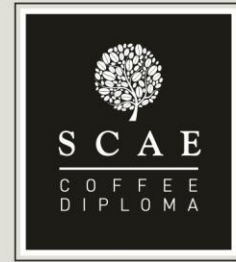


BARISTA SKILLS

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/FAHIGKEIT | 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/FAHIGKEIT | STANDARDS |
|---|-------------|---|---|
| | 1.03.8 | Demonstration einer guten Technik zur gleichmäßigen Verteilung der dosierten Menge zur Vorbereitung auf das Tampern. | 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 Tampern (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/FAHIGKEIT | 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 Reinigungschemikalien 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 Reinigungschemikalien 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. |



LEVEL: FOUNDATION

| CODE/ MODUL | SUB CODE | VERLANGTE KENNTNIS/FAHIGKEIT | STANDARDS |
|----------------------------------|---------------------|---|--|
| | 1.09.3 | Demonstration guter Techniken für die tägliche Reinigung einer Espressomaschine | Führt das Rückspülen der Espressomaschine mindestens einmal täglich aus. Bürstet und reinigt die Brühköpfe, um alles überschüssige Kaffeemehl und Öl zu entfernen. Spült und reinigt die Dampfrohre (weicht sie niemals ein). Entfernt und reinigt das Tropfblech. Wischt Spritzer und Rückstände verschütteter Flüssigkeiten an der Außenseite der Espressomaschine ab. |
| 1,10 FINANZMANAGEMENT | 1.10.1 | Bei diesem Level nicht verlangt. | |

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

| CODE/ MODUL | SUB CODE | VERLANGTE KENNTNIS/FAHIGKEIT | STANDARDS |
|--|-------------|--|---|
| 2.01 KAFFEE BOHNEN | 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. |
| 2.02 ARBEITSPLATZMANAGEMENT | 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. |
| 2.03 MAHLEN, DOSIEREN UND TAMPERN | 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/FAHIGKEIT | 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. |
| 2.04 EXTRAKTION & BRÜHEN | 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. |
| 2.05 MILCH VERFAHREN | 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 |
| 2.06 BARISTA MENÜ | 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. |
| 2.07 HYGIENE, GESUNDHEIT & SICHERHEIT | 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 farbmarkierte 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/FAHIGKEIT | 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> |
| 2.08 GÄSTE- SERVICE | 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> |



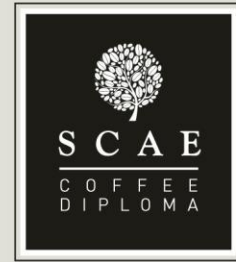
LEVEL: INTERMEDIATE

| CODE/ MODUL | SUB CODE | VERLANGTE KENNTNIS/FÄHIGKEIT | STANDARDS |
|--|-------------|--|---|
| 2.09 REINIGUNG, WARTUNG & STÖRUNGSSUCHE | 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. |
| 2.10 FINANZMANAGEMENT | 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. |

BARISTA SKILLS

Barista skills

PROFESSIONAL





LEVEL: PROFESSIONAL

ÜBERSICHT: ZIEL IST DIE PRÜFUNG FORTGESCHRITTENER FÄHIGKEITEN UND DETAILLIERTER KENNTNIS DER HINTER DEN VERWENDETEN PROZESSEN STEHENDEN WISSENSCHAFT UND TECHNIK, DIE VON EINEM PROFESSIONELLEN BARISTA (Z.B. VON JEMANDEM, DER SEIT 12 MONATEN ODER LÄNGER ALS BARISTA ARBEITET, MIT EINIGER MANAGEMENTVERANTWORTUNG) ERWARTET WERDEN. ERFOLGREICHE KANDIDATEN SOLLTEN EINE DETAILLIERTE KENNTNIS IHRER ZUTATEN UND DER ZUR VERFÜGUNG STEHENDEN TECHNIKEN ZUR MAXIMIERUNG DER QUALITÄT DER ZUBEREITETEN GETRÄNKE BESITZEN. SIE SOLLTEN IN DER LAGE SEIN, DIE FÄHIGKEITEN ANDERER ZU LEITEN, UM QUALITÄTSGETRÄNKE ZUZUBEREITEN UND FÜR EINEN AUSGEZEICHNETEN GÄSTESERVICE ZU SORGEN. SIE SOLLTEN IN DER LAGE SEIN, IHRE AUSTRÜSTUNG ZU WARTEN, UM ANDAUERENDE QUALITÄT ZU GARANTIEREN. GESCHÄTZTE KURSDAUER: 2 - 3 TAGE.

