

**BARISTA
SKILLS**

Barista skills

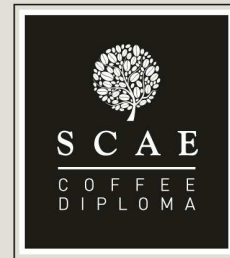
FOUNDATION | INTERMEDIATE | PROFESSIONAL



BARISTA SKILLS

Barista skills

FOUNDATION





LEVEL: FOUNDATION

ÜBERSICHT: SOLL LEUTEN, DIE KEINERLEI ERFAHRUNG ALS BARISTA HABEN, DIE KERNFÄHIGKEITEN EINES BARISTA VERMITTELN. ERFOLGREICHE KANDIDATEN MÜSSEN IN DER LAGE SEIN, IHRE MÜHLEN EINFACH EINZUSTELLEN UND EINEN ESPRESSO UND CAPPUCCINO NACH DEN MINDESTSTANDARDS ZUZUBEREITEN. GESCHÄTZTE KURSDAUER: 1/2 - 1 TAG.

Einführung in das Thema Kaffee ist eine empfohlene (aber nicht obligatorische) Voraussetzung. Alle Kenntnisse und Fähigkeiten, die sich aus diesen Modulen ergeben, gelten als erworben und können durch praktische und/oder schriftliche Beurteilungen geprüft werden.

CODE/ MODUL	SUB CODE	VERLANGTE KENNTNIS/FÄHIGKEIT	STANDARDS
1.01 KAFFEE- BOHNEN	1.01.01	Verstehen der wichtigsten Geschmacksunterschiede zwischen Arabica & Robusta.	Arabica bzw. Robusta bei Blindverkostung erkennen (wie im Modul "Einführung in das Thema Kaffee" geprüft)
	01.01.200	Versteht die Bedeutung der Verwendung frischer Kaffeebohnen und weiß, wie sie frisch zu halten sind.	Verwendet einen verschlossenen Sack, im Idealfall innerhalb eines Monats nach der Röstung, maximal von 3 Monaten. Verwendet die Kaffeebohnen sofort nach dem Mahlen. Minimiert die Zeit im Bohnenbehälter. Gibt die Deckel auf Bohnenbehälter und Dosierkammer.
	01.01.200	Versteht, wie Kaffee zu lagern ist, um die Qualitätsverschlechterung zu minimieren.	Lagert die Kaffeebohnen jederzeit fern von Luft, Feuchtigkeit, Licht und extremen Temperaturen.
1.02 ARBEITSPLATZMANAGEMENT	01.02.200	Versteht die Bedeutung eines hygienischen und geordneten Arbeitsplatzes.	Hält den Arbeitsplatz immer sauber, aufgeräumt und geordnet.
1.03 MAHLEN, DOSIEREN UND TAMPERN	1.03.1	Identifizierung und Benennung der Hauptbestandteile einer Espressomühle.	Benutzt die korrekten Fachausdrücke: Bohnenbehälter, Mahleinstellung, Dosierkammer und Dosierhebel (falls anwendbar), Dosiereinstellung, Schließplatte des Bohnenbehälters.
	1.03.2	Grundkenntnisse des Einflusses der Dosierung auf die Durchlaufzeit (zu gering/unterdosiert führt zu kürzerer Durchlaufzeit und zu hoch/überdosiert führt zu längerer Durchlaufzeit).	Erkennt, wenn die Dosierung nicht richtig ist (zu gering oder zu hoch).
	1.03.3	Demonstration einer guten Dosiertechnik, um die Dosierung von einem Espresso zum anderen einheitlich zu gestalten.	Verwendet das richtige Dosierverfahren, um einheitlich und mit minimaler verschütteter Menge zu dosieren.
	1.03.4	Demonstration der Dosiereinstellung - unter Verwendung einer Mühle mit Dosierkammer ODER einer "Grind on demand"-Mühle. (üblicherweise 7 Gramm für einen einfachen und 14 Gramm für einen doppelten Espresso, heute aber gewöhnlich "überdosiert"). Ziel ist eine Extraktionszeit von 20-30 Sekunden.	Stellt Steuerungen zur volumetrischen ODER Timerdosierung ein, um innerhalb von 20-30 Sekunden einen Espresso zuzubereiten.
	1.03.5	Demonstration der anfänglichen Mahleinstellung - unter Verwendung einer Mühle mit Dosierkammer ODER einer "Grind on demand"-Mühle.	Stellt das Mahlen innerhalb von 15 Minuten ein, um in 20-30 Sekunden einen Espresso zuzubereiten - mit anschließender Feineinstellung (wie verlangt) innerhalb von 10 Minuten.
	1.03.6	Grundkenntnisse über den Einfluss der Mahlung auf die Durchlaufzeit (vorausgesetzt, dass die Dosierung bereits eingestellt wurde und einheitlich ist).	Erkennt, wenn die Mahlung nicht richtig ist (zu grob oder zu fein) und korrigiert sie, um in 20-30 Sekunden einen Espresso zuzubereiten.
	1.03.7	Kenntnis, wann Feineinstellungen der Mahlung erforderlich sind.	Nimmt Feineinstellungen der Mahlung aufgrund der Umgebungsbedingungen vor (Temperatur von Mühle und Umgebung, Feuchtigkeitsgrad, Zustand der Mahlscheiben, Frische der Kaffeebohnen usw.)



