

Wegleitung zur Prüfung SCAE Basic Barista

Informationen Level 1



Allgemeines

Die Auszeichnung SCAE Basic Barista (Level 1) bestätigt, dass der zertifizierte Kandidat über Kaffeegrundwissen verfügt. Er versteht die Vorgänge des Mahlens, Brühens und Präsentieren des Kaffees. Er ist kompetenter Gesprächspartner zu grundlegenden Fragen der Kaffeequalität. Er versteht es, Basis-Kaffeegetränke auf einer halbautomatischen Maschine zu brühen oder entsprechende Einstellungen einer vollautomatischen Kaffeemaschine durchzuführen.

Auszug aus dem Berufsbild

Der Barista Level 1 arbeitet üblicherweise in folgenden Berufsfeldern:

- Barista in Kaffeebar
- Barista ohne Führungs- oder Ausbildungsverantwortung
- Qualitätsverantwortlicher in Gemeinschaftsverpflegung
- Restaurationsfachperson
- Servicetechniker
- Mitarbeiter Marketing, Vertrieb, Aussendienst, Produktmanagement

Ausschreibung, Anmeldung, Zulassung, Kosten

Grundlagen zur Prüfung werden in verschiedenen Kursen vermittelt. Die Kurse dauern mindestens einen Tag. Vom Besuch eines Kurses kann bei entsprechender Berufserfahrung und guten theoretischen Kenntnissen abgesehen werden.

Die Prüfungen werden von den autorisierten SCAE Trainern durchgeführt. Die Kursadministration liegt bei den Institutionen und Personen, die die Kurse durchführen.

Die Kosten für das Barista Level 1 Zertifikat betragen EUR 80.00 für SCAE Mitglieder und EUR 100.00 für Nicht-Mitglieder. Sie fallen zusätzlich zum Kursgeld an und sind an den Zertifizierer zu leisten.

Die SCAE Mitgliedschaft ist keine Bedingung für das Absolvieren der Zertifizierung.

Bei der Prüfung erfolgreiche Kandidaten erhalten das SCAE Diplom «Basic Barista, Level 1» und 10 Credits im SCAE Coffee Diploma System.

WEGLEITUNG ZUR PRÜFUNG SCAE BASIC BARISTA

INFORMATIONEN ZUM LEVEL 1

Prüfungsteile und Prüfungsstoff

Die Prüfung besteht aus einem praktischen und einem schriftlichen Teil:

Praktische Prüfung	Art der Prüfung	Punkte
Die Prüfung dauert 30 Minuten		
Mühle	Praxis	3
Espresso	Praxis	6
Espresso	Prüfungsgespräch	5
Extraktion	Prüfungsgespräch	4
Trinkgewohnheiten	Prüfungsgespräch	3
Cappuccino	Praxis	6
Cappuccino	Prüfungsgespräch	4
Punkte Total		31
Prüfungen bestanden beim Erreichen von		18

Schriftliche Prüfungen	Art der Prüfung	Punkte
Die Prüfung dauert 30 Minuten		
Geschichte des Kaffees	Fragestellung	2
Rohkaffee: Botanik, Anbau, Ernte und Verarbeitung	Fragestellung	6
Röstprozess und Röstkaffee	Fragestellung	6
Mahlen und Mühlen	Fragestellung	6
Brühung und Extraktion, Zubereitungsarten	Fragestellung	6
Milch	Fragestellung	3
Wasser	Fragestellung	3
Serviceskills, Präsentation, Reinigung	Fragestellung	4
Sensorik	Fragestellung	2
Punkte Total		38
Prüfung bestanden beim Erreichen von		23