Die Module Einführung in das Thema Kaffee, Barista Foundation und Intermediate Brühen und Mahlen sind empfohlene (aber nicht obligatorische) Voraussetzungen. Der Besitz des Intermediate Barista Zertifikats ist eine 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.

BLOOM'S TAXONOMIE Anwenden / Analysieren / Beurteilen

| CODE/ MODUL | SUB CODE | VERLANGTE KENNTNIS/FAHIGKEIT | STANDARDS |
|------------------------------------|-------------|--|---|
| 3.01 KAFFEE- BOHNEN | 3.01.1 | Kenntnis der Komponenten des verwendeten Blends/Single-Origin-Kaffees (Sorte/Herkunft/Aufbereitung). | Kann Kaffeebohnen/Blend in Bezug auf Sorte, Herkunft und angewandtes Aufbereitungsverfahren beschreiben. |
| | 3.01.2 | Kenntnis der Röstfarbe/des Röstgrads des verwendeten Kaffees (hell, mittel, dunkel). | Kann Kaffeebohnen/Blend in Bezug auf ihren Röstgrad beschreiben. |
| | 3.01.3 | Kenntnis darüber, welche verschiedenen Kaffeebohnen/Blend-Komponenten zu Aroma und Mundgefühl beitragen. | Kann das von der Sorte, Herkunft, Aufbereitung und Röstung gelieferte Aroma der verwendeten Kaffeebohnen erklären. Kann einen eigenen Blend in Bezug auf die Sorte, Herkunft, Aufbereitung und Röstung sowie das erwünschte Aroma und Mundgefühl, das erzielt wird, beschreiben. |
| | 3.01.4 | Kenntnis darüber, wie Änderungen der Brühparameter das von unterschiedlichen Sorten, Herkunftsländern, Aufbereitungsverfahren und Röstungen gelieferte Aroma beeinflussen. | Wendet Brühparameter (Dosiermenge, Mahlkonsistenz, Wassermenge, Wassertemperatur, Druck (falls die Maschine es gestattet) an, um den gewünschten Geschmack und Körper zu erzielen. |
| | 3.01.5 | Kenntnis der verschiedenen Entkoffeinierungsverfahren. | Gibt den Gästen korrekte Informationen über die verschiedenen Entkoffeinierungsverfahren. |
| | 3.01.6 | Kenntnis darüber, wie die Frische den Extraktionsprozess und den Geschmack des Espresso beeinflusst. | Kann zu frischen oder alten Kaffee aufgrund visueller Anhaltspunkte während der Extraktion und des Aromas unterscheiden. Benutzt Techniken, um die Frische zu bewahren und den erwünschten Geschmack bei Kaffeebohnen/Blends zu erzielen. Benutzt Techniken, um die Frische bei wenig verlangten Kaffeebohnen/Blends (besondere von den Gästen gewünschte Blends, Single-Origin-Kaffees, koffeinfreier Kaffee) zu bewahren. |
| | 3.01.7 | Kenntnis darüber, wie unterschiedliche Verpackungen die Frische beeinflussen. | Wählt Verpackungen, die die Haltbarkeit maximieren. |
| | 3.01.8 | Kenntnis darüber, wie klimatische und Umweltbedingungen die Frische beeinflussen. | Lagert fern von extremer Hitze oder Kälte. |



