

JULI 2021

TRAININGS FÜR KAFFEEPROFIS

Neue Kursbeschreibungen

Kaffeesommelier (IHK)

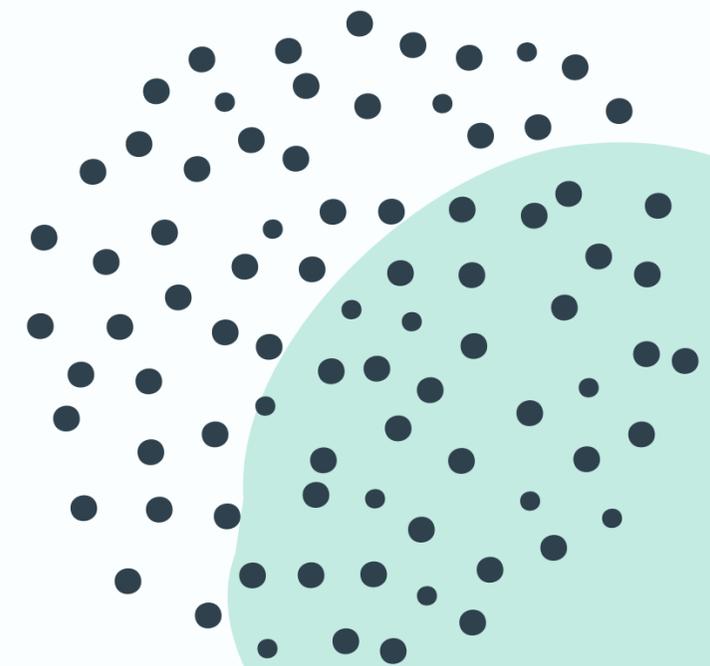
Rösten von Spezialitätenkaffee (IHK)

Kaffee-Experte (IHK)

Coffee Sensory Master

+ Termine für Herbst 2021 (Auswahl)

*starten
statt
warten*



Inhalt

Seite 03__Kaffeesommelier (IHK)

08__ **Rösten von Spezialitätenkaffee (IHK)**

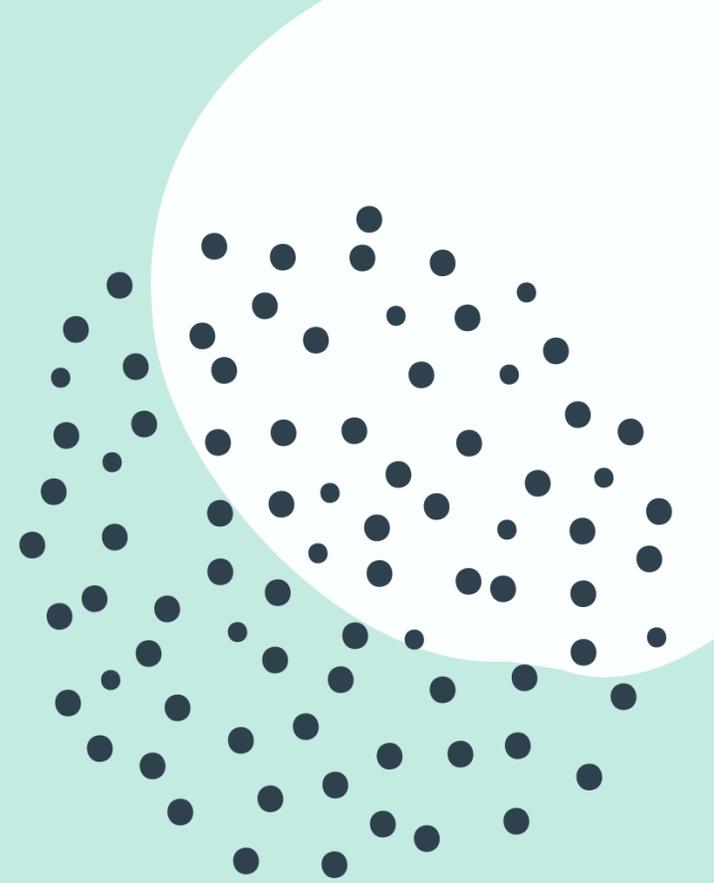
13__Kaffee-Experte (IHK)

18__Coffee Sensory Master

22__Termine Herbst 2021

23__Kontakt

Online buchbar
ab dem
24. August
unter
kaffeeschule.com



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.

