



**COFFEE  
SKILLS  
PROGRAM**

# Barista Skills

Intermediate



Specialty  
Coffee  
Association



<b>Barista Skills (Espresso): MITTELSTUFE</b>			
<b>Titel des Moduls</b>		Barista Skills (Espresso)	
<b>Stufe</b>		Mittelstufe	
<b>Minimum Empfohlene Kursstunden</b>		14 Stunden <b>mit</b> Prüfung 12 Stunden <b>ohne</b> Prüfung	
<b>Ziel des Kurses</b>		Überblick: Dient dazu die grundlegenden und fortgeschritteneren Fähigkeiten und Kenntnisse zu prüfen, die ein kompetenter Barista (z. B. jemand, der seit mindestens 6 Monaten als Barista arbeitet) haben sollte. Erfolgreiche Kandidaten müssen ein Zubereitungsrezept angeben, ein vollständiges Getränkesortiment schnell und gut zubereiten können und zudem die Grundvoraussetzungen für Service, Wartung und Pflege verstehen.	
<b>Informationen für Ausbilder</b>		Einführung in das Thema Kaffee und der Grundkurs Barista wird als voraussetzendes Modul empfohlen (ist jedoch nicht verpflichtend). Alle Kenntnisse und Fähigkeiten aus diesen Modulen werden als grundlegend aufgefasst und können bei den praktischen und/oder schriftlichen Prüfungen abgefragt werden.	
<b>Thema/ Code</b>	<b>Untercode</b>	<b>Wissen / Fähigkeit</b> <i>(was müssen die Teilnehmer wissen/was sollten die Teilnehmer tun können)</i>	<b>Ziel</b> <i>(was müssen die Teilnehmer tun, um ihre Wissen/ihre Fähigkeiten zu zeigen)</i>
<b>2.01 KAFFEE- BOHNEN</b>	2.01.1	Die Bestandteile der Kaffeemischung / des sortenreinen Kaffees	Kann die Sorten und den Ursprung der Kaffeemischung/des sortenreinen Kaffees benennen, der vom Ausbilder/AST bereitgestellt wird.  Kann einem Gast den Geschmack und Körper beschreiben.
	2.01.2	Unterschiedliche Sorten/Varietäten und begleitender Profilgeschmack.	Kann mindestens zwei Arabica-Varietäten benennen.
	2.01.3	Unterschiedliche geografische Herkunft und Beschreibung	Identifiziert die geografischen

		des typischen Profilgeschmacks.	Herkünfte von drei Kaffeesorten aus unterschiedlichen Kontinenten.
	2.01.4	Unterschiedliche Aufbereitungsmethoden (gewaschen/natürlich/entfleischt natürlich) wirken sich auf den Geschmack aus (Hinweis: Neue SCA-Beschreibungen – Samen- getrocknet / Pergament- getrocknet / Pulpe getrocknet / Frucht getrocknet).	Beschreibt, wie sich Aufbereitungsmethoden auf den Geschmack und Körper des Kaffees auswirken. Kann nach Geschmack zwischen dem gewaschenen/ pergamentgetrockneten und dem natürlichen/ fruchtgetrockneten Verfahren unterscheiden.
	2.01.5	Entgasungszeitraum für frischen Kaffee und alten Kaffee wirkt sich auf die Leistung / den Geschmack des Kaffees aus.	Analyse unterschiedlicher Geschmacksrichtungen und Leistungen von Kaffees, die zu unterschiedlichen Zeiten geröstet wurden.
<b>2.02 ARBEITSPLATZMANAGEMENT</b>	2.02.1	Aufstellung der wichtigsten Geräte, des Zubehörs und der Zutaten - um <b>Geschwindigkeit und Effizienz zu fördern</b>  Aufstellung der wichtigsten Geräte, des Zubehörs und der Zutaten - <b>um einen reibungslosen Arbeitsablauf zu erreichen</b> (angefangen beim Mahlen zur Espresso-Maschine und zum Kühlschrank bis zur Kundentheke).	Analysieren und platzieren Sie alle Geräte und das Zubehör so, dass Sie einen effizienten, logischen Arbeitsfluss erzielen.
	2.02.2	Demonstriert die Fähigkeit, Espresso zuzubereiten oder Milch aufzuschäumen und in Zusammenarbeit mit einem anderen Barista auf Espresso basierende Getränke nach SCA-Standards zuzubereiten.	Versteht die Konzepte der „doppelten Barbesetzung“ oder der Paararbeit und kann sie durchführen.