LEVEL: PROFESSIONAL

| CODE/ MODUL | SUB CODE | VERLANGTE KENNTNIS/FAHIGKEIT | STANDARDS |
|--|-------------|---|--|
| 3.02 ARBEITSPLATZMANAGEMENT | 3.02.1 | Analyse der Gestaltung des Cafés - um Schnelligkeit und Effizienz, einen guten Arbeitsablauf und einen flüssigen Gästeverkehr zu garantieren. | Erkennt Probleme in der Gestaltung des Cafés. Verändert die Gestaltung des Cafés, um Probleme in Zusammenhang mit Schnelligkeit, Effizienz, Arbeitsablauf und Gästeverkehr zu lösen. |
| 3.03 MAHLEN, DOSIEREN UND TAMPERN | 3.03.1 | Beurteilung der Merkmale verschiedener Espressomühlen - einschl. Motorgeschwindigkeit, Größe und Art der Mahlscheiben (flach oder konisch), Verteilung des Mahlguts, statische Aufladung und Abfall, Konstruktion, einfache Benutzung (bei Espressomühlen mit Dosierkammer und Grind-on-demand-Mühlen). | Wählt die Espressomühle auf der Grundlage der Vor- und Nachteile im Hinblick auf die Erfordernisse der Situation, in der sie benutzt werden soll. |
| | 3.03.2 | Beurteilung der Merkmale flacher oder konischer Mahlscheiben unter dem technischen Gesichtspunkt (Motorgeschwindigkeit, Teilchengröße, Wärmeableitung, Auswechseln der Mahlscheiben). | Wählt die Art der Mahlscheiben auf der Grundlage der Vor- und Nachteile im Hinblick auf die Erfordernisse der Situation, in der sie benutzt werden sollen. |
| | 3.03.3 | Beurteilung der Merkmale verschiedener Arten von Handtampern. | Wählt den Handtamper nach dem Kriterium der bequemen Benutzung und dem Durchmesser des Siebs, für das er benutzt werden soll. |
| | 3.03.4 | Beurteilung der Auswirkungen unterschiedlicher Einstellungen für Mahlung und Dosierung. | Erkennt, dass die Änderung der Mahlung auch die Dosiermenge verändern kann (sowohl bei volumetrischer als auch bei timergesteuerter Dosierung). Erkennt, dass die Änderung der Dosiermenge Änderungen im Geschmack und Körper des Espresso bewirkt. Erkennt die Mahlwerkeinstellungen, die für unterschiedliche Röstgrade und folglich unterschiedliche Dichte der Kaffeebohnen erforderlich sind. |
| | 3.03.5 | Analyse von Problemen, die andere Baristas mit ihren Dosier- und Tampertechniken haben. | Erkennt die Probleme, die andere Baristas beim Dosieren und Tampern haben. Bietet richtige Ratschläge und Lösungen in Bezug auf Dosieren und Tampern. |
| 3.04 EXTRAKTION & BRÜHEN | 3.04.1 | Beurteilung der neusten besonderen Funktionen bei Espressomaschinen (Temperaturstabilität, Pressure Profiling, Multiboiler, PID-Systeme, Vorinfusion). | Erkennt, dass die Änderung von Temperatur und Druck während der Extraktion Geschmack und Körper des Espresso verändern kann. Kann beurteilen, welche Einstellungen an einer Espressomaschine erforderlich sind, um einen gewünschten Geschmack und Körper des Espresso zu erzielen. |
| | 3.04.2 | Beurteilung der Extraktionsmessgeräte und der Techniken, um den Espresso zu beurteilen (Brühtabellen und Brührezepte, Messgeräte und Software). Kenntnis des Messverfahrens bei der Benutzung dieser Geräte. | Kann die Benutzung von Extraktionsmessgeräten (digitale/optische Refraktometer oder TDS-Messgeräte) und Techniken zur Überwachung des Extraktionsprozesses demonstrieren. Versteht die Bedeutung von "Extraktionsprozentsatz", "TDS-Wert" und "Espresso-Brührezept". |