LEVEL: FOUNDATION

CODE/ MODUL	SUB CODE	VERLANGTE KENNTNIS/FÄHIGKEIT	STANDARDS
	1.03.8	Demonstration einer guten Technik zur gleichmäßigen Verteilung der dosierten Menge zur Vorbereitung auf das Tampem.	Die Technik zur gleichmäßigen Verteilung des gemahlene Kaffees im Sieb ist bewiesen.
	1.03.9	Demonstration einer guten Tampertechnik unter Verwendung eines Handtamperers.	Hält den Tamper richtig, um eine flache und ebene Oberfläche auf dem getamperten Kaffeemehl zu erzielen - und um die Gefahr des RSI-Syndroms zu reduzieren.
1.04 EXTRAKTION & BRÜHEN	1.04.1	Identifizierung und Benennung der Hauptbestandteile einer Espressomaschine. Kenntnis, wie die Espressomaschine einzuschalten und auf den Gebrauch vorzubereiten ist.	Verwendet die korrekten Fachausdrücke: Brühkopf, Siebträger, Sieb, Brause, Dichtung, Dampfrohr, Dampfdüse, Ein-Aus-Regelungen (Dampf, Extraktion, Heißwasser), Messinstrumente (Druck, Temperatur, Wasserstand), Tropfblech, Tassenwärmer. Kontrolliert, dass der Kesseldruck vor dem Gebrauch 1 bar beträgt. Erwärmt Siebträger und bereitet das Gerät für den Einsatz vor Stapelt Tassen auf den Tassenwärmer; stellt Untertassen und Löffel usw. in die Nähe der Espressomaschine.
	1.04.2	Demonstration der Schritte zur Espresso-Zubereitung	Wischt das Sieb vor dem Dosieren trocken. Akzeptable verschüttete Menge/Abfall beim Dosieren und Mahlen. Einheitliches und effizientes Dosieren, Verteilen und Tampem (einheitliche Dosierung, gute Verteilung zur Vermeidung von Channeling, flacher Kuchen, ohne das Sieb zu verstopfen). Reinigt den Siebrand vor dem Einsetzen. Spült den Brühkopf vor der Befestigung des Siebträgers. Brüht sofort nach dem Einsetzen des Siebträgers.
	1.04.3	Kenntnis der grundlegenden sensorischen Eigenschaften von unterextrahiertem Espresso (spärlicher Körper, unausgewogener, säurebetonter Geschmack, schwache Crema), überextrahiertem Espresso (unausgewogener Geschmack, hohe Bitterkeit, schwache Crema) und gutem Espresso (guter Körper, voll und weich, gute und schöne Crema (je nach verwendetem Kaffee) (Auf diesem Level wird erwartet, dass die Schüler dies durch Anstreben einer Extraktionszeit von 20-30 Sekunden kontrollieren)	Erkennt die Unterschiede zwischen Unterextraktion, Überextraktion und guter Extraktion.
	1.04.4	Demonstration einer guten Technik zur Feineinstellung der Mahlung, um die Qualität von schwach extrahiertem Espresso zu verbessern - Anstreben einer Extraktionszeit von 20-30 Sekunden, in diesem Stadium.	Extrahiert Espresso in 20-30 Sekunden. Aussehen des Espresso entspricht den gewünschten Standards.
1.05 MILCH VERFAHREN	1.05.1	Kenntnis der Bedeutung frischer Milch.	Verwendet frische Milch, um die Schaumqualität aufrechtzuerhalten. Wirft ältere oder schlecht gewordene Milch weg.
	1.05.2	Kenntnis darüber, warum es wichtig ist, Milch auf hygienische Weise zu verwenden.	Reduziert die Zeit, in der die Milch nicht im Kühlschrank steht, auf ein Minimum, verwendet den Vorrat abwechselnd, leert und reinigt die Kännchen vor dem Gebrauch, die Milch wird nie neu aufgeschäumt.
	1.05.3	Demonstration der erworbenen Techniken, um die richtige Milchkonsistenz (Mikroschaum) zu erzielen.	Erzeugt Milch mit einheitlich dichter Konsistenz, ohne sichtbare Blasen und mit glänzender Oberfläche. (Siehe CDS Leitfaden zur Milchschaumqualität).