WEGLEITUNG ZUR PRÜFUNG SCAE BASIC BARISTA

INFORMATIONEN ZUM LEVEL 1

Prüfungsstoff Praxistest

Lernziel	Lerninhalte	Literatur	Taxonomie
Der Barista kann eine Mühle selbstständig einstellen.	<ul style="list-style-type: none"> • Beurteilungskriterien Praxistest 	Formular Praktische Prüfung für SCAE Basic Barista / Level 1	K3
Der Barista bereitet vier den lokalen Bedingungen entsprechenden Espressos zu.	<ul style="list-style-type: none"> • Beurteilungskriterien Praxistest 	Formular Praktische Prüfung für SCAE Basic Barista / Level 1	K2
Der Barista kann seine Espressos verbal beschreiben und beurteilen.	<ul style="list-style-type: none"> • Beurteilungskriterien Praxistest 	Formular Praktische Prüfung für SCAE Basic Barista / Level 1	K4
Der Barista kann den Prozess der Extraktion im Gespräch mit Laien beschreiben.	<ul style="list-style-type: none"> • Beurteilungskriterien Praxistest 	Formular Praktische Prüfung für SCAE Basic Barista / Level 1	K2
Der Barista versteht die verschiedenen Trinkgewohnheiten und ihren Einfluss auf die Kaffeezubereitung.	<ul style="list-style-type: none"> • Beurteilungskriterien Praxistest 	Formular Praktische Prüfung für SCAE Basic Barista / Level 1	K3
Der Barista bereitet vier Cappuccinos zu.	<ul style="list-style-type: none"> • Beurteilungskriterien Praxistest 	Formular Praktische Prüfung für SCAE Basic Barista / Level 1	K2
Der Barista versteht den Prozess der Cappuccino Zubereitung und kann sein Vorgehen beschreiben.	<ul style="list-style-type: none"> • Beurteilungskriterien Praxistest 	Formular Praktische Prüfung für SCAE Basic Barista / Level 1	K3

WEGLEITUNG ZUR PRÜFUNG SCAE BASIC BARISTA

INFORMATIONEN ZUM LEVEL 1

Prüfungsstoff

Lernziel	Lerninhalte	Literatur	Taxonomie
Der Barista kennt die Heimat der Kaffeepflanze und ihren Weg nach Europa	<ul style="list-style-type: none"> • Urheimat Coffea Arabica • Kultivierung im Jemen • Venedig 1. Kaffeehaus • Entwicklung Name «Kahve» 	<p>«Die Welt des Kaffees» Seite 13 bis 17</p> <p>«Das Kaffeebuch» Seite 48 bis 49</p>	K1
Der Barista kennt die Charakteristika des Kaffeebaums.	<ul style="list-style-type: none"> • Kaffeebaum • Blüte • Blütezyklus • Anbaubedingungen 	<p>«Die Welt des Kaffees» Seite 33 bis 35</p> <p>«FAQ Kaffee» Seite 13</p>	K1
Der Barista kennt die Eigenschaften der Kaffeekirsche	<ul style="list-style-type: none"> • Aufbau Kaffeekirsche • Aussehen / Optik • Besondere Kaffeekirschen (Perlbohnen, Drillinge) 	<p>«Die Welt des Kaffees» Seite 33 bis 40</p>	K1
Der Barista benennt die beiden wichtigsten Kaffeearten botanisch und kennt ihre Unterschiede in Aroma und Geschmack sowie Koffeingehalt.	<ul style="list-style-type: none"> • Botanische Einordnung von Arabica und Canephora (Robusta) • Aroma, Geschmack von Arabica und Canephora (Robusta) • Koffeingehalt von Arabica und Canephora (Robusta) 	<p>«Die Welt des Kaffees» Seite 44 bis 46</p>	K2
Der Barista kennt die wichtigsten Anbauländer der Welt und die geographische Lage der Anbauländer.	<ul style="list-style-type: none"> • Übersicht Kaffeeanbauländer • Klimazonen und geografische Lage der Anbauländer • Grösste Anbauländer 	<p>«Die Welt des Kaffees» Seite 33 bis 35</p> <p>«Das Kaffeebuch» Seite 13</p>	K2
Der Barista kennt die Einflussfaktoren auf Kaffee im Anbau.	<ul style="list-style-type: none"> • Einschlussfaktoren im Anbau auf Kaffeequalität • Plantagenaufbau • Bodenbeschaffenheiten • Schattenpflanzen 	<p>«Die Welt des Kaffees» Seite 33 bis 40</p>	K2
Der Barista beschreibt die wichtigsten Erntemethoden. Er versteht, wie sich diese Methoden auf die Qualität des Kaffees auswirken.	<ul style="list-style-type: none"> • Manuelle Ernte • Abstreifen • Maschinelle Ernte • Einfluss von Ernte auf die Qualität des Rohkaffees 	<p>«Die Welt des Kaffees» Seite 37</p>	K2

