du erfährst, welche unterschiedlichen Kaffeespezialitäten es gibt und wie du sie fachgerecht zubereitest, damit deine Gäste merken, dass sie von einem Profi bedient werden.



Modul 2 Espresso & Filterkaffee richtig zubereiten

Du lernst die „5 M“ der Espresso-Zubereitung kennen damit du weißt, wie du den perfekten Espresso zubereitest. Du erfährst warum sich helle, mittlere und dunkle Röstungen unterschiedlich in der Mühle verhalten und was du tun kannst, damit deine Gäste mit deinem Kaffee immer zufrieden sind. Du lernst, Espresso richtig zu verkosten, sodass du stets die Qualität im Auge behalten kannst. Du lernst, was einen guten Espresso und Filterkaffee sensorisch ausmacht. Du lernst, wie du Bestellungen optimal bearbeitest, damit alle Getränke perfekt bei deinen Gästen ankommen und weder du noch der Service Reklamationen fürchten muss. Du lernst, den perfekten Espresso zuzubereiten, und zwar so, dass du ihn in Zukunft auf jeder Maschine hinbekommst, egal von welchem Hersteller sie ist.



Modul 3 Maschinen, Technik & Equipment

Du erfährst, wie Mühlen genau funktionieren, wie sie aufgebaut sind und wie du einzig anhand einer Mühle erkennen kannst, welche Qualität von Kaffee in einem Café wahrscheinlich angeboten wird. Du bekommst einen Überblick über alle Methoden einen Filterkaffee zuzubereiten, damit du auch Trendgetränke spielend zubereiten kannst. Du erfährst, worauf es bei der Reinigung und Pflege deiner Maschinen ankommt, damit sie lange halten und du dir den ein oder anderen Anruf beim Maschinen-Service ersparst.

Kaffee-Experte (IHK)



Modul 4 Milch & Latte Art

Du lernst, wie Milch aufgebaut ist und was sie enthält, sodass du weißt worauf du beim nächsten Einkauf besser achtest.

Du lernst, welche Alternativen es zur Milch geben kann und was du bei der Zubereitung von Kaffeespezialitäten beachten solltest

Du erfährst, warum Latte Art wichtig ist und warum du zukünftig jedes Getränk mit Milch noch sorgfältiger verzieren möchtest

Du lernst den Klassiker „Das Herz“, zu gießen, denn du weißt, dass moderne Gäste Latte Art erwarten und du zeigen willst, dass du dein Handwerk verstehst

Du erfährst, worauf du achten willst, wenn du Wert auf einen guten Kontrast legst und welchen Kaffee du am besten nimmst



Modul 5 Prüfung in Theorie & Praxis

Du zeigst, dass du eine Mühle auf ein vorgegebenes Rezept einstellen kannst.

Du zeigst, dass du einen Espresso sensorisch beschreiben und bewerten kannst.

Du zeigst, dass du eine fiktive Bestellung sinnvoll abarbeiten kannst.

Du zeigst, dass du in einer zeitlichen Vorgabe 4 Cappuccini mit Latte Art zubereiten kannst.

Du zeigst, dass du Kaffeewissen zu Anbau, Botanik und Verarbeitung schriftlich wiedergeben kannst.

Klingt viel?

Keine Sorge! Mit unseren erprobten Methoden, aktueller und fundierter Theorie und Praxis, sowie einer guten Prise Thomas' Humor kommst du souverän durch die Woche.

Passt der Kurs zu dir?

Er passt zu dir, wenn...



- du deine Gäste mit deiner Kaffee-Kompetenz so glücklich machst, dass sie davon anderen berichten müssen, egal ob auf Social Media oder durch Empfehlungen.
- du mehr über Kaffee, die Herkunft und die unterschiedlichen Arten wissen möchtest, weil es dich schon lange sehr interessiert und du deine Kaffee-Kompetenz steigern möchtest.
- du Gäste mit Latte-Art verzaubern möchtest, und dich freust, wenn sie sich mit einem Bild auf Instagram dafür bedanken.
- du dir Einblicke in die technische Funktionsweise deiner Geräte wünschst, sodass du weißt, wie du kleinere Fehler selbst beheben kannst ohne jedes Mal den Techniker zu rufen.
- du wissen willst, wie du Brührezepte umsetzen kannst, egal an welcher Maschine und mit welchem Kaffee du arbeitest.
- du wissen möchtest, welche Faktoren wichtig sind, um den perfekten Espresso zuzubereiten, von dem deine Gäste nur schwärmen können.
- du deine Arbeitsabläufe verbessern möchtest, sodass du Kaffee beim Einstellen der Mühle sparst und nur so viel Milch einsetzt, wie du wirklich brauchst.
- du Gastronom oder Cafébesitzer bist, oder dich mit einem Café selbstständig machen möchtest.