LEVEL: FOUNDATION

CODE/ MODUL	SUB CODE	VERLANGTE KENNTNIS/FÄHIGKEIT	STANDARDS
	1.05.4	Demonstration guter Techniken zur Erzeugung der richtigen Milchtemperatur.	Erwünschter Bereich 55-65 °C (Höchsttemperatur 70 °C, Mindesttemperatur 50 °C).
	1.05.5	Demonstration wirksamer Schritte beim Aufschäumen der Milch.	Leert und reinigt das Kännchen vor dem Gebrauch Säubert das Dampfrohr vor dem Aufschäumen Wischt das Dampfrohr nach dem Gebrauch ab Säubert das Dampfrohr nach dem Abwischen Minimiert die Milchverschwendung.
	1.05.6	Versteht die Eingießtechnik, die zur Zubereitung von Cappuccino und Caffè latte erforderlich ist.	Kann Getränke entsprechend den Anforderungen für Beschaffenheit und Aussehen eingießen.
1,06 BARISTA MENÜ	1.06.1	Demonstration guter Techniken, um einen Espresso zuzubereiten und zu servieren.	Bereitet einen Espresso in gewünschter Größe, Geschmack und visuellen Parametern zu (siehe CDS Getränkdefinitionen)
		Demonstration guter Techniken, um einen Cappuccino zuzubereiten und zu servieren.	Bereitet einen Cappuccino in gewünschter Größe, Geschmack und visuellen Parametern zu (siehe CDS Getränkdefinitionen)
1,07 HYGIENE, GESUNDHEIT & SICHERHEIT	1.07.1	Grundkenntnisse zu den örtlichen Gesetzen, die Sicherheit und Hygiene beim Gebrauch vom Espressoausrüstung und Reinigungskemikalien betreffen.	Minimiert Risiken in Bezug auf Sicherheit und Hygiene entsprechend den örtlichen Gesetzen. (reingt das Dampfrohr außen - jedes Mal sofort nach Gebrauch).
	1.07.2	Demonstration sicherer und hygienischer Arbeitsverfahren beim Zubereiten und Servieren von Espressogetränken	Wäscht sich regelmäßig die Hände und spült die Wischtücher aus. (säubert das Dampfrohr innen – jedes Mal sofort nach Gebrauch). Hält Körper und Kleidung (einschl. Schürze) sauber und hygienisch. Benutzt und reinigt Maschinen sicher - entsprechend den Anweisungen des Herstellers und den örtlichen Gesetzen. Verwendet Reinigungskemikalien sicher - entsprechend den Anweisungen des Herstellers und den örtlichen Gesetzen. Serviert Getränke sicher und hygienisch (vermeidet das Berühren des Tassenrands; ist sich der Gefahren heißer Flüssigkeiten/Spritzer bewusst)
1,08 GÄSTE- SERVICE	1.08.1	Bei diesem Level nicht verlangt.	(akzeptabler Milchrest nach dem Eingießen).
1,09 REINIGUNG, WARTUNG & STÖRUNGSSUCHE	1.09.1	Kenntnis der Bedeutung regelmäßiger (mindestens täglicher) Reinigung der Mühle und der Espressomaschine Kenntnis der Wichtigkeit, das Dampfrohr immer sauber zu halten	Reinigt Mühle und Espressomaschine wie verlangt. Säubert das Dampfrohr vor jedem Gebrauch und reinigt es nach jedem Gebrauch.
	1.09.2	Demonstration guter Techniken für die tägliche Reinigung einer Espressomühle	Wäscht den Bohnenbehälter ab und trocknet ihn ab. Leert die Dosierkammer und bürstet alle überschüssigen gemahlene Kaffeebohnen sorgfältig weg. Wischt Spritzer und Rückstände verschütteter Flüssigkeiten an der Außenseite der Mühle ab.