WEGLEITUNG ZUR PRÜFUNG SCAE BASIC BARISTA

INFORMATIONEN ZUM LEVEL 1

Der Barista kennt die wichtigsten Aufbereitungsmethoden und weiss, wie sich diese Methoden auf Geschmack und Aroma des Kaffees auswirken.	<ul style="list-style-type: none"> • Prozess gewaschene Verarbeitung • Prozess trockene Verarbeitung • Einfluss der Aufbereitungsmethode auf Aroma und Geschmack vom Kaffee 	«Die Welt des Kaffees» Seite 38 bis 40	K2
Der Barista beschreibt die Veränderungen durch den Röstprozess	<ul style="list-style-type: none"> • Farbveränderung • Volumenzunahme • Gewichtsabnahme • Aromen, Säuren, Körper 	«Das Kaffeebuch» Seite 55 bis 70	K1
Der Barista versteht den Röstkaffee als Frischeprodukt und weiss um den fachgerechten Umgang mit dem Röstkaffee	<ul style="list-style-type: none"> • Verpackung von Röstkaffee • Lagerung von Röstkaffee • Röstkaffeefrische 	«Das Kaffeebuch» Seite 55 bis 70	K2
Der Barista versteht die Anwendungen der verschiedenen Röstgrade.	<ul style="list-style-type: none"> • Röstgrade • Produkte für Getränke 	«Das Kaffeebuch» Seite 55 bis 70	K2
Der Barista versteht die Bedeutung des Mahlgrades und kennt die Mahlgrade für die verschiedenen Zubereitungsmethoden.	<ul style="list-style-type: none"> • Bedeutung Mahlgrad • Vergrösserte Oberfläche durch die Mahlung • Mahlgrade für Zubereitungsmethoden 	«Das Kaffeebuch» Seite 73 bis 80 «FAQ Kaffee» Seite 44 bis 48	K2
Er kennt den Unterschied zwischen den verschiedenen Mühlentypen	<ul style="list-style-type: none"> • Kegelmahlwerk – Scheibenmahlwerk • Mühlentypen 	«Das Kaffeebuch» Seite 73 bis 78	K1
Der Barista kennt den Ursprung der Siebträgermaschine und der Kaffeevollautomaten. Er versteht die Verwendung der beiden Maschinen in Bezug auf ihren geschichtlichen Hintergrund.	<ul style="list-style-type: none"> • Ursprung des Vollautomaten • Ursprung der Siebträgermaschine • Verwendungszweck der Siebträgermaschine • Verwendungszweck des Vollautomaten 	«Das Kaffeebuch» Seite 87 bis 90 «Kaffee Espresso & Barista» Seite 59	K1
Der Barista versteht den Prozess der Brühung mit Druck (Halb- oder Vollautomaten) und kennt die relevanten Parameter dieser Brühmethode	<ul style="list-style-type: none"> • Brühdruck • Brühtemperaturen • Pulverdosiierungen • Wassermengen • Brühung und Extraktion 	«Das Kaffeebuch» Seite 111 bis 127	K2

