

Kaffeekennerin/Kaffeekenner

Bei dieser Zusatzausbildung erlernen die Schülerinnen und Schüler wissenswertes über den Kaffee.

Die Fachtheorie umfasst neben Herkunft, Zusammensetzung, sachgemäßer Behandlung, Qualitätskriterien, Klassifizierungen, Röstvorgang und Lagerung auch verkaufsfördernde Maßnahmen wie Verkaufsgespräch, Beratung der Gäste bei der Kaffeeauswahl und den Umgang mit Rekalinationen.

Praktisch geübt werden der fachgerechte Umgang mit Kaffeemaschine und sonstigen Gerätschaften, die Zubereitung verschiedener Kaffeespezialitäten, die Verkostung und die Arbeit am Kaffeesommelierwagen.

Abschluss:

dreiteilige Zertifikatsprüfung:

schriftliche Wissensüberprüfung

Sensorik

Praxis am Kaffeesommelierwagen mit Fachgespräch

Diese Ausbildung kann im Rahmen der Schulautonomie als unverbindliche Übung angeboten werden und eignet sich besonders für jüngere SchülerInnen als Vorbereitung auf das Pflichtpraktikum und zur Vertiefung des Serviceunterrichts.