<b>2.03 MAHLEN, DOSIEREN UND TAMPERN</b>	2.03.1	Vor- und Nachteile der „On-Demand“ Kaffeemühlen und der traditionellen Kaffeemühlen mit einer Dosierkammer.	<p>Besprechen Sie die Unterschiede und Auswirkungen auf die Dosis zwischen einer traditionellen Kaffeemühle mit Dosierkammer und einer „On-Demand“-Kaffeemühle ohne Dosierkammer.</p> <p>Weiß, dass Änderungen an dem Mahlgrad einer „On-Demand“-Kaffeemühle zu entsprechenden Änderungen in der ausgegebenen Dosis führen.</p>
	2.03.2	Auswirkung der von der Kaffeemühle erzeugten Wärme oder andere klimatische oder umweltbedingte Bedingungen	Kann die Änderungen am Kaffee aufgrund von Wärmeeinwirkung beschreiben, vorhersagen und die erforderlichen Änderungen am Mahlgrad einschätzen.
	2.03.3	Mahlgrad, Dosierung, Verteilung und einheitliches Tampen wirkt sich auf Geschmack und Effizienz aus.	Besprechen und Beschreiben Sie die Rolle der Einheitlichkeit beim Mahlen, Dosieren, Verteilen und Tampen.
	2.03.4	Ursachen von „Kanalbildung“ (ungleichmäßige Verteilung der Dosis, schräges Tampen, nach dem Tampen den Griff an der Brühgruppe anstoßen, einen verstopften oder schlecht verarbeiteten Siebträger verwenden).	Erkennt und berichtigt die Ursachen von „Kanalbildung“.

<p><b>2.04</b> <b>EXTRAKTION UND BRÜHEN</b></p>	<p>2.04.1</p>	<p>Erstellt einen ausgewogenen Espresso durch die richtige Anwendung der Variablen, die ein Barista regeln kann.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Erkennt die erhöhte Azidität einer zu geringen Extraktion, die erhöhte Bitterkeit einer zu starken Extraktion und die ausgewogene Süße einer guten Extraktion.</li> <li>• Kann beschreiben, wie Abweichungen in Dosiermenge, Mahltextur, Wassertemperatur und -menge berichtigt werden können.</li> <li>• Ausgewogenheit kann in Diskussion mit dem Kandidaten anhand des Geschmacks des Espresso oder durch Messen des Prozentsatzes der Extraktion bewertet werden.</li> <li>• Erkennt, dass sich Geschmacksstoffe nicht einheitlich lösen und unterschiedliche Geschmacksstoffe zu unterschiedlichen Zeitpunkten freigegeben werden.</li> <li>• Erkennt (nach Geschmack und Erscheinungsbild) die Produktionsreihenfolge eines in 3 Proben aufgeteilten Espresso.</li> </ul>
---	---------------	--	--

	2.04.2	Das Verhältnis zwischen Ein- und Ausgabe und wie Geschmack dabei helfen kann, die Unterschiede zwischen den unterschiedlichen Rezepten zu erkennen, die als EBF (Espresso Brew Formula - Espresso Brühformel) und Brühverhältnis ausgedrückt werden.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kosten Sie zwei Rezepte, eins mit einer EBF von 40% und eines mit einer EBF von 60% und beschreiben Sie die Hauptunterschiede.</li> <li>• Beziehen Sie sich bei der Beschreibung auf Körper, Geschmack und Extraktionsstärke.</li> <li>• Verständnis, wie anhand eines Refraktometers diese Evaluierung/der Prozentsatz der Extraktion gemessen wird.</li> <li>• Erkennen der Brühverhältnisse basierend auf unterschiedlichen Dosen/ Ertragsrezepten.</li> </ul>
	2.04.3	Terminologie des SCA Flavour Wheel und wie es spezifische Geschmacksattribute von Espresso beschreibt.	Das SCA Flavour Wheel erkennen, lesen und verwenden können, um spezifische, im Kaffee auftretende Geschmacksrichtungen zu definieren.
<b>2.05 ANWENDUNGSMETHODEN FÜR MILCH</b>	2.05.1	Zusammensetzung von Milch und die Rolle jedes Bestandteils (hauptsächlich Eiweiß und Fett) bei der Aufschäumfähigkeit, der Schaumqualität und -stabilität.	Geben Sie die grundlegende Zusammensetzung von Milch und ihre Verarbeitung an. Erklären Sie die Funktion von Eiweiß und die Auswirkung unterschiedlicher Fettgehalte beim Aufschäumen von Milch.

