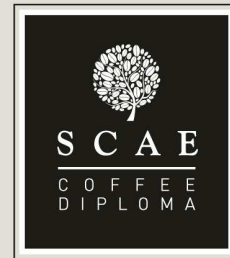


# BARISTA SKILLS

## *Barista skills*

INTERMEDIATE





## LEVEL: INTERMEDIATE

ÜBERSICHT: SOLL DIE WICHTIGSTEN KERNFÄHIGKEITEN UND FORTGESCHRITTENE FÄHIGKEITEN, DIE VON EINEM KOMPETENTEN BARISTA (Z.B. VON JEMANDEM, DER SEIT MEHR ALS 6 MONATEN ALS BARISTA ARBEITET) ERWARTET WERDEN, TESTEN. ERFOLGREICHE KANDIDATEN MÜSSEN IN DER LAGE SEIN, EIN BRÜHREZEPT ZU WÄHLEN, EIN KOMPLETTES ANGEBOT AN GETRÄNKEN MIT QUALITÄT UND SCHNELLIGKEIT ZUZUBEREITEN UND DIE GRUNDANFORDERUNGEN AN GÄSTESERVICE UND WARTUNG ZU VERSTEHEN. GESCHÄTZTE KURSDAUER: 1 - 2 TAGE.

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

BLOOM'SCHE TAXONOMIE Verstehen / Anwenden / Analysieren

Empfohlene Lektüre:

CODE/ MODUL	SUB CODE	VERLANGTE KENNTNIS/FÄHIGKEIT	STANDARDS
<b>2.01 KAFFEE BOHNEN</b>	2.01.1	Kenntnis der Komponenten des verwendeten Blends /Single-Origin-Kaffees:	Identifiziert Sorten und Ursprungsländer des verwendeten Blends und verbindet sie mit dem erwarteten Aroma/Körper.
	2.01.2	Kenntnis verschiedener Arten/Unterarten und des möglichen Einflusses auf das Aroma.	Kann mindestens 2 Unterarten von Arabica nennen.
	2.01.3	Kenntnis verschiedener Ursprungsländer und des möglichen Einflusses auf das Aroma.	Identifiziert die geographische Herkunft drei unterschiedlicher Kaffees aus verschiedenen Kontinenten.
	2.01.4	Kenntnisse über verschiedene Aufbereitungsverfahren (nass/trocken/halbtrocken) und deren Auswirkungen auf das Aroma.	Weiß, wie die Aufbereitungsmethoden Aroma und Körper des Kaffees beeinflussen.  Unterscheidet nasse Aufbereitung von trockener Aufbereitung durch den Geschmack (idealerweise von derselben Farm/Region).
	2.01.5	Kenntnisse über die Entgasungszeit frischen Kaffees und deren Einfluss auf die Merkmale/das Aroma des Kaffees.	Identifiziert Kaffee, der noch entgast, durch seine Merkmale und sein Aroma.
<b>2.02 ARBEITSPLATZMANAGEMENT</b>	2.02.1	Analyse der Anordnung von Schlüsselausrüstung, Zubehör und Zutaten - um Schnelligkeit und Effizienz zu fördern.	Ordnet die gesamte Ausrüstung und das Zubehör in der geeigneten Position an - um Wege, Umdrehen und Bewegungen zu minimieren.
	2.02.2	Analyse der Anordnung von Schlüsselausrüstung, Zubehör und Zutaten - um einen zügigen Arbeitsablauf zu erzielen (von der Kaffeemühle zu Espressomaschine und Kühlschrank und zuletzt zur Theke):	Ordnet die gesamte Ausrüstung und das Zubehör in der geeigneten Position an - um einen glatten Arbeitsablauf zu erzielen.
<b>2.03 MAHLEN, DOSIEREN UND TAMPERN</b>	2.03.1	Analyse der Vor- und Nachteile der "On-demand" Dosierung - verglichen mit der herkömmlichen Dosierung aus einer Dosierkammer (insbesondere Vorteile in Bezug auf Frische, Verteilung der dosierten Menge, Vereinbarkeit sowohl mit einzelner als auch mit doppelter Menge, leichte Einstellung und die Tatsache, dass eine Mühle mit Dosierkammer Vorteile im Zusammenhang mit Vertrautheit und Preis bietet).	Erklärt Vor- und Nachteile der "On-demand" Mühle.
	2.03.2	Demonstration der Dosier- und Mahleinstellung - unter Verwendung einer Mühle mit Dosierkammer UND einer "Grind on demand"-Mühle.	Stellt Mahlung und Dosierung (an beiden Arten von Mühlen) innerhalb von 15 Minuten ein, um einen Espresso nach dem verlangten Brührezept zuzubereiten.
	2.03.3	Analyse des Einflusses einer Erhöhung oder Verringerung der Dosiermenge auf Körper und Aroma.	Erhöht die Dosiermenge, um mehr Feststoffe verfügbar zu machen, die den Körper verbessern, was davon abhängt, wie der Kaffee extrahiert wird. Eine Verringerung der Dosiermenge kann die entgegengesetzte Auswirkung haben.



