

JULI 2021

TRAININGS FÜR KAFFEEPROFIS

Neue Kursbeschreibungen

Kaffeesommelier (IHK)

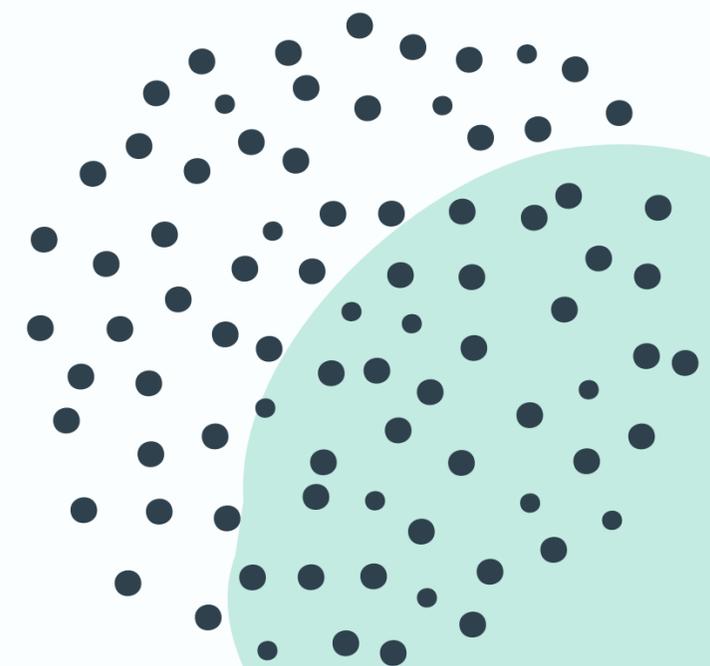
Rösten von Spezialitätenkaffee (IHK)

Kaffee-Experte (IHK)

Coffee Sensory Master

+ Termine für Herbst 2021 (Auswahl)

*starten
statt
warten*



Inhalt

Seite 03__Kaffeesommelier (IHK)

08__Rösten von Spezialitätenkaffee (IHK)

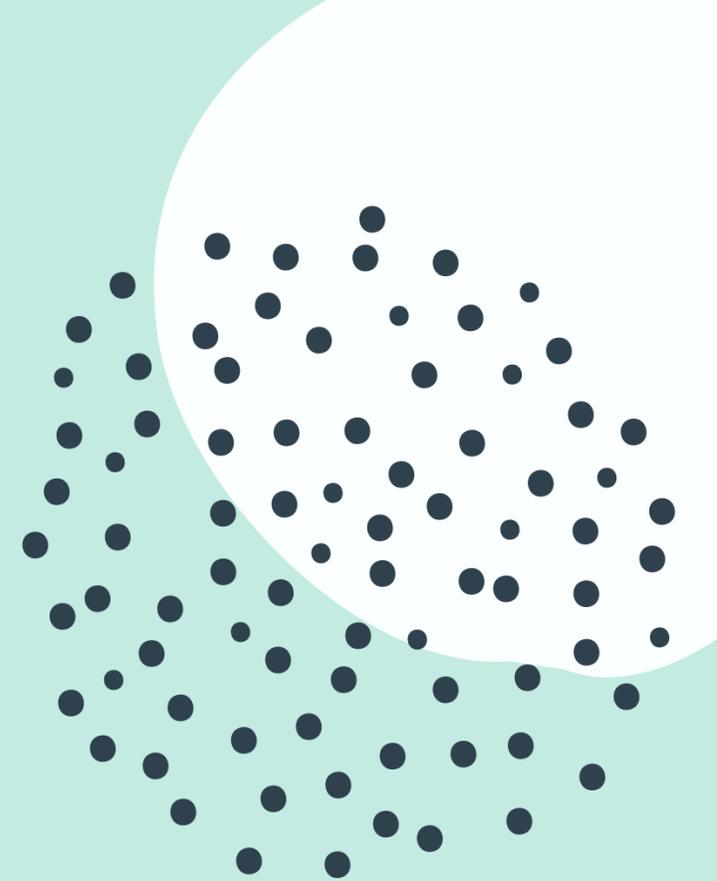
13__Kaffee-Experte (IHK)

18__**Coffee Sensory Master**

22__Termine Herbst 2021

23__Kontakt

Jetzt online buchen
unter
kaffeeschule.com



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).

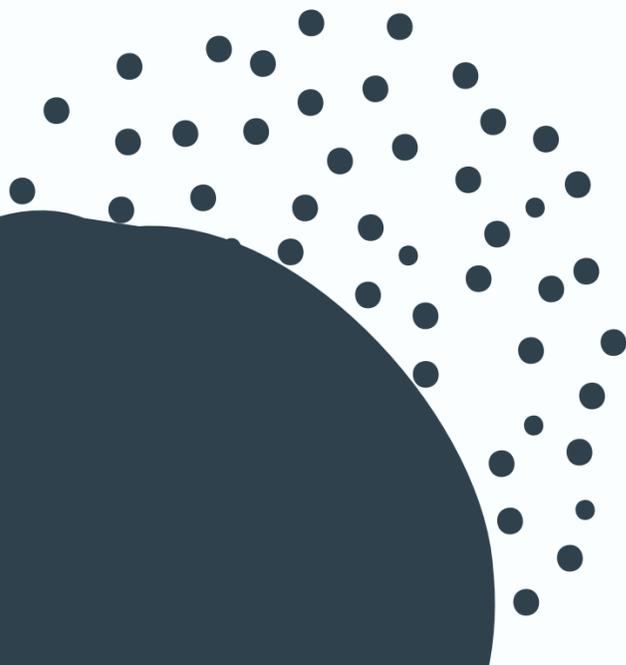
15. bis 19. November

Coffee Sensory Master

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

Online buchbar
unter
kaffeeschule.com

Kontakt für Fragen & Beratung



Webseite: kaffeeschule.com

Email: info@kaffeeschule.com

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