LEVEL: PROFESSIONAL

| CODE/ MODUL | SUB CODE | VERLANGTE KENNTNIS/FAHIGKEIT | STANDARDS |
|-------------------------------------|-------------|--|---|
| | 3.04.3 | Kenntnis des Zusammenhangs zwischen den verschiedenen Extraktionsparametern und wie die Änderung eines Parameters Änderungen beim anderen bewirken kann. | Versteht, dass Änderungen im Energie/Masse-Verhältnis (das Verhältnis zwischen Menge des Kaffeemehls und Temperatur des heißen Wassers) den Extraktionsprozentsatz ändern. Versteht die Auswirkungen langer oder kurzer Extraktion auf den Geschmack/die Konsistenz des Espresso. Versteht das Prinzip einer "ausgewogenen" Extraktion. Versteht, wie der Extraktionsprozentsatz bei einem Espresso zu messen ist und warum eine 18-22%ige Extraktion als ausgewogen gilt. |
| | 3.04.4 | Analyse von Problemen, die andere Baristas mit ihren Extraktionstechniken haben. | Kann die Probleme erkennen, die andere Baristas mit ihren Extraktionstechniken haben. Bietet richtige Ratschläge und Lösungen in Bezug auf die Extraktion von Espresso. |
| 3.05 MILCH VERFAHREN | 3.05.1 | Kenntnis der Bestandteile der Milch und ihres Produktionsprozesses. | Versteht die Bedeutung von Pasteurisierung, UH-Behandlung und Homogenisierung. Kenntnis des Vermarktungswegs der Milch und ihrer Haltbarkeit. Versteht die Bedeutung von Verbrauchsdatum und Haltbarkeit der Milch sowie von Lagerungsanforderungen - vom Lieferanten über den Barista zum Gast. |
| | 3.05.2 | Beurteilung, warum Milch schäumt und es manchmal nicht tut - vom wissenschaftlichen Gesichtspunkt aus. | Versteht die Rolle von Protein bei der Schaumbildung und von Fett als Überzug des Milchschaums, der Mundgefühl, Drainage und Geschmack verbessert. Versteht, was das für eine Reihe von Milchalternativen in Bezug auf ihre Leistungsfähigkeit für einen Barista bedeutet. Kann eine Verschlechterung der Schaumqualität aufgrund alter Milch erkennen. Kann Milch erkennen, die nicht schäumt, weil sie schlecht geworden ist (Lipolyse und Proteolyse). Versteht, wie das Milcheiweiß bei übermäßiger Hitze denaturiert und den Geschmack verschlechtert. Versteht, warum einige Gäste an Laktoseintoleranz leiden können. Sie ist die Folge fehlender oder verminderter Produktion des Verdauungsenzyms Laktase, das zur Spaltung des Milchzuckers in Glukose und Galaktose erforderlich ist. |
| | 3.05.3 | Demonstration von Techniken, um durchweg eine hohe Mikroschaumqualität zu erzielen. | Kann durchweg höchste Milchschaumqualität entsprechend dem CDS-Leitfaden zur Milchschaumqualität liefern. |
| | 3.05.4 | Demonstration des freien Gießens von zwei Latte-Art-Mustern auf einem durchweg guten Niveau - bei zwei aufeinander folgenden Getränken. | Gießt frei ein Latte-Art-Muster auf einem durchweg angemessenen oder höheren Niveau nach den CDS Latte Art Standards. |
| | 3.05.5 | Demonstration guter Techniken zur Verbesserung des Mikroschaums und zur Erhaltung seiner Konsistenz in den Getränken. | Wirbelt die Milch im Kännchen vor dem Eingießen, falls erforderlich. Teilt die Milch vor dem Eingießen, falls erforderlich, in zwei getrennte Kännchen auf, um eine gleichmäßige Schaummengung auf den Getränken zu erhalten. |