			Kann die erforderliche Schaumqualität nach dem SCA Foam Quality Guide erkennen.
	2.05.2	Rolle von Eiweiß in Milchersatzprodukten und welche Aufschäummethoden erforderlich sind, um einen Mikroschaum mit der richtigen Textur zu erzeugen.	<p>Kann die erforderliche Schaumqualität nach dem SCA Foam Quality Guide erkennen und demonstrieren.</p> <p>Demonstrieren Sie das Aufschäumen von Milchersatzprodukten, um die richtige Textur und Temperatur zu erzielen. Kann die Einschränkungen einiger Ersatzprodukte beim Aufschäumen (z. B. von Reisdrink) beschreiben.</p>
	2.05.3	Probleme, die entstehen, wenn die Milch aufgrund von Alter, Temperatur und des Abbaus der Fette und Eiweiß verdirbt. Dies ist auf unsachgemäßes Lagern oder Aufschäumen zurückzuführen.	Erkennt potenzielle Ursachen von unzureichend aufgeschäumter oder nichtaufschäumbarer Milch.
	2.05.4	Demonstriert einheitliche Aufschäummethoden, um aufgeschäumte Milch zu erzeugen, deren Schaumgrad, Textur und Temperatur den Vorgaben der SCA (ab Stufe 2) entspricht.	<p>Schäumt Milch auf, um einheitlich hochwertigen Mikroschaum (ab Stufe 2 auf dem SCA Foam Quality Guide) zu erzeugen.</p> <p>Gießt Milch, um den richtigen Schaumgrad, die richtige Textur und Temperatur für das Getränk zu erzeugen.</p>

			<p>Gewünschter Bereich 55°C bis 65°C (Höchsttemperatur 70°C, Mindesttemperatur 50°C). Alle Temperaturen werden in der Tasse, nicht im Kännchen gemessen.</p>
	2.05.5	Demonstration der Fähigkeit, freihändig zwei unterschiedliche Latte-Art-Muster mit ausreichendem Standard zu gießen.	Produziert freihändig einheitliche Latte-Art-Muster nach angemessenen oder höherwertigen SCA Latte- Art Standard.
	2.05.6	Zubereitung von Milch für mehrere Getränke mit zwei Kännchen und/oder unterschiedlicher Gießmethoden.	Demonstriert die Fähigkeit, Milch in einem Kännchen aufzuschäumen, den Schaum in einem zweiten Kännchen aufzubewahren und zwei Cappuccinos nach SCA Standards zu produzieren.
<b>2.06 BARISTA- MENÜ</b>	2.06.1	Demonstration der hochwertigen Zubereitung von häufig bestellten Getränken (Espresso, Macchiato, Americano, Cappuccino, Latte, Milchkaffee)	<p>Mehrere Getränke mit unterschiedlichen Espresso-Milch-Verhältnissen (vom traditionellen Macchiato bis zum Latte) zubereiten und die Geschmacksunterschiede beschreiben.</p> <p>Die fertigen Getränke müssen den Qualitätsstandards in der praktischen Prüfung und der SCA Getränkedefinition entsprechen.</p>
	2.06.2	Demonstriert, eine komplizierte Getränkebestellung mit einem hohen Standard bewältigen zu können - schnelle Zubereitung bei effizienter Nutzung der Espresso-Maschine.	Bereitet innerhalb von 5 Minuten schnell und effizient eine Bestellung von 4 Getränken mit einheitlich hohem Standard zu.