## LEVEL: INTERMEDIATE

CODE/ MODUL	SUB CODE	VERLANGTE KENNTNIS/FÄHIGKEIT	STANDARDS
	2.03.4	Demonstration, wie eine Feineinstellung der Mühle vorgenommen wird.	Nimmt Feineinstellungen an der Mühle schnell und selbstsicher vor.
	2.03.5	Kenntnis der Auswirkungen der von der Mühle erzeugten Wärme oder anderer klimatischer und Umgebungsbedingungen.	Kann die Veränderungen am Kaffee, die durch Wärme entstehen, beschreiben und voraussagen und ebenfalls erforderliche Änderungen der Mahlgröße voraussagen.
	2.03.6	Demonstration durchweg guter Techniken zur gleichmäßigen Verteilung der dosierten Menge zur Vorbereitung auf das Tampern.	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.
	2.03.7	Analyse der Ursachen eines Channeling (ungleichmäßige Verteilung der dosierten Menge, schräges Tampern, Klopfen des Siebträgergriffs nach dem Tampern, verstopftes Sieb).	Identifiziert und korrigiert die Ursachen von Channeling.
<b>2.04 EXTRAKTION &amp; BRÜHEN</b>	2.04.1	Grundkenntnisse, wie ein ausgewogener Espresso zubereitet wird und wie Unausgewogenheit korrigiert werden kann.	Identifiziert erhöhte Säure bei Unterextraktion und erhöhte Bitterkeit bei Überextraktion und die Ausgewogenheit durch Süße, die mit einer guten Extraktion erzielt wird.  Kann beschreiben, wie Unausgewogenheit durch Änderung von Dosiermenge, Mahlkonsistenz, Wassertemperatur und Wassermenge zu korrigieren ist.  (Die Ausgewogenheit kann durch Diskussion mit dem Kandidaten über den Geschmack des Espresso oder durch Messung des Extraktionsprozentsatzes beurteilt werden).
	2.04.2	Kenntnis darüber, dass Aromastoffe nicht gleichmäßig herausgelöst werden und verschiedene Aromen zu unterschiedlichen Zeiten extrahieren.	Identifiziert (durch Geschmack und Aussehen) die Reihenfolge der Zubereitung eines in 3 Teile aufgeteilten Espresso.
	2.04.3	Kenntnis darüber, dass unterschiedliche Durchlaufzeiten Extraktion und Körper beeinflussen.	Kann die Unterschiede in Aroma und Körper für das Verhältnis 1:2 (50%iges Brührezept) und 1:4 (25%iges Brührezept) beim Durchlauf (Gramm Kaffeemehl : Gramm Wasser) beschreiben.
	2.04.4	Analyse, wie unterschiedliche Durchlaufzeiten Unter- und Überextraktion und damit Änderungen im Aroma bewirken können.	Identifiziert und beschreibt die Unterschiede in Aroma und Körper zwischen einer Durchlaufzeit von 15-20 Sekunden und einer Durchlaufzeit von 25-30 Sekunden.
<b>2.05 MILCH VERFAHREN</b>	2.05.1	Kenntnis der Zusammensetzung von Milch und der Rolle, die jeder Bestandteil (hauptsächlich Eiweiß und Fett) bei der Aufschäumung, der Qualität und der Stabilität des Milchschaums spielt.	Kennt die Funktion des Eiweißes und die Auswirkung eines unterschiedlichen Fettgehalts.  Kann die verlangte Milchschaumqualität entsprechend dem CDS-Leitfaden zur Milchschaumqualität erkennen.
	2.05.2	Kenntnis darüber, dass verschiedene Milchalternativen unterschiedlich schäumen.	Schäumt Milchalternativen (z.B. Sojamilch), um die richtige Konsistenz und Temperatur zu erzielen, und ist sich der Grenzen einiger Alternativen in der Fähigkeit zur Schaumbildung (z.B. Reismilch) bewusst.
	2.05.3	Kenntnis der Gründe, warum die Milch nicht erfolgreich schäumt (Alter der Milch, Milch nicht kalt genug, Schädigung der Proteine durch falsche Lagerbedingungen, falsche Aufschäumungstechnik).	Löst das Problem, wenn die Milch nicht schäumt.