LEVEL: PROFESSIONAL

| CODE/ MODUL | SUB CODE | VERLANGTE KENNTNIS/FAHIGKEIT | STANDARDS |
|--|-------------|---|---|
| | 3.05.6 | Analyse von Problemen, die andere Baristas mit ihren Milchschaumtechniken haben. | Kann die Probleme erkennen, die andere Baristas mit ihren Milchschaumtechniken haben. Bietet richtige Ratschläge und Lösungen in Bezug auf das Erhitzen und Aufschäumen der Milch. |
| 3.06 BARISTA MENÜ | 3.06.1 | Kenntnis der Palette der Standardgetränke sowie der regionalen Variationen in der ganzen Welt. | Kann die Variationen der Palette der Standardgetränke beschreiben. |
| | 3.06.1 | Demonstration guter Techniken zur schnellen und effizienten Zubereitung komplexer Getränkebestellungen. | |
| | 3.06.3 | Bewertung von Espressokarten im Hinblick auf Inhalt und Design. | Kann eine Karte entwerfen und schreiben. Wählt Getränke (und Preise) auf der Grundlage gründlicher Forschungen. |
| 3.07 HYGIENE, GESUNDHEIT & SICHERHEIT | 3.07.1 | 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. | Belegt und vollzieht Praktiken und Verfahren zur Hygiene und Sicherheit - unter Berücksichtigung der örtlichen Gesetze und der Anweisungen des Herstellers. Schult sein Team in Bezug auf Praktiken und Verfahren, die Hygiene und Sicherheit betreffen. |
| 2.08 GÄSTE- SERVICE | 2.08.1 | Beurteilung des gelieferten Gästeservice, um Getränkequalität, schnelle Bedienung und Übertreffen der Erwartungen der Gäste zu sicherzustellen. | Belegt und vollzieht Praktiken und Verfahren, die den Gästeservice betreffen. Kann Methoden zur Beurteilung der Zufriedenheit der Gäste entwickeln. Kann Arbeitsverfahren und Systeme in Bezug auf ihre Eignung für einen guten Gästeservice beurteilen. Entwickelt Methoden zum Sammeln und Bewerten des Feedbacks von den Gästen - und vollzieht die nötigen Änderungen. |
| | 2.08.2 | Demonstration eines durchweg hervorragenden Gästeservice bei der Kommunikation mit den Gästen. | Spricht über eine Reihe von Themen im Zusammenhang mit Kaffee - während er die Bestellungen zubereitet und serviert. Kann On-Selling- und Up-Selling-Techniken anwenden. |
| | 2.08.3 | Kann Praktiken für den Umgang mit Beschwerden entwickeln und empfiehlt Techniken für den Umgang mit Beschwerden. | Entwickelt Schritte für den Umgang mit Beschwerden und beurteilt ihre Effizienz. Kennt Zuhör- und Empowerment-Techniken |
| 3.09 REINIGUNG, WARTUNG & STÖRUNGSSUCHE | 3.09.1 | Beurteilung von Reinigungs- und Wartungsverfahren. | Belegt und vollzieht Praktiken und Verfahren zur Reinigung und Wartung - unter Berücksichtigung der örtlichen Gesetze und der Anweisungen des Herstellers. |
| | 3.09.2 | Demonstration guter Techniken für die Wartung der Espresso-Maschine | Legt das Mahlwerk beiseite, um es zu reinigen und Mahlscheiben auszuwechseln, wenn sie abgenutzt sind. Legt das Dosierwerk beiseite, um es gründlich zu reinigen und die Feder auszuwechseln, wenn sie gebrochen ist. |
| | 3.09.3 | Kenntnis der Notwendigkeit der Wasserfiltration und der verschiedenen zur Verfügung stehenden Methoden. | Kann die Effizienz von Aktivkohle-, Ionenaustausch- Umkehrosmosefiltern und ihre Eignung zur Reduzierung von Kesselstein und zur Verbesserung der Wasserqualität beurteilen. |



