

JULI 2021

TRAININGS FÜR KAFFEEPROFIS

Neue Kursbeschreibungen

Kaffeesommelier (IHK)

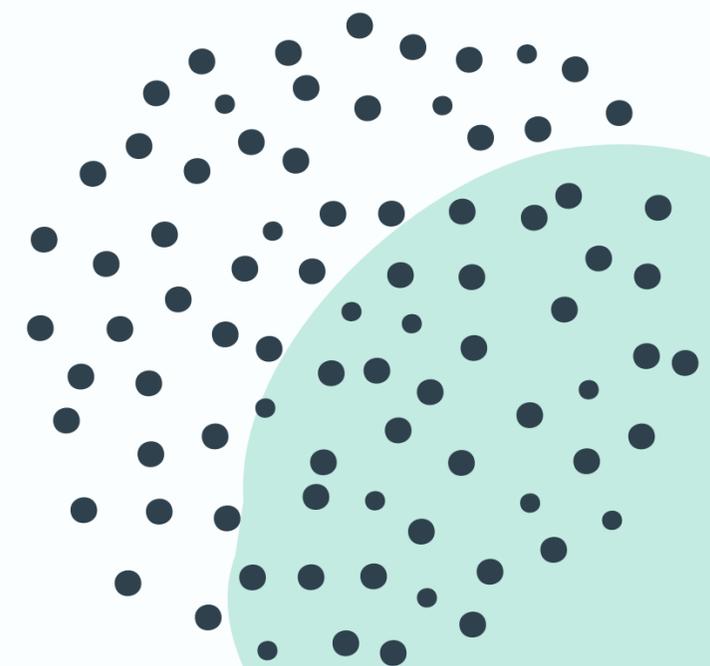
Rösten von Spezialitätenkaffee (IHK)

Kaffee-Experte (IHK)

Coffee Sensory Master

+ Termin für Herbst 2021 (Auswahl)

starten
statt
warten



Inhalt

Seite 03__ **Kaffeesommelier (IHK)**

08__ Rösten von Spezialitätenkaffee (IHK)

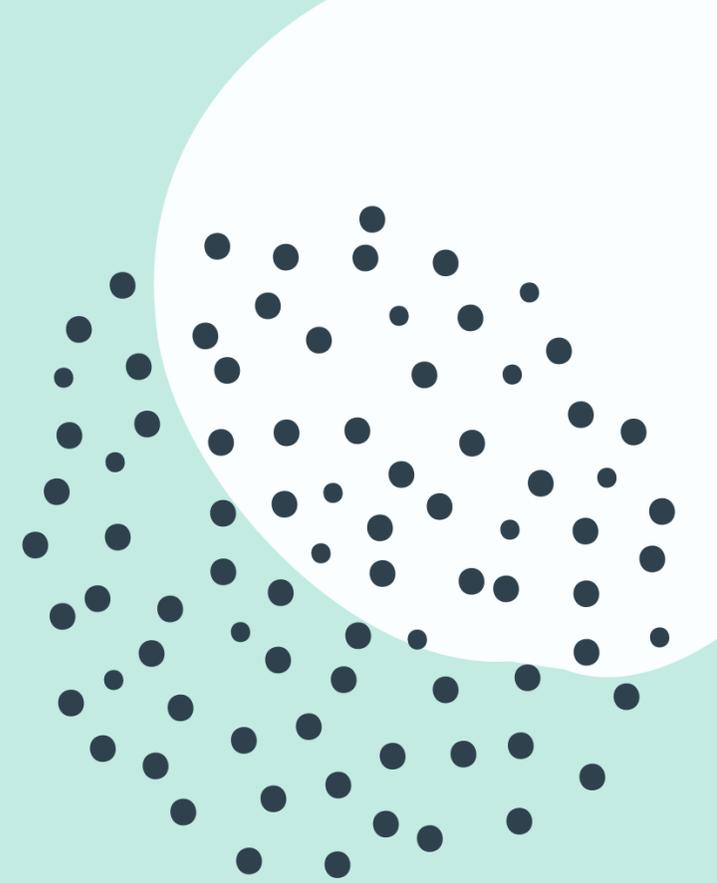
13__ Kaffee-Experte (IHK)