			Demonstriert gleichzeitig Aufschäumen von Milch und Extrahieren von Espresso.
<b>2.07 HYGIENE, GESUNDHEIT UND SICHERHEIT</b>	2.07.1	Organisatorische und betriebliche Richtlinien und Verfahren (für die Zubereitung und das Servieren von Getränken, Reinigung und Aufbewahrung) - Alles am Espresso-Arbeitsplatz muss sicher und hygienisch sein.	Setzt Richtlinien und Verfahren für Hygiene und Sicherheit um, wobei die örtlichen Vorschriften und die Anweisungen des Herstellers in Betracht gezogen werden.
	2.07.2	Die Risiken von Lebensmittelvergiftungen und Allergien werden durch persönliche Hygiene, Hygiene am Arbeitsplatz und das Vermeiden von Kontaminationen am Arbeitsplatz vermieden.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifiziert und minimiert die Risiken aus einer Kreuzkontamination.</li> <li>• Wischtücher sind farbcodiert und werden für unterschiedliche Zwecke verwendet.</li> <li>• Leert und reinigt Kännchen nach jeder Nutzung.</li> <li>• Pfl egt persönliche Hygiene.</li> </ul>
	2.07.3	Risiken einer direkten Kontamination am Espresso-Arbeitsplatz (wischt und spült nicht regelmäßig, Dampfplanzen werden nicht sofort nach jeder Nutzung gereinigt, Milch wird nicht sofort wieder in den Kühlschrank gestellt, falsche Aufbewahrungstemperaturen für potenziell gefährliche Lebensmittel, Bohnen und Zutaten in offenen Behältern gelassen, Ungeziefer kann Zutaten verseuchen, Spritzer und Verschüttungen auf Maschinen und Arbeitsplatz, Husten und Niesen auf den Arbeitsplatz)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schätzt die Risiken einer direkten Kontamination ein und mindert sie.</li> <li>• Tücher werden regelmäßig ausgespült.</li> <li>• Milch bleibt im Kühlschrank, wenn sie nicht verwendet wird.</li> <li>• Die Temperatur des Kühlschranks wird geprüft und erfüllt die gesetzlichen Vorschriften.</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bewahrt alle potenziell gefährlichen Lebensmittel (Milch, Sahne usw.) nach den gesetzlich vorgeschriebenen Temperaturen auf.</li> <li>• Bewahrt trockene Lebensmittel (Bohnen, Schokolade usw.) außer Reichweite von Ungeziefer auf.</li> <li>• In allen Lagerbereichen wird Lagerumschlag betrieben.</li> <li>• Reinigt regelmäßig alle Spritzer, Tropfen und Verschüttungen an Maschinen, Zubehör und dem Arbeitsplatz.</li> <li>• Bedeckt beim Husten und Niesen den Mund und wäscht sich die Hände regelmäßig.</li> </ul>
	2.07.4	Minderung der Risiken einer Verletzung am Arbeitsplatz durch die Vermeidung von wiederholten Bewegungen, erkennt Quellen einer Verletzung am Arbeitsplatz (Mühlen, heißes Wasser, Dampfmaschine), verhindert Verschüttungen, Wasserflecken oder andere Rutschgefahren.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ist vorsichtig beim Reinigen des Mahlwerks.</li> <li>• Ist vorsichtig beim Verwenden von Dampf und heißem Wasser aus der Espresso-Maschine.</li> <li>• Spült die Chemikalien aus der Espresso-Maschine und der Kaffeemühle ordentlich aus.</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ist beim Rückspülen der Espresso-Maschine vorsichtig.</li> <li>• Bewahrt Reinigungsmittel getrennt von Lebensmitteln auf.</li> <li>• Reinigt Verschüttungen sofort und behebt Wasserlecks unverzüglich.</li> <li>• Hält Elektrokabel vom Wasser fern.</li> <li>• Verwendet richtige/sichere Methode beim Tragen schwerer Gegenstände und beim Tampern.</li> </ul>
<b>2.08 KUNDEN- SERVICE</b>	2.08.1	Schritte zur Rückgewinnung von Gästen/Umgang mit Beschwerden.	Kann die Schritte zur Gästerückgewinnung aufführen Zuhören/Es nicht persönlich nehmen/ Eine ehrliche Entschuldigung anbieten/ die angemessenen Maßnahmen ergreifen, den Gast informieren/ Niemals abstreiten oder erklären/Bewerten.
	2.08.2	Hohe Standards der persönlichen Präsentation.	Pflegt persönlich ein sauberes und ordentliches Erscheinungsbild.
	2.08.3	Gute Kommunikationsfähigkeiten.	Hört gut zu und drückt sich verständlich aus.
	2.08.4	Erfüllt die Gästebedürfnisse und denkt dabei an die Standards des Cafés.	Konzentriert sich auf die Bedürfnisse des Gastes und bietet Lösungen an, die die Standards bewahren. Berät die Gäste, um ihre Bedürfnisse bestens zu erfüllen.