LEVEL: PROFESSIONAL

| CODE/ MODUL | SUB CODE | VERLANGTE KENNTNIS/FAHIGKEIT | STANDARDS |
|----------------------------------|-------------|---|--|
| 3.10 FINANZMANAGEMENT | 3.10.1 | Kenntnis der Kosten im Zusammenhang mit dem Preis eines Getränks - einschl. Kosten der Zutaten, Personalkosten, allgemeine Unkosten (Miete, Elektrizität, Gas, Versicherungsgebühren usw.) und Steuern. | Analysiert Getränkepreise, um einen angemessenen Gewinn sicherzustellen. Entwickelt standardisierte Rezepte/Spezifikationen, um den Gewinn festzusetzen, die Kosten unter Kontrolle zu halten und Beständigkeit zu garantieren. |
| | 3.10.2 | Kenntnis weiterer Faktoren neben den Kosten, die sich auf den Gewinn auswirken können. | Vollzieht Praktiken und Verfahren, um verdorbene Waren, Verschwendung und Diebstahl zu minimieren. |
| | 3.10.3 | Analyse von Bezugsquellen und Bestellverfahren. | Wählt geeignete Lieferanten aus (Qualität, Preis, Zuverlässigkeit) und vollzieht geeignete Lieferverfahren. |
| | 3.10.4 | Demonstration guter Techniken für das Team-Management. | Belegt Praktiken und Verfahren im Zusammenhang mit dem Team. Implementiert Dienstplansysteme |








READING LIST

| TITLE | AUTHOR | FORMAT |
|--|-------------------------------------|----------------|
| FOUNDATION LEVEL: | | |
| Barista Bible | Christine Cottrell | Buch |
| Das Kaffeebuch für Anfänger, Profis und Freaks | Johanna Wechselberger, Tobias Hierl | Buch |
| Coffee with Tim Wendelboe | Tim Wendelboe | Buch |
| Coffee: Beans, barista & latte art | Coffee Community | iPad App |
| Espresso Quest | Instaurator | Buch |
| INTERMEDIATE LEVEL: | | |
| The Professional Barista's Handbook | Scott Rao | Buch |
| The Espresso Coffee Production System | Franco E Mauro Bazzara | Buch |
| The Coffee Tasting Book | Franco E Mauro Bazzara | Buch |
| Coffee Basics Posters | Coffee Consulate | Poster |
| Espresso Quest | Instaurator | Buch |
| PROFESSIONAL LEVEL: | | |
| Espresso Coffee: The Science of Quality | Andrea Illy & Rinantonio Viani | Buch |
| The Coffee Brewing Handbook | Ted Lingle | Buch |
| The Coffee Cupper's Handbook | Ted Lingle | Buch |
| McGee on Food & Cooking | Harold McGee | Buch |
| Some Aspects of Espresso Extraction | Jim Schulman | Online-Artikel |



BARISTA FOAM STANDARDS

| MILCHSCHAUMNIVEAU | BILDBEZUG | Beschreibung: |
|---|---|--|
| NIVEAU 1: Ausgezeichnete Milchschaumqualität |  | Erzeugter Milchschaum glatt, glänzend und feucht. Keine sichtbaren Blasen |
| NIVEAU 2: Sehr gute Milchschaumqualität |  | Erzeugter Mikroschaum glatt und feucht. Sehr wenige, kleine Blasen < 0.5 mm Durchmesser. |
| NIVEAU 3: Akzeptable Milchschaumqualität (Akzeptables Mindestniveau, um die Anforderungen des Grundkurses zu erfüllen) |  | Erzeugter Mikroschaum glatt und feucht. Mikroschaumstruktur mit vielen kleinen (< 1 mm Durchmesser) und sehr wenigen größeren (1-2 mm Durchmesser) Blasen. |
| NIVEAU 4: Nicht akzeptable Milchschaumqualität (Nichterfüllung der Anforderungen des Grundkurses) |  | Viele große (> 1 mm Durchmesser) Blasen vorhanden. Beschaffenheit uneben/glanzlos/trocken |
| NIVEAU 5: Sehr schlechte Milchschaumqualität (Nichterfüllung der Anforderungen des Grundkurses) |  | Viele große (> 1 mm Durchmesser) Blasen vorhanden. Sehr trocken und uneben, sieht aus, als wäre er mit einem Löffel/Spachtel aufgetragen statt gegossen. |