## LEVEL: INTERMEDIATE

CODE/ MODUL	SUB CODE	VERLANGTE KENNTNIS/FÄHIGKEIT	STANDARDS
	2.05.4	Demonstration durchweg guter Techniken, um die richtige Konsistenz und Temperatur des Milchschaums zu erzielen.	Schäumt die Milch auf und erzielt eine durchweg hohe Mikroschaumqualität (Niveau 2 oder höher entsprechend dem CDS-Leitfaden zur Milchschaumqualität).  Gießt die Milch ein, um sowohl die richtige Schaummenge als auch die richtige Konsistenz und Temperatur für das Getränk zu erzielen.
	2.05.5	Demonstration der Fähigkeit, ein Latte-Art-Muster auf einem durchweg angemessenen Niveau frei zu gießen - wiederholt bei zwei aufeinander folgenden Getränken.	Gießt frei ein Latte-Art-Muster auf einem durchweg angemessenen oder höheren Niveau, wie in den CDS Latte Art Standards festgesetzt.
<b>2.06 BARISTA MENÜ</b>	2.06.1	Demonstration der Zubereitung einer Reihe von üblicherweise bestellten Getränken auf einem guten Niveau (Espresso, Macchiato, Americano, Cappuccino, Latte, Flat White).	Bereitet Getränke unter Beweis der richtigen CDS-Methodik zu. Endgetränke, die den Qualitätsstandards entsprechen, wie sie im Schein der praktischen Prüfung und den CDS-Getränkedefinitionen dargelegt sind.
	2.06.2	Demonstration der Bewältigung einer komplexen Getränkebestellung auf hohem Niveau - schnell zubereitet mit effizienter Benutzung der Espressomaschine.	Bereitet eine komplexe Bestellung von 4 Getränken auf einem durchweg hohen Niveau schnell und effizient zu - innerhalb von 6 Minuten.
<b>2.07 HYGIENE, GESUNDHEIT &amp; SICHERHEIT</b>	1.07.1	Demonstration organisatorischer und operativer Praktiken und Verfahren (zur Zubereitung und zum Servieren von Getränken, zur Reinigung und Lagerung) - um am Espresso-Arbeitsplatz alles sicher und hygienisch zu halten.	Führt Praktiken und Verfahren zur Hygiene und Sicherheit unter Berücksichtigung der örtlichen Gesetze und der Anweisungen des Herstellers aus.
	1.07.2	Kenntnis der Ursachen von Kreuzkontamination an einem Espresso-Arbeitsplatz (Tücher für Dampfrohre auf Fußboden oder Theke benutzt, Kännchen nicht nach jeder Benutzung geleert und gereinigt, unhygienische persönliche Gewohnheiten im Hinblick auf Hände, Tücher und Kleidung).	Identifiziert und minimiert die Risiken in Bezug auf Kreuzkontamination. Benutzt jeweils farbodierte Reinigungstücher für verschiedene Zwecke. Leert und reinigt die Kännchen nach jedem Gebrauch. Wendet hygienische persönliche Gewohnheiten an.
	1.07.3	Kenntnis der Ursachen von direkter Kontamination an einem Espresso-Arbeitsplatz (Reinigungstücher nicht regelmäßig ausgespült, Dampfrohre nicht sofort nach jedem Gebrauch gereinigt, Milch nicht in den Kühlschrank gestellt, falsche Lagertemperaturen für potenziell gefährliche Lebensmittel, Kaffeebohnen und Würzmittel in offenen Behältern, Verunreinigung der Zutaten durch Ungeziefer, Spritzer und Rückstände verschütteter Flüssigkeiten an Maschinen und am Arbeitsplatz belassen, Niesen und Husten auf den Arbeitsplatz).	Sieht Risiken in Bezug auf direkte Kontamination voraus und minimiert sie. Reinigungstücher und Tücher werden regelmäßig ausgespült. Milch wird in den Kühlschrank gestellt, wenn sie nicht in Gebrauch ist. Betriebstemperatur für den Kühlschrank wird geprüft und auf den vorgeschriebenen Temperaturen gehalten. Lagert alle potenziell gefährlichen Lebensmittel (Milch, Sahne usw.) bei den richtigen, vorgeschriebenen Temperaturen. Lagert trockene Lebensmittel (Kaffeebohnen, Schokolade usw.) derart, dass sie vor Ungeziefer geschützt sind. Wendet die Vorratsrotation in allen Lagerbereichen an. Entfernt regelmäßig alle Tropfen, Spritzer und verschütteten Flüssigkeiten an Maschinen, Zubehör und Arbeitsplatz. Bedeckt beim Husten und Niesen den Mund und wäscht sich regelmäßig die Hände.