WEGLEITUNG ZUR PRÜFUNG SCAE BASIC BARISTA

INFORMATIONEN ZUM LEVEL 1

Der Barista kennt Alternativen zu der Brühung mit Druck	<ul style="list-style-type: none"> • Methode Siebstempelkanne • Filtermethode 	«Das Kaffeebuch» Seite 81 bis 83	K2
Der Barista kennt verschiedene Milcharten und –sorten in Bezug auf ihren Fettgehalt und ihre Haltbarkeit.	<ul style="list-style-type: none"> • Fettgehalt • Haltbarkeiten 	«Das Kaffeebuch» Seite 127 bis 132 «FAQ Kaffee» Seite 108	K2
Der Barista versteht den Prozess des Milchsäumens. Er kennt die hygienischen Anforderungen beim Arbeiten mit Milch.	<ul style="list-style-type: none"> • Milchsäumtechnik • Milchttemperaturen 	«Das Kaffeebuch» Seite 88 «Kaffee, Espresso & Barista» Seite 68 bis 70	K2
Der Barista versteht den Einfluss des Wassers auf den Geschmack des Kaffees.	<ul style="list-style-type: none"> • Optimales Wasser für die Kaffeezubereitung • Wasser als Hauptbestandteil einer Tasse Kaffee • Begriffe pH und Wasserhärte 	«Das Kaffeebuch» Seite 98 bis 99	K1
Der Barista versteht den Einfluss des Wassers auf die Lebensdauer der Maschine	<ul style="list-style-type: none"> • Einfluss der Wasserhärte auf die Maschine 	«Das Kaffeebuch» Seite 98 bis 99	K2
Der Barista kennt die wichtigen Reinigungsarbeiten an der Kaffeemaschine und Zubehör.	<ul style="list-style-type: none"> • Reinigung Kaffeemaschine • Reinigung der Mühle • Reinigungszyklen • Reinigung und Qualität in der Tasse • Reinigung und Lebensdauer 	«Das Kaffeebuch» Seite 93 bis 97 «Kaffee Espresso & Barista» Seite 118 bis 123	K2
Der Barista weiss, welches Geschirr für welchen Kaffee geeignet ist.	<ul style="list-style-type: none"> • Beschaffenheit und Form der Gefässe 	«FAQ Kaffee» Seite 118 bis 122	K2
Der Barista arbeitet mit den Geschmacksrichtungen süss, sauer, salzig, bitter und Körper	<ul style="list-style-type: none"> • Geschmackszonen auf der Zunge 	«Die Welt des Kaffees» Seite 50	K3
Der Barista weiss, wie eine Tasse Kaffee ganzheitlich beurteilt wird.	<ul style="list-style-type: none"> • Degustieren von Körper, Aroma, Säuren und Abgang 	«Die Welt des Kaffees» Seite 50	K2

WEGLEITUNG ZUR PRÜFUNG SCAE BASIC BARISTA INFORMATIONEN ZUM LEVEL 1

Infrastruktur

Der Kandidat ist verantwortlich für seine benötigten Hilfsmittel. Er besorgt seinen gewählten Kaffee und seine Zutaten und das benötigte Geschirr, die er für seine praktische Prüfung benötigt.

Findet die Zertifizierung in einem Trainingscenter statt, kann davon ausgegangen werden, dass Standardtassen, -gläser und Milch vorhanden sind. Es ist die Verantwortung der Kandidaten, dies zu prüfen und nach Absprache mit dem Zertifizierer diese für seine Praxisprüfung zu verwenden.

Der Zertifizierer ist verantwortlich für das tadellose funktionieren einer Siebträgermaschine und einer Mühle.

WEGLEITUNG ZUR PRÜFUNG SCAE BASIC BARISTA

INFORMATIONEN ZUM LEVEL 1

Taxonomiestufen

Für den Überblick über die angewandte Taxonomie verwenden wir die Taxonomiestufen nach Bloom.

K1 Wissen	Aufzeichnen von Teilantworten, wiedergeben, wiedererkennen	Der Kandidat gibt wieder, was er vorher gelernt hat. Probleme werden routinemässig gelöst. Der Prüfungsstoff muss auswendig gelernt oder geübt werden.
K2 Verständnis	Übersetzen, interpretieren und fortschreiben	Der Kandidat erklärt ein Begriff, ein Sachverhalt. Das Verständnis zeigt sich darin, dass er das Gelernte auch in einem Kontext präsent hat, der sich vom Kontext unterscheidet, in dem er gelernt worden ist. Er kann einen Sachverhalt umgangssprachlich erläutern.
K3 Anwendung	Anwendung in Situationen, die neu sind oder einen neuen Blickwinkel haben	Der Kandidat wendet etwas Gelerntes in einer neuen Situation an. Diese Anwendungssituation ist vorher im Unterricht nicht vorgekommen.
K4 Analyse	In Teile herunter brechen, in Formen herunter brechen	Der Kandidat zerlegt Situationen und Lösungen in deren Bestandteile. Er erkennt Zusammenhänge. Der Gegenstand ist neu.
K5 Synthese	Elemente zu einem neuen Muster kombinieren, das vorher nicht klar war	Der Kandidat zeigt eine konstruktive Leistung. Er muss verschiedene Teile zusammenfügen, die er noch nicht zusammen erlebt hat oder im Unterricht gehört hat. Aus seiner Sicht muss eine schöpferische Leistung erbracht werden.
K6 Beurteilung	Bezogen auf einen Kriterienkatalog beurteilen und begründen	Der Kandidat beurteilt Situationen auf ihre Strukturen. Das Objekt der Beurteilung ist komplex, es besteht aus mehreren Elementen.