



Kaffee-Experte (IHK)



Kaffee-Experte (IHK)

Im Zertifikatslehrgang Kaffee-Experte (IHK) können Mitarbeiter in der Gastronomie, Hotellerie und dem Kaffeehandel ihr Kaffee-Wissen in Theorie und Praxis erweitern. Das erworbene Wissen vermittelt Sicherheit im Umgang mit Geschäftspartnern, Kunden oder Gästen und ist eine wertvolle Bereicherung für die tägliche Arbeit.

Die Weiterbildung wird vom Gastronomischen Bildungszentrum Koblenz in Kooperation mit der Bonner Kaffeeschule durchgeführt und beinhaltet die Grundlagenschulung im Bereich Herkunft, Rohkaffee und Sensorik. Hinzu kommt das Thema Kaffeezubereitung als wesentliche Basis für das Arbeiten in der Kaffeebranche, da hier die finalen Produkte für den Kunden erzeugt werden. Der solcherart qualifizierte Kaffee-Experte (IHK) hat genügend Fachwissen, um nach der Weiterbildung auch die Prüfungen der SCAE (Specialty Coffee Association of Europe) — Introduction into Coffee, Barista Level Foundation und Barista Level Intermediate — abzulegen.

ZIELGRUPPE

Mitarbeiter der Gastronomie, Hotellerie und des Kaffeehandels, die nach ihrer Ausbildung ihre Kompetenz im Bereich des Kaffees erweitern wollen.

DETAILS ZUM LEHRGANG

50 Unterrichtsstunden, einschließlich theoretischer und praktischer Kompetenznachweise, praxisbezogener Präsenzunterricht, intensive sensorische Ausbildung zur Kaffeeauswahl und Zubereitung, lehrreiche Verkostungen und Zubereitungspraxis, umfangreiche Lernunterlagen.

ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN

Keine

KOSTEN

Die Lehrgangsgebühren betragen 1.390,00 €, inklusive Schulungsunterlagen und Prüfungsgebühren, Verkostungskaffees, Mineralwasser und Pausensnacks.

FÖRDERMÖGLICHKEITEN

Finden Sie unter: www.gbz-koblenz.de

ZERTIFIKATSPRÜFUNG

Teil 1 Schriftlicher Leistungsnachweis

Teil 2 Praktischer Leistungsnachweis

TERMINE

DWS Koblenz und **Bonner Kaffeeschule**

02.11. - 06.11.2015

22.02. - 26.02.2016

07.11. - 11.11.2016

Beginn 09:00 Uhr

Ende 18:15 Uhr



Kaffee-Experte (IHK)

MODULSTRUKTUR DER WEITERBILDUNG ZUM KAFFEE-EXPERTEN (IHK)

| Tag | Zeit | Thema | Zeit | Thema | UE |
|-----|---------------|--|----------------------|--|----|
| Mo | 09.00 - 12.15 | Basiswissen Kaffee Von der Plantage bis zum Rohkaffee | 13.15-18.15 | Sensorik Einführung in die Sensorik | 10 |
| Di | 09.00 - 12.15 | Extraktionstheorie Inhaltsstoffe, Dosierung und Wasser | 13.15-18.15 | Zubereitung Mahlen und Brühen, Filtermethoden und Food Pairing | 10 |
| Mi | 09.00 - 12.15 | Barista I Espresso-Praxis an der Siebträgermaschine | 13.15-18.15 | Schaumtechnik Milchschaum-Technik | 10 |
| Do | 09.00 - 12.15 | Barista II Mischungen, Single Origin Espresso und Crema | 13.15-18.15 | Barista III LatteArt | 10 |
| Fr | 09.00 - 12.15 | Barista IV Mahlgrad, Dosierung und Espresso-Zubereitung, LatteArt-Training | ab 13.15 ab 14.15 | Theoretische Prüfung Praktische Prüfung In Form von Einzel- und Teamwork | 10 |

WICHTIGE HINWEISE!

Lehrgangsort am Montag und Dienstag:

Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz
Hohenfelder Str. 12
56068 Koblenz

Lehrgangsort von Mittwoch bis Freitag:

Bonner Kaffeeschule
Obere Wilhelmstr. 27
53225 Bonn

In Kooperation mit



Bitte entsprechend Übernachtungsmöglichkeiten planen!
(Änderungen vorbehalten)

WISSEN STATT RATEN

Mit Wein-Wissen zur Höchstform - Weiterbildungen für Weinhandel, Gastronomie und Weinerzeugung in der Deutschen Wein- und Sommelierschule.

Foto: iMove

ANMELDEFORMULAR

Seminarort

Name, Vorname

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

Geburtsdatum, Ort

Telefon privat

E-Mail privat

Ort, Datum, Unterschrift

BEI KOSTENÜBERNAHME DURCH DEN ARBEITGEBER

Termin

Arbeitgeber

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

Ansprechpartner vor Ort

Telefon dienstlich

E-Mail dienstlich

Bei Kostenübernahme durch den Arbeitgeber Stempel und rechtsverbindliche Unterschrift des Vertreters. Die allgemeinen Geschäftsbedingungen des GBZ Koblenz e.V. (unter www.gbz-koblenz.de) habe ich gelesen und erkenne sie an.

Das GBZ ist eine Bildungseinrichtung der IHK Koblenz. Es bietet seit mehr als 25 Jahren qualifizierte und fachspezifische Weiterbildung für Gastronomie-, Hotellerie- und Tourismus-Betriebe. Zum Angebot des GBZ gehören Studiengänge sowie eine Vielzahl von Tages- und Wochenendseminaren. Pro Jahr werden durchschnittlich etwa 150 Weiterbildungen durchgeführt und rund 2000 Teilnehmer geschult. Das GBZ gliedert sich in fünf Kompetenzzentren mit unterschiedlichen Angebotsschwerpunkten: die Hotelmanagement-Akademie, die Koch- und Serviceschule, das Forum Diätetik und Ernährung, die Deutsche Wein- und Sommelierschule sowie die ProDestillate.

Aus Gründen der Praktikabilität und besseren Lesbarkeit verzichten wir darauf, jeweils männliche und weibliche Personenbezeichnungen zu verwenden. Selbstverständlich richten sich aber unsere Bildungsangebote sowohl an Frauen und Männer. Ähnliche bzw. vergleichbare Bildungsangebote finden Sie in Datenbanken im Internet, wie zum Beispiel "WIS" oder erfragen Sie diese bei Weiterbildungsberatern der Industrie- und Handelskammer.

Zertifiziert nach
DIN EN ISO 9001



**Gastronomisches
Bildungszentrum Koblenz**

Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz e.V.

Vereinsregister Amtsgericht Koblenz VR 2868 | Umsatzsteuer-ID DE 148 722 790

Vertreten durch den Vorstand | Olaf Gstettner, Vorsitzender | Dr. Sabine Dyas, Geschäftsführerin

Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz e.V. | Hohenfelder Straße 12 | D-56068 Koblenz
Telefon 0261 30489-31 | Fax 0261 30489-34 | kontakt@gbz-koblenz.de | www.gbz-koblenz.de