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)

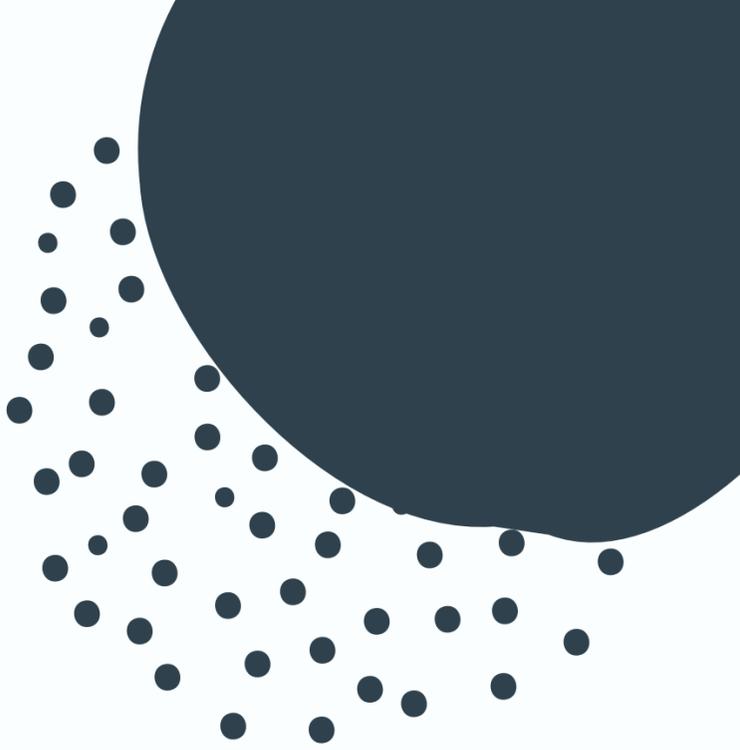
Kaffee auf den Markt bringen und verkaufen kann jeder.

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)

TERMINE HERBST 2021 (AUSWAHL)

Kaffeesommelier (IHK).

11. bis 15. Oktober

Rösten von Spezialitätenkaffee (IHK).

01. bis 05. November

Kaffee-Experte (IHK).

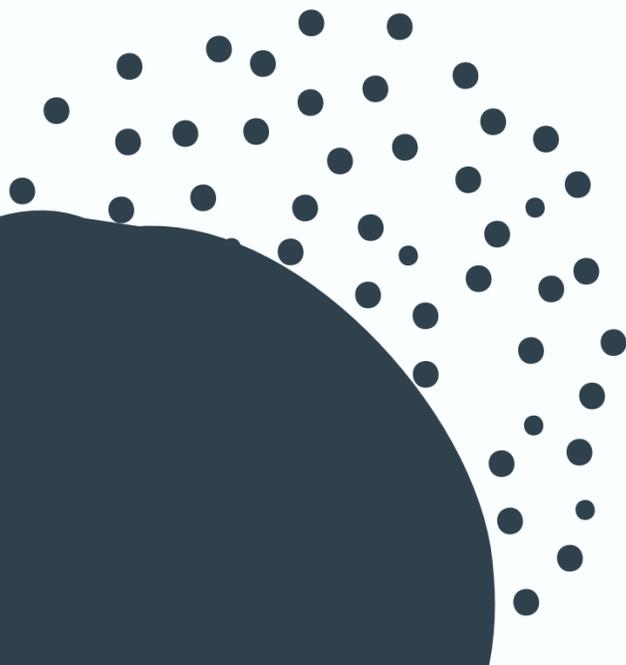
15. bis 19. November

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