## LEVEL: INTERMEDIATE

CODE/ MODUL	SUB CODE	VERLANGTE KENNTNIS/FÄHIGKEIT	STANDARDS
	1.07.4	Kenntnis der Sicherheitsrisiken an einem Espresso-Arbeitsplatz (Mahlscheiben des Mahlwerks, heißes Wasser und Dampf aus der Espressomaschine, das Rückspülverfahren, verschüttete Flüssigkeiten auf dem Fußboden, falsche Lagerung und Benutzung von Reinigungschemikalien, verschüttete Flüssigkeiten und Leckagen um Elektrokabel und Maschinen, falsche Methode beim Tragen schwerer Gegenstände, RSI-Syndrom durch falsche Tampermethode).	<p>Geht bei der Reinigung rings um die Mahlscheiben vorsichtig vor.</p> <p>Geht vorsichtig vor, wenn er Dampf und heißes Wasser aus der Espressomaschine verwendet.</p> <p>Spült Reinigungschemikalien gut von der Espressomaschine und von der Mühle ab.</p> <p>Geht beim Rückspülen der Espressomaschine vorsichtig vor.</p> <p>Lagert Reinigungschemikalien nicht in der Nähe von Lebensmitteln.</p> <p>Entfernt ausgelaufene Flüssigkeiten und lässt undichte Stellen sofort reparieren.</p> <p>Hält Elektrokabel von Wasser entfernt.</p> <p>Wendet richtige/sichere Methoden zum Tragen schwerer Gegenstände und zum Tampen an.</p>
<b>2.08 GÄSTE- SERVICE</b>	2.08.1	Bewusstsein der Bedeutung eines hohen persönlichen Hygieniveaus.	Hält Körper und Kleidung (einschl. Schürze) sauber und hygienisch.
	2.08.2	Demonstration eines hohen Niveaus des persönlichen Erscheinungsbildes	Behält ein sauberes und ordentliches persönliches Erscheinungsbild bei.
	2.08.3	Demonstration guter Kommunikationsfähigkeiten.	Hört gut zu und spricht deutlich.
	2.08.4	Verstehen, was guter Gästeservice bedeutet.	Konzentriert sich auf die Bedürfnisse der Gäste.
	2.08.5	Demonstration guter Techniken für ein hohes Niveau des Gästeservice beim Begrüßen der Gäste und beim Aufnehmen der Bestellungen.	<p>Grüßt Gäste angemessen. Fragt nach der Bestellung und antwortet genau auf Fragen zur Zubereitung und zum Servieren von Espresso, Macchiato, Americano, Cappuccino, Latte und Flat White.</p> <p>Bewältigt eine Schlange, indem er die Bestellungen effizient aufnimmt.</p> <p>Versteht, was der Gast bestellt (ihre tatsächliche Getränkebestellung einschließlich besonderer Wünsche).</p> <p>Verwendet angemessene Körpersprache, Ton und Haltung bei der Kommunikation mit Gästen.</p> <p>Benutzt Techniken, um sich daran zu erinnern, was die Gäste bestellt haben.</p>
	2.08.6	Demonstration guter Techniken für ein hohes Niveau des Gästeservice bei der Zubereitung der Bestellungen für die Gäste.	<p>Benutzt Zubereitungstechniken, die Zeit und Energie sparen.</p> <p>Bereitet Getränke auf durchweg hohem Niveau zu.</p> <p>Bereitet Bestellungen entsprechend den besonderen Wünschen der Kunden zu (eine andere Milchsorte, koffeinfreier Kaffee, mehr oder weniger Schaum, heißer oder kälter, größer oder kleiner, stärker oder schwächer usw.).</p> <p>Benutzt Zubereitungstechniken, um unterschiedliche, aber gleich aussehende Getränke zu erkennen.</p> <p>Erhält während der Zubereitung der Bestellung die Kommunikation mit dem Gast aufrecht.</p>
	2.08.7	Demonstration guter Techniken für ein hohes Niveau des Gästeservice beim Servieren der Bestellungen der Gäste.	<p>Serviert die Bestellungen in angemessenem zeitlichem Rahmen und auf angemessene Weise.</p> <p>Geht mit Beschwerden angemessen um.</p>