	2.08.5	Gute Methoden, um beim <b>Begrüßen von Gästen und Entgegennehmen von Bestellungen</b> hochwertigen Service an den Tag zu legen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Begrüßen Sie Gäste angemessen.</li> <li>• Nehmen Sie Bestellungen entgegen und beantworten Sie Fragen über die Zubereitung und das Servieren der bestellten Getränke richtig.</li> <li>• Kann durch effiziente Entgegennahme von Bestellungen eine Warteschlange handhaben.</li> <li>• Erkennt, was ein Gast bestellt (die tatsächliche Bestellung einschließlich Sonderwünsche).</li> <li>• Benutzt bei der Kommunikation mit den Gästen die angemessene Körpersprache, den richtigen Ton und hat eine richtige Einstellung.</li> <li>• Merkt sich, was die Gäste bestellen.</li> </ul>
	2.08.6	Gute Methoden, um beim <b>Zubereiten von Bestellungen</b> hochwertigen Service an den Tag zu legen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwendet Zubereitungsmethoden, die Zeit und Energie sparen.</li> <li>• Bereitet Getränke mit einem einheitlich hohen Standard zu.</li> <li>• Bereitet Getränke nach den Sonderwünschen der Kunden zu (andere Art von Milch, entkoffeinierte</li> </ul>

			<p>Bohnen, mehr oder weniger Schaum, wärmer oder kühler, größer oder kleiner, stärker oder schwächer usw.).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kommuniziert bei der Zubereitung der Bestellung mit den Gästen.</li> </ul>
<b>2.09 REINIGUNG, WARTUNG UND FEHLERBEHEBUNG</b>	2.09.1	Wichtigkeit der täglichen Reinigung der Kaffeemühle und der Espressomaschine.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beschreibt, wie regelmäßiges Reinigen der Maschine zu wohlschmeckenden Getränken führt, die Geräte pflegt und den Gästen ein positives Image vermittelt.</li> <li>• Kann Hygiene- und Betriebsprobleme (Verstopfungen, usw.) aufführen oder beschreiben, die auftreten, wenn die Dampfzange nicht ordentlich durchgespült und abgewischt wird.</li> <li>• Wischt/wäscht und trocknet den Bohnenbehälter</li> <li>• Entleert die Dosierkammer und entfernt alle überschüssigen Kaffeebohnen gründlich</li> <li>• Entfernt Spritzer und Verschüttungen von der Außenseite der Kaffeemühle</li> <li>• Rückspült die Espresso-Maschine</li> </ul>

			<p>mindestens einmal täglich mit einem Kaffeereinigungsmittel</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bürstet die Brühgruppe ab und entfernt alle überschüssigen Kaffeereste und Öle</li> <li>• Spült die Dampfzangen durch und reinigt sie.</li> <li>• Entnimmt und reinigt die Abtropfschale</li> <li>• Entfernt Spritzer und Verschüttungen von der Außenseite der Espresso-Maschine</li> </ul>
	2.09.02	Der Unterschied zwischen Espresso-Maschinen mit einem oder mehreren Kesseln.	Kann erklären, wie Espresso-Maschinen mit einem oder mehreren Kesseln funktionieren, vor allem Dingen, wie sich das Wasser durch das Kesselsystem bewegt und sich möglicherweise auf die Temperaturstabilität auswirkt.
	2.09.3	Der Prozess und die Wichtigkeit von <ul style="list-style-type: none"> <li>• der Anpassung des Pumpendruckes</li> <li>• Reinigen und Auswechseln des Mahlwerks</li> <li>• Auswechseln einer Dichtung an der Brühgruppe (einschließlich Dispersionssieb)</li> <li>• der Erneuerung der Dampfzangen</li> <li>• Wechseln der Wasserfilter</li> </ul>	Versteht die Bedeutung der grundlegenden vorