

Datum	Name	Gastronomische Berufe
-------	------	-----------------------

Warum ist eine Zusatzqualifikation Basis Barista sinnvoll?

- ✓ Durch die Zusatzqualifikation Basis Barista steigen die beruflichen Chancen nach der Ausbildung.
- ✓ Die Qualifikation Barista wird von den gastronomischen Betrieben stark nachgefragt.

Was wird angeboten?

- ✓ **Modul 1: Espressozubereitung und Einflussfaktoren auf Espressogeschmack/-qualität**
 - fachgerechtes Degustieren und gastorientiertes Beschreiben von Kaffee
 - Zubereiten von geschmacklich abgerundetem Kaffee
 - fachgerechtes Zubereiten von Espresso unter Berücksichtigung verschiedener Einstellungsparameter der Siebträgermaschinen
 - qualitatives Beurteilen des Espressos
- ✓ **Modul 2: Aufschäumen von Milch und Latte Art - Techniken**
 - Eignung verschiedener Milchsorten
 - Zubereitung von fachlich korrektem Milchschaum
 - Latte Art – Techniken

Wer kann teilnehmen?

- ✓ leistungsstarke und lernbereite Auszubildende
- ✓ mit guten Leistungen im 1. Block
- ✓ mit großem persönlichem Engagement
- ✓ Einstieg frühestens im 2. Block

Wie ist der Ablauf?

- ✓ Sie enthält 2 Module, die jeweils einen Schulblock umfassen.
- ✓ 4 Unterrichtsstunden in der Woche, ca. 20 Stunden im Schulblock.

Wie wird qualifiziert?

- ✓ Bei erfolgreichem Bestehen einer theoretischen und praktischen Prüfung erhalten die Teilnehmer ein Zertifikat, ausgestellt von Dr. Steffen Schwarz, dem Gründer des coffee consulate und Mitglied der SCAE (Speciality Association of Europe).

Welche Kosten entstehen?

- ✓ Die Kursgebühr pro Modul beträgt 10 €.
- ✓ Der Schulverein fördert den Erwerb des Barista-Zertifikates. Für die freiwillige Barista-Prüfung entsteht für den Prüfling ein Eigenbeitrag von 90 €, der an den Schulverein zu entrichten ist.

Wer ist Ansprechpartnerin für die Zusatzqualifikation Barista?

Kristin Jordan (Jordan@bs03-hamburg.de)

