

JULI 2021

# TRAININGS FÜR KAFFEEPROFIS

Neue Kursbeschreibungen

Kaffeesommelier (IHK)

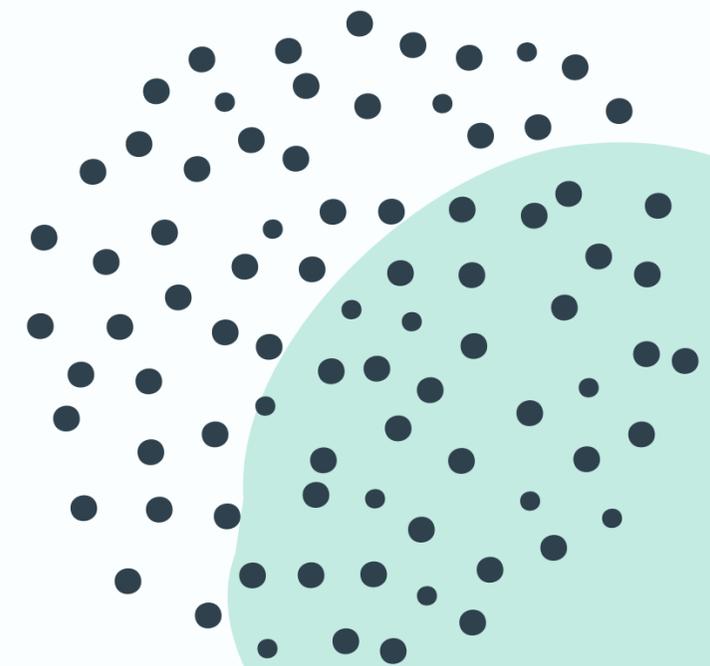
Rösten von Spezialitätenkaffee (IHK)

Kaffee-Experte (IHK)

Coffee Sensory Master

+ Termine für Herbst 2021 (Auswahl)

*starten  
statt  
warten*



# Inhalt

Seite 03\_\_Kaffeesommelier (IHK)

08\_\_Rösten von Spezialitätenkaffee (IHK)

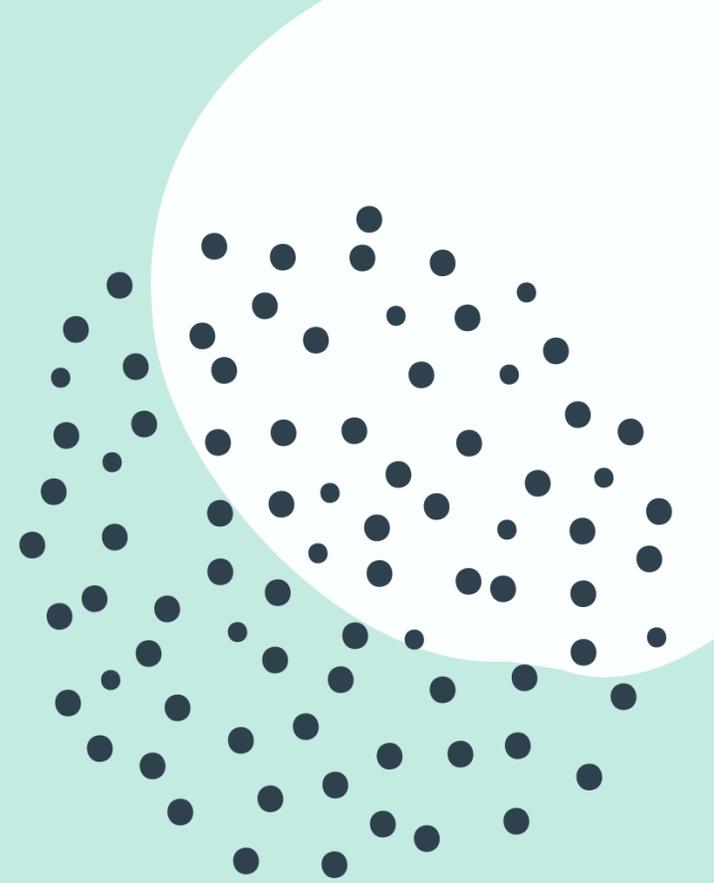
13\_\_Kaffee-Experte (IHK)

