

<b>BARISTA</b>	<b>Fachkraft Barmanagement mit Zertifikat</b>
<b>Kurs-Nr:</b>	677-213-09
<b>Kurs-Art:</b>	Fortbildung
<b>Inhalte:</b>	<p>Kaffeekunde Getränk Kunde Gläserkunde Servierkunde</p> <p>Maschinenkunde (Siebträger) Internationale Kaffeespezialitäten Abgabeverfahren der Kaffeesteuer</p> <p>Italienisch für Barkeeper Englisch für Barkeeper Kommunikation mit Gästen Verkaufsförderung Warenbeschaffung</p> <p>Grundlagen MS-Office Grundlagen Buchhaltung Fachbezogenes Rechnungswesen Hygieneausweis</p>
<b>Dauer:</b>	60 Tage, Vollzeit, 480 UE
<b>Start:</b>	03.Mai – 23.Juli 2010
<b>Ort:</b>	71032 Böblingen, Breite Gasse 5
<b>Praxispartner:</b>	<p>Holiday Inn Stuttgart Ramada Herrenberg Mercure Sindelfingen Spadelsberg Neuffen Japgo Tübingen Grüner Turm Böblingen Barista Herrenberg ...</p>
<b>Förderung:</b>	Bildungsgutschein + Bildungsprämie
<b>Anmeldeschluss:</b>	30. April 2010

### Was ist ein Barista?

Barista ist das italienische Wort für Barkeeper. Der Barista ist nicht nur ein Kaffeekünstler an der Kaffeemaschine und verfügt über ein großes Wissen über Kaffee und die Zubereitung internationaler Kaffeegetränke, alkoholfreier und alkoholischer Misch- und Mixgetränke. Er ist der Spezialist für Beverage. Ein guter Barista kennt auch das Innenleben (s)einer Espressomaschine, seiner Eismaschine, seiner Bierzapfanlage und die Temperatur seiner Getränke genau.

### Der Barista ist ein Entertainer an den Bars & Theken der Gastronomie und Hotellerie.

Bisher gibt es 50 bis 100 professionelle Barista in Deutschland, laut einer Schätzung von Steffen Schwarz (der deutsche Koordinator der Vereinigung Speciality Coffee Association of Europe SCAE).

### Was macht ein Barista aber genau?

Für sein Tätigkeitsfeld benötigt ein Barista Kenntnisse in Bezug auf Kaffeesorten, Kaffeeröstung, die Bedienung und Wartung der Espresso-Maschinen, das Aufschäumen von Milch und vieles andere mehr. Er kennt Misch- und Mixgetränke und weiß, welches Getränk er zu welcher Speise zu empfehlen kann. Ob er den Sekt in der Schale oder in der Flöte servieren muss. Er ist fit im Umgang mit Kunden, Produkten und Maschinen.

### Selbstverständlich kann "der" Barista auch eine Frau sein...

Bei den Siebträgermaschinen sind Details wie Mahlgrad, Wassertemperatur und Druck entscheidend. Doch der Barista braucht nicht nur Leidenschaft für die „Heiße Schiene“, er kennt die Weine, die seine Gäste lieben, die Drinks die seine Gäste „noch nicht einmal gesucht haben“ und ... er hat handwerkliches Geschick bei der Herstellung all dieser Kreationen. Er muss den Showeffekt mögen, Spaß hinter dem Tresen und eine positive Ausstrahlung haben, das oben schon angesprochene Entertainment! Zusätzliches fundiertes Wissen über Getränkekunde, Gläserkunde, Italienisch und Englisch für Barkeeper, sowie den für die Gastronomie notwendigen Hygienepass runden den BARISTA Kurs ab und profilieren unsere Absolventen in besonderer Weise.

### **Was sind die 5 M eines Barista?**

#### **La Miscela – Die Mischung**

Herkunft, Sorte, Qualität und Mischung der Kaffeesorten bestimmen in Verbindung mit dem Rösten das Aroma der Cuvées. Der Barista wählt das Produkt, den Kaffee, die Mischung aus, die dem Geschmack seiner Gäste entspricht. Was natürlich auch für andere Misch- und Mix-Getränke so gehandhabt wird.

#### **La Macinatura – Das Mahlgrad**

Für jede Kaffee-Zubereitungsart muss der Barista den optimalen Mahlgrad des Kaffeemehls finden, und damit die optimale Durchlaufzeit des Kaffees.

#### **La Macchina Caffè – Die Espressomaschine**

Seine professionelle Maschine bedient der Barista souverän. Er kontrolliert und reguliert regelmäßig alle technischen Einstellungen. Und jeden Abend reinigt, pflegt und wartet er seine Espressomaschine penibel. Was natürlich für alle Geräte gilt.

#### **La Mano Maestra – Die Meisterhand**

Ein Barista hat's im Griff: er weiß um die richtige Kaffeemenge, hat ein Gefühl für den richtigen Dreh beim Anpressen des Kaffeemehls und kennt den optimalen Brühdruck. Er zaubert cremigen Milchschaum und verziert duftenden Cappuccino mit Latte-Art, den malerischen Kleinkunstwerken. Er zaubert seine Getränke aus dem Shaker und gestaltet drei Dimensionen im Glas.

#### **La Magia – Die Magie**

Wenn der Barista mit der Leichtigkeit und Eleganz eines Profis vor den Augen seines Gastes das perfekte Getränk zelebriert, ist das Magie, ist Faszination.

### **Was verdient ein Barista?**

Ein Barista kann 1500 bis 3000 Euro monatlich verdienen. Letztere verfügen über internationale Erfahrung und geben ähnlich den Sommeliers oder japanischen Sushimeistern ihr Wissen in Fachseminaren weiter.

### **Wer kann Barista werden?**

Der Beruf des Barista liegt zwischen dem der Restaurantfachkraft und einem Koch. Er hat fundiertes Wissen über Getränke und Service sowie handwerkliches Geschick und eine "trainierte Zunge".

Die Eigenschaften, die einen guten Barista ausmachen, sind dessen Persönlichkeit und seine Fähigkeit zu dienen. Dieser Beruf, der übrigens in die Kategorie der so genannten Weltberufe fällt, verlangt eine Reihe von Fähigkeiten und speziellen Verhaltensformen.



# **DC TEAM**

## **Bildungsträger & Qualifizierungsakademie**

### **BARISTA**

### **Fachkraft Barmanagement**

Geschäftsleitung: Angela Di Crocco  
Breite Gasse 5 ★ Künstlerviertel  
71032 Böblingen  
Tel.: 07031 / 76330-10

**www.dc-team.eu**  
info@dc-team.eu