## LEVEL: INTERMEDIATE

CODE/ MODUL	SUB CODE	VERLANGTE KENNTNIS/FÄHIGKEIT	STANDARDS
<b>2.09 REINIGUNG, WARTUNG &amp; STÖRUNGSSUCHE</b>	2.09.1	Demonstration guter Techniken zur Reinigung von Espressomaschine und Mühle.	Reinigt Espressomaschine und Mühle mindestens täglich.
	2.09.2	Kenntnis der Schlüsselprobleme mit der Espressomaschine (verstopfte/verschmutzte Dampfrohre, Abflussrohre, Schläuche, Brausen und Siebe, undichte Verbindungen, verschlissene Dichtungen, Maschine erhitzt nicht richtig, Dampfdruck zu niedrig oder zu hoch, Messinstrumente zeigen nicht den richtigen Wert an, Feder des Siebs gebrochen), wie sie zu lösen oder an wen sie weiterzuleiten sind.	Löst alle Probleme in Bezug auf die Espressomaschine sofort - entsprechend den Empfehlungen des Herstellers, der eigenen Fähigkeit und des zulässigen Verantwortungsgrads. Kennt seine persönlichen Grenzen und weiß, wann ein Techniker zu rufen ist.
	2.09.3	Kenntnis der Schlüsselprobleme mit der Espressomühle (Mühle läuft heiß, Mühle funktioniert nicht, abgenutzte Mahlscheiben, Hindernis zwischen den Mahlscheiben, Dosierkammer verstopft/verschmutzt, Feder des Dosierhebels gebrochen), wie sie zu lösen oder an wen sie weiterzuleiten sind.	Löst alle Probleme in Bezug auf die Espressomühle sofort - entsprechend den Empfehlungen des Herstellers, der eigenen Fähigkeit und des zulässigen Verantwortungsgrads.
<b>2.10 FINANZMANAGEMENT</b>	2.10.1	Bewusstsein der Kosten, die das Zubereiten und Servieren von Espressogetränken betreffen (Kosten der Zutaten einschl. Abfall).	Kann die Gewinnspannen für üblicherweise zubereitete Getränke feststellen. Lagert die Zutaten richtig, um Verderb zu vermeiden. Bestellt in angemessenen Mengen, um Verderb und Verschwendung zu vermeiden. Benutzt Zubereitungstechniken, die Verschwendung minimieren.