

Ausbildung zur/zum

zertifizierten Kaffeekennerin/Kaffeekenner

Organisation: Freigegegenstand, 1 Wochenstunde geblockt in der 3HLW und 2FW

Folgende **Themenschwerpunkte** werden bearbeitet:

- Geschichte des Kaffees
- die Kaffeepflanze und ihr Anbau, Verarbeitung, Handel
- verschiedene Kaffeearten und Sorten
- Röstung und Verpackung
- Kalkulation eines Kaffeegetränkes
- Kaffeehauskultur
- verschiedene Kaffeezubereitungsmöglichkeiten

Die Kenntnisse der Schülerinnen und Schüler im Umgang mit der Espressomaschine aus dem Serviceunterricht werden genützt und erweitert.

Praktisch gefestigt wird das Basiswissen durch verschiedene Kaffeezubereitungs-Möglichkeiten, die Zubereitung von Standard- und Spezialkaffees, Verkostungstechniken (Sensorik), ev. eigenes Kaffeerösten und Betriebsbesichtigungen.

Die abschließende **Prüfung** umfasst folgende Teile:

- Schriftlicher Teil
- Sensorikteil
- Praktischer Teil:
 - Standardkaffeegetränk an der Espressomaschine mit kurzem Fachgespräch
 - Spezialkaffee

Prüfungsgebühr: € 35,-- zusätzlich Materialkosten

EW-Team der HLM HLW Krems