



VSR Sektion Regensburg – Baristalehrgang in Zusammenarbeit mit der Warren´s Coffee Academy in Nürnberg

Dieser Baristalehrgang besteht aus 4 Modulen bzw. Unterrichtseinheiten à 300 Minuten (jeweils 5 Stunden). Jedes Modul beinhaltet einen Teil Theorie und einen Teil Praxis, unterstützt durch Powerpointpräsentationen, Videomaterial und unterrichtsbezogenen Handouts. Sie erlernen diverse Arbeitstechniken und besuchen eine Kafeerösterei. Die Ausbildung erfolgt durch einen SCAE certified Barista.

Der Lehrgang findet in der Warren's Coffee Academy, Paul Reisenweber Großhandel GmbH & Co. KG, Steinstrasse 20, 90419 Nürnberg statt. Gern können wir für die Teilnehmer eine Fahrgemeinschaft organisieren, um die Reisekosten möglichst gering zu halten.

Bitte beachten Sie: Die Module können NICHT einzeln gebucht werden. Der Lehrgang besteht aus 4 Modulen!

Das Seminar kostet für Auszubildende EUR 525,00 pro Person, für Fachkräfte und Interessenten EUR 645,00 pro Person. Der Preis beinhaltet die Module 1 bis 4, Snacks, Getränke, Seminarunterlagen, Materialkosten und den Besuch bei der Kafeerösterei.

Der Seminarpreis ist bis spätestens 13. März 2012 im Voraus zu entrichten. Bei Unterschreitung der Teilnehmerzahl (mindestens 4, maximal 6 Personen) wird der Kurs abgesagt und die bereits gezahlte Gebühr in voller Höhe rückerstattet.

Für alle Interessenten haben wir den Inhalt der Module noch genau aufgeführt:

Modul 1

- Termin: 03. April 2012, 10:00 Uhr – 16:00 Uhr
Ort: Warren's Coffee Academy Nürnberg
- Inhalt:
- . Die Geschichte des Kaffees
 - . Die Reise nach Europa
 - . Kaffeeanbaugebiete
 - . Kaffeebaum / Kaffeekirsche
 - . Erntemethoden
 - . Aufbereitungsmethoden
 - . Rohkaffee - Arabica und Robusta mit Verkostung
 - . BIO und Fairtrade
 - . Das Rösten - Live Röstung
 - . Verpackung
 - . Ist Kaffee Gesund?
- HIGHLIGHT: LIVE Röstung

Modul 2

- Termin: 11. April 2012, 10:00 Uhr – 16:00 Uhr
Ort: Warren's Coffee Academy Nürnberg
- Inhalt:
- . Zubereitungsmethoden ohne Druck:
Filterkaffee, French Press, Karlsbader Kanne,
Aero Press und Mokka
 - . Warenkunde Theoretisch
 - . Die 5 M der Baristi:
Maschine, Mühle, Mischung, Menge, Mensch
 - . Wasser
- HIGHLIGHT: Zubereitungsmethoden ohne Druck im direkten Vergleich

Modul 3

- Termin: 24. April 2012, 10:00 Uhr bis 16:00 Uhr
Ort: Warren's Coffee Academy Nürnberg
- Inhalt:
- . Extraktion
Unter - und Überextraktion, perfekter Espresso
 - . Milchaufschäumtechnik
 - . Warenkunde Praktisch
 - . Café Creme
 - . Sirup / Alkohol
 - . Reinigung der Maschine / Mühle
- HIGHLIGHT: Coffee in good Spirits - Kaffee und Alkohol

Modul 4

- Termin: 30. April 2012, 10:00 Uhr – 16:00 Uhr
Ort: Warren's Coffee Academy Nürnberg
- Inhalt:
- . Kalkulieren mit Kaffee
 - . Prüfungsgetränke
Irish Coffee, Rüdeshheimer Kaffee, Pharisäer
 - . Latte Art
 - . Theoretische Prüfung
 - . Praktische Prüfung
- HIGHLIGHT: Herstellung von Prüfungsrelevanten Getränken