18\_\_Coffee Sensory Master

22\_\_Termine Herbst 2021

23\_\_Kontakt

Online buchbar  
ab dem  
24. August  
unter  
[kaffeeschule.com](https://kaffeeschule.com)



# 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.

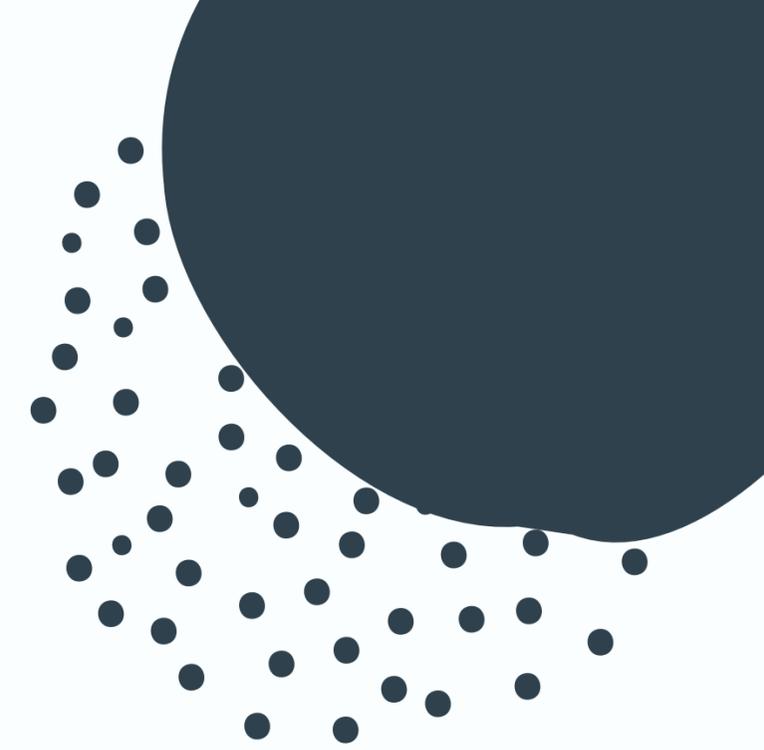
Doch einen guten Kaffee fachgerecht zuzubereiten, damit Gäste zu zufriedenen Stammkunden werden, ist eine große Aufgabe.

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)**



# TERMINE HERBST 2021 (AUSWAHL)

Kaffeesommelier (IHK).

11. bis 15. Oktober

Rösten von Spezialitätenkaffee (IHK).

01. bis 05. November

Kaffee-Experte (IHK).

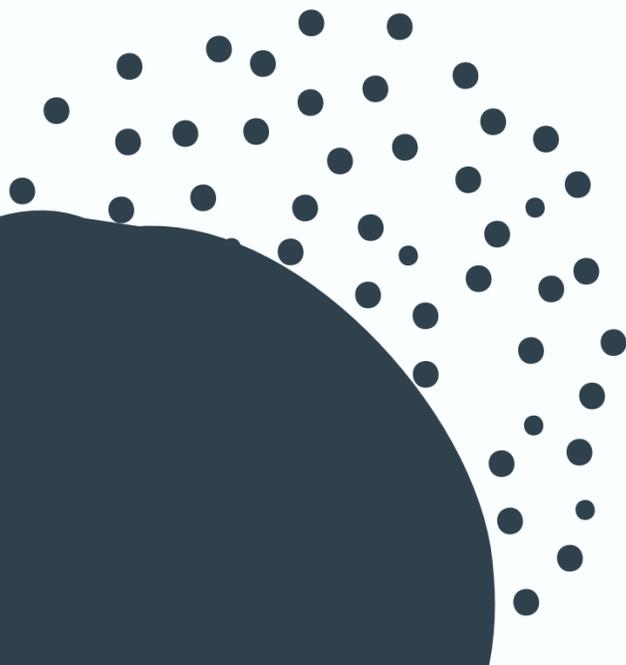
15. bis 19. November

Coffee Sensory Master

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

Online buchbar  
ab dem  
24. August  
unter  
[kaffeeschule.com](https://kaffeeschule.com)

# Kontakt für Fragen & Beratung



Webseite: [kaffeeschule.com](https://kaffeeschule.com)

Email: [info@kaffeeschule.com](mailto:info@kaffeeschule.com)

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