



## Presseinformation

### Berlin School of Coffee eröffnet Schulungsräume in Kudamm-Nähe

*Berlin, im Juni 2007* – Der Barista ist im Kommen. Coffee Shops, Szene-Restaurants und Hotelgastronomie setzen auf die Spezialisten an der Espressomaschine. Fachwissen rund um die braune Bohne ist gefragt. Die Berlin School of Coffee eröffnete ihre neuen Räume zur Ausbildung der Bariste im Mai 2007 im Berliner Stadtteil Charlottenburg, in der Uhlandstr. 171/172 in Kudamm-Nähe. Nach zwei Jahren in Berlins Mitte wurden die dortigen Räumlichkeiten zu klein und die steigende Nachfrage nach Kursen konnte nicht mehr befriedigt werden. Ein breites Spektrum an Schulungen erwartet die Teilnehmer.

Ganz gleich ob Einsteiger oder Profi, das moderne Schulungszentrum ist auf die Bedürfnisse seiner Besucher voll und ganz eingerichtet. Im Mittelpunkt steht die Leidenschaft für den Kaffee, neben handwerklichen und fachlichen Inhalten werden neue Inspirationen im Umgang mit der Kaffeebohne gegeben.

Workshops und Seminare von [Coffee@home](#) bis zum Expertenseminar werden angeboten. Kurse wie Barista Basic/Advance, Latte-Art, Frozen Beverages und Röstseminare vermitteln dem angehenden Barista bzw. Kaffeeröster die Fähigkeiten, die er benötigt. Doch nicht nur zukünftige Profis, auch Kaffeeliebhaber, die zu Hause ihren Cappuccino kompetent zubereiten möchten, finden in der Berlin School of Coffee den richtigen Kurs.

In Zusammenarbeit mit und nach den Standards der Specialty Coffee Association of Europe (SCAE) bietet die Berlin School of Coffee die Erlangung der SCAE Zertifikate inklusive der Abnahme der Prüfungen an. Diese werden weltweit anerkannt und sind eine wichtige Voraussetzung für den Berufseinstieg in die Spezialitäten-Gastronomie.

#### Kurse

[coffee@home](#) basic (1/2 Tag)

Dieser Kurs richtet sich an Endverbraucher, welche sich tiefergehend mit dem Thema Kaffee und Kaffeezubereitungsmethoden auseinandersetzen möchten. Preis 59,00 Euro

Latte Art (1 Tag)

Sie gehören zu den kleinen Kunstwerken des Barista-Handwerks. Latte Art Dekorationen runden den kulinarischen Genuss mit optischer Finesse ab. Es wird gezeigt, was sich alles aus Milchschaum zaubern lässt und wie man die Dekorationen gezielt zur Generierung eines wirtschaftlichen Mehrwertes einsetzen kann.

Barista Basic (1 Tag)

Die theoretischen Grundlagen über Herkunft, Verarbeitung und Veredelung der Kaffeebohne werden hier geschaffen. Im praktischen Teil geht es um die täglichen Handgriffe eines Barista: Einstellung und Wartung der Maschinen, perfekte Zubereitung der Klassiker wie Espresso, Capuccino, Café Latte und Latte Macchiato.



#### Barista Advance (1 Tag)

Im Aufbau Seminar werden differenzierte Arbeitsschritte an den Maschinen sowie die Klassifizierung und Degustation verschiedener Provenienzen und die Auswahl geeigneter Kaffees im Vordergrund.

#### Frozen Beverages (1 Tag)

Neben Klassikern wie Smoothies, Frappés und Frozen Coffee stehen stehen Rezeptideen und interessante Mixgetränke für die warme Jahreszeit im Vordergrund. Technik, Kalkulation und Vermarktungsstrategien stehen ebenfalls auf dem Stundepplan.

#### Röstseminar Basic (2 Tage)

Das Rösten der Kaffeebohne gehört zu den hohen Künsten der Branche. Im Seminar wird ein profundes Grundlagenwissen vermittelt.

#### Röstseminar Advance (2 Tage)

Im fortgeschrittener Röstseminar werden komplexe Arbeitsschritte wie Auswahl des Rohkaffees, Beurteilung der Qualitäten, Zusammenstellung von Mischungen und Rösten von Single Origins vermittelt. Weitere Tagungsordnungspunkte sind die Herstellung verschiedener Röstgrade, Lagerung und Verpackung des Kaffees sowie Tipps und Tricks des Röstmeisters.

#### Signature Drinks ( 1 Tag)

Das Seminar gibt Inspirationen und Ratschläge für die Vermarktung der Signature Drinks, die im stetigen Wettbewerb zunehmend an Bedeutung gewinnen.

Die Fachkurse werden ab 190,00 Euro exkl. Mwst. pro Tag und Person angeboten. Die Anmeldung ist telefonisch und online möglich im:

Berlin School of Coffee

Barista Akademie und Trainingszentrum

Uhlandstr. 173/174

10719 Berlin

Tel: + 49 30 325 14 621; [ww.berlinschoolofcoffee.de](http://ww.berlinschoolofcoffee.de)

Pressekontakt: Berlin School of Coffee, Andrea Bishara, Uhlandstr. 173/174, 10719 Berlin  
Tel: 030 88 67 79 20; Fax: 030 88 67 79 22; email: [pressestelle@berliner-kaffeeoesterei.de](mailto:pressestelle@berliner-kaffeeoesterei.de)