LATTE ART STANDARDS

| LATTE ART NIVEAU | AUSGEZEICHNETES NIVEAU | ANGEMESSENES NIVEAU | NICHT AKZEPTABLES NIVEAU |
|---|--|--|--|
| Kontrast | <ul style="list-style-type: none"> • Scharfer Kontrast zwischen dem reinen, weißen Milchschaum des Musters und der satten Farbe der Crema. (Die Farbe der Crema kann je nach verwendetem Kaffee variieren). • Dieser scharfe Kontrast sollte bei der Mehrzahl der Muster demonstriert werden, um als ausgezeichnet zu gelten. | <ul style="list-style-type: none"> • Das Muster kann deutlich erkannt werden, aber es ist ein gewisser "Marmoreffekt" zwischen dem weißen Schaum und der braunen Crema vorhanden. • Es sind Bereiche in "Beige" vorhanden, in denen Crema und Schaum vermischt sind. | <ul style="list-style-type: none"> • Der Kontrast ist im Allgemeinen gering, sodass das Muster schwer zu erkennen ist. • Viel weißer Schaum unter die Crema gemischt. |
| Harmonie, Größe und Position in der Tasse | <ul style="list-style-type: none"> • Für Rechtshänder sollte sich das Muster idealerweise mit der Basis auf 6 Uhr (Toleranz zwischen 5-7 Uhr) und dem Henkel auf 3 Uhr präsentieren. • Die Größe des Musters sollte zur Größe des Tassenrands passen, es sollte groß genug sein, um den Raum auszufüllen und noch Platz am Rand zu lassen, um das Muster "einzurahmen". • Wenn mehrfache Muster in die Tasse gegossen werden, sollten sie sich gegenseitig ergänzen und ein attraktives Gesamtmuster ergeben. | <ul style="list-style-type: none"> • Für Linkshänder präsentiert sich das Muster mit seiner Basis zwischen 4 und 8 Uhr. • Das Muster wird als etwas zu klein für den verfügbaren Raum angesehen. • Das Muster ist zu groß für die Tasse und verliert seinen "Rahmen" aus Crema. • Das Muster ist schlecht in der Tasse platziert, z.B. mehr auf einer Seite der Tasse oder es berührt die Seite/oberes Ende/Basis. • Mehrfache Muster sind hinsichtlich ihrer Größe oder Qualität nicht ausgewogen, aber noch deutlich erkennbar. | <ul style="list-style-type: none"> • Für Rechtshänder steht das Muster auf dem Kopf, wenn der Henkel auf 3 Uhr platziert ist. |
| Symmetrie des Musters (falls verlangt) | <ul style="list-style-type: none"> • Frei gegossene Muster wie Herzen, Rosetten und Tulpen müssen eine gute Symmetrie aufweisen, um als ausgezeichnet zu gelten. Das Muster sollte ein gutes Spiegelbild ergeben, wenn es in der Mitte geschnitten wird. • "Absolute" Symmetrie wird nicht beurteilt, z.B. bei jedem Blatt einer Rosette, sondern die Symmetrie im Gesamtbild des Musters. | <ul style="list-style-type: none"> • Die Symmetrie des Musters ist ziemlich gut, aber nicht als ausgezeichnet anzusehen. | <ul style="list-style-type: none"> • Die Symmetrie ist als schlecht anzusehen. • Das Muster ist schwer zu erkennen, daher ist es schwierig, die Symmetrie zu beurteilen. |
| Milchschaumqualität | <ul style="list-style-type: none"> • CDS Milchschaumqualität Niveau 1-2 | <ul style="list-style-type: none"> • CDS Milchschaumqualität Niveau 3-4 | <ul style="list-style-type: none"> • CDS Milchschaumqualität Niveau 5-6 |
| Identifizierung des Musters | <ul style="list-style-type: none"> • Das Muster ist deutlich zu erkennen und attraktiv | <ul style="list-style-type: none"> • Das Muster ist deutlich zu erkennen | <ul style="list-style-type: none"> • Das Muster ist nicht deutlich zu erkennen |