Nicht sicher, ob der Kurs das Richtige für dich ist? Schreib uns eine Email oder melde dich telefonisch. Den Kontakt findest du am Ende dieses Dokuments.

Kaffee-Experte (IHK)



Kaffee kochen kann jeder.

Doch einen guten Kaffee fachgerecht zuzubereiten, damit Gäste zu zufriedenen Stammkunden werden, ist eine große Aufgabe.

Als Bindeglied zwischen Kaffee-Produktion und Kunde trägst du ein gutes Stück Verantwortung, den guten Kaffee auch gut in die Tasse zu bringen und hast du es ganz praktisch in der Hand, den perfekten Espresso und das ideale Kaffee-Erlebnis zu gestalten.

Als Kaffee-Experte (IHK) stärken wir deine Kenntnisse und Fähigkeiten in Theorie und Praxis, sodass du sicherer in der perfekten Zubereitung von Kaffee-Spezialitäten und Trendgetränken bist, und dies auch mit einem Zertifikat belegen kannst.

Damit Kaffeetrinker zu Stammgästen werden, die ihren Kaffee am Liebsten bei dir genießen, und dein Café zum Geheimtipp der Stadt wird.



Kaffee-Experte (IHK)

COFFEE SENSORY MASTER



Modul 1

Sensorische Tests
Schwerpunkt:
Kaffee-Qualität



Modul 2

Physiologie des
Geschmacks und
des Aromas



Modul 3

Qualität von
Kaffee in Theorie
& Praxis



Modul 4

Sensorisches
Gedächtnis



Modul 5

Trainingsmaterial
und Übungen für
zu Hause

Coffee Sensory Master



Modul 1 Sensorische Tests: Schwerpunkt Kaffee-Qualität

Du lernst in wiederkehrenden Übungen deine persönlichen Stärken und Schwächen kennen und kannst für dich entscheiden, welche Fähigkeiten du noch ausbauen willst.

Du erkennst deine persönliche Reizschwelle für alle Grundgeschmacksarten und weißt wie du sie auch zu Hause weiter trainieren kannst.

Du lernst worauf es beim In-/Out-Test und beim Triangel-Test ankommt und wie du diese Tests zur Qualitätskontrolle sinnvoll einsetzen kannst.

Du bewertest Grundgeschmack und Kaffeequalitäten wiederholbar, widerspruchsfrei und zuverlässiger und trainierst dadurch deine Wiederholungspräzision.



Modul 2 Physiologie des Geschmacks und des Aromas

Du erfährst wie Riechen und Schmecken genau funktioniert.

Du erfährst, was genau Flavor ist und kannst es Kollegen und Interessierten aus dem Stand sicher erklären.

Du lernst, was es mit Geruchsstörungen auf sich hat, wie du erkennst, ob du auch betroffen bist und was du dann tun kannst.

Du erfährst, wie du Aromen genau wahrnimmst und welche Rolle dein Gehirn dabei spielt.

Du erfährst, was Aromen genau sind, wodurch sie sich unterscheiden und wie sie funktionieren, damit du für die Qualität von Aromen sensibler wirst und sie besser erkennen kannst.



Modul 3 Qualität von Kaffee in Theorie & Praxis

Du lernst einen Kaffeebewertungsbogen sicher anzuwenden, und deine Ergebnisse vor einer Gruppe zu vertreten auch wenn es zu Abweichungen und Diskussionen kommt.

Du lernst welche 10 Dimensionen es gibt Kaffee sensorisch zu bewerten und wie du jeden Kaffee mit nur zwei Mal schlürfen bewerten kannst.

Du lernst bis zu acht verschiedene Kaffees in einer Verkostungs-Runde unter Zeitdruck zu verkosten, und dabei weder nervös noch unsicher zu sein.

Coffee Sensory Master



Modul 4 Sensorisches Gedächtnis

Du lernst, worin der Zusammenhang besteht zwischen Sensorik und Gedächtnis und wie du deine Leistung spielend verbessern kannst.

Du erfährst, warum Wahrnehmung, Konzentration und sprachliche Kompetenz entscheidend sind und wie du durch gezieltes Training im Cupping zuverlässiger und schneller wirst.

Du erfährst, warum gerade das limbische System wichtig für deine Sensorik ist, wie du deinen Hippocampus und die Amygdala noch besser für dich nutzt.

Du erfährst was das sensorische Gedächtnis ist, und wie du es durch gezielte Übungen stetig erweiterst, sodass auch unerwartete Cuppings dich nicht verlegen machen sondern du mit deinen Einschätzungen im oberen Bereich liegst .



Modul 5 Trainingsmaterial und Übungen für zu Hause

Du lernst zu Hause verschiedene Intensitäten aller Geschmacksrichtungen für dich vorzubereiten und zu verkosten und siehst dabei wie du merklich besser wirst und dir die Unterscheidung der Grundgeschmacksarten und ihren Intensitäten zunehmend leichter fällt.