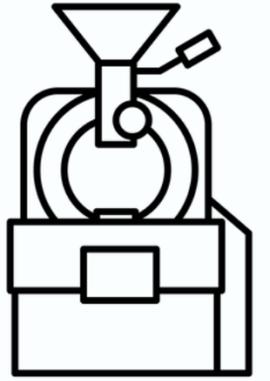
Du zeigst im praktischen Teil beim Rösten, dass du verschiedene Röststile anhand im Kurs gelernter Parameter sicher reproduzieren kannst.

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)

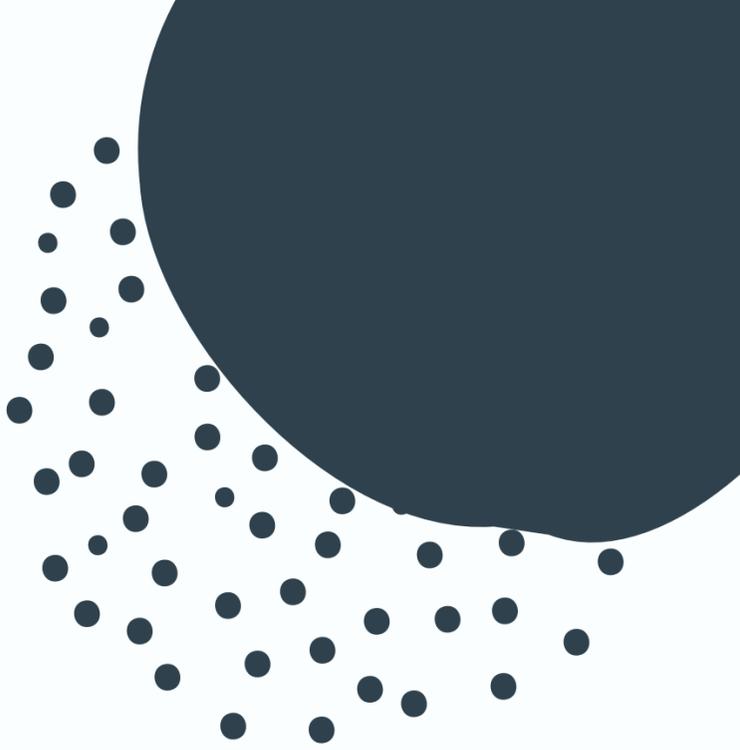
Kaffee rösten kann jeder.

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)

TERMINE HERBST 2021 (AUSWAHL)

Kaffeesommelier (IHK).

11. bis 15. Oktober

Rösten von Spezialitätenkaffee (IHK).

01. bis 05. November

Kaffee-Experte (IHK).

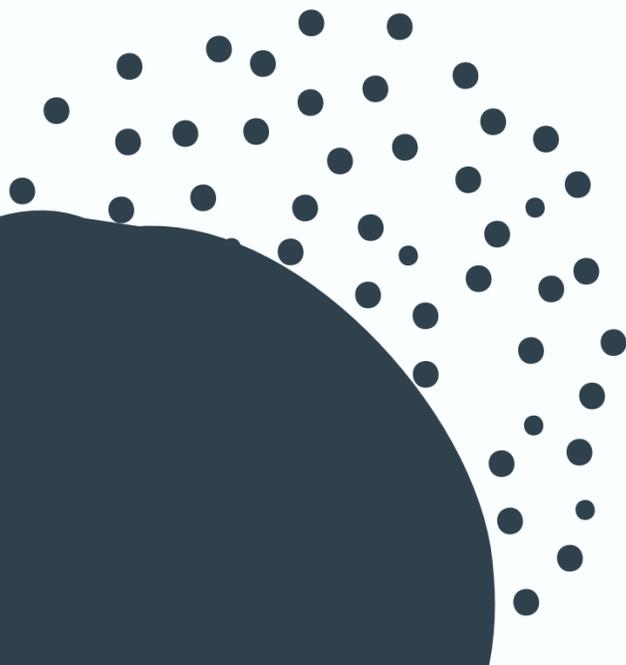
15. bis 19. November

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