Du bekommst Aromen verschiedener Gruppierungen zum Training mit nach Hause und kannst täglich im Vorbeigehen deine sensorische Sensibilität trainieren.

Du erhältst wirkungsvolle und unterhaltsame Übungen aus dem Gedächtnistraining mit denen du deine Konzentration, Sprachkompetenz und Merkfähigkeit trainierst und beim nächsten Cupping schon viel schneller bist.

Du bekommst eine Auswahl Kaffees mit nach Hause und bist in der Lage diese selbstständig und sicher zu bewerten, die Ergebnisse im Kaffeebewertungsbogen festzuhalten und an uns digital zurückzusenden. Die Ergebnisse besprechen wir gemeinsam.

Klingt viel?

Keine Sorge! Mit unseren erprobten Methoden, aktueller und fundierter Theorie und Praxis, sowie einer guten Prise Thomas' Humor kommst du souverän durch den Kurs.

Passt der Kurs zu dir? Er passt zu dir, wenn...

- du erfahren möchtest, wo deine Stärken und Schwächen im sensorischen Bereich liegen.
- du einen Überblick über sensorische Prüfmethoden ganz praktisch erfahren möchtest, um zu lernen, welche dir am Besten liegt.
- du mit intensiven Übungen deine Sensibilität für Aromen und Geschmack trainieren möchtest, damit du sicherer in der Bewertung deiner Kaffees wirst.
- du wissen möchtest, was dein sensorisches Gedächtnis ist, und wie du mit einfachen Übungen deine Wahrnehmung und Konzentration erhöhen kannst.
- du mehr als fünf Kaffees zu qualitativen Bewertung auf dem Tisch hast und diese schnell und sicher bewerten möchtest.
- du Teil eines Panels sein möchtest, damit du die Tätigkeit und die Ergebnisse eines Panels besser verstehst, und zukünftig einfacher mit Laboren und Sensorikern kommunizierst.
- du Qualität im Kaffee besser verstehen möchtest, damit du sensorische Unwuchten einfacher erkennst und kommunizieren kannst.
- du wiederholbar, widerspruchsfrei und zuverlässiger Grundgeschmack und Kaffeequalitäten bewerten möchtest und damit deine Wiederholungpräzision trainierst.

Nicht sicher, ob der Kurs das Richtige für dich ist?
Schreib uns eine Email oder melde dich telefonisch.
Den Kontakt findest du am Ende dieses Dokuments.

Coffee Sensory Master

TERMINE HERBST 2021 (AUSWAHL)

Kaffeesommelier (IHK).

11. bis 15. Oktober

Rösten von Spezialitätenkaffee (IHK).

01. bis 05. November

Kaffee-Experte (IHK).

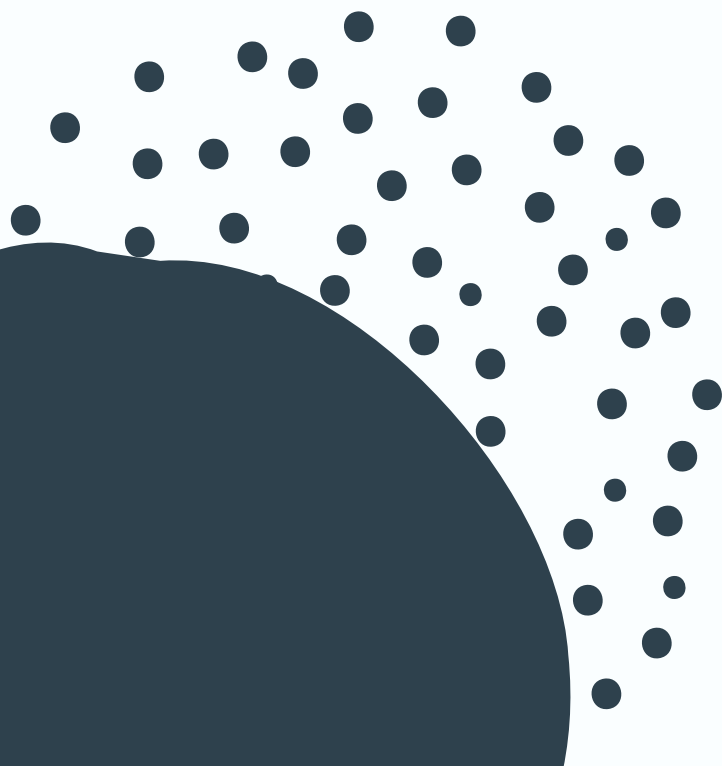
15. bis 19. November

Coffee Sensory Master

27./28. August, 09. Oktober,
06. November, 04. Dezember

Online buchbar
ab dem
24. August
unter
kaffeeschule.com

Kontakt für Fragen & Beratung



Webseite: kaffeeschule.com

Email: info@kaffeeschule.com

Telefon (Thomas Brinkmann): +49 (0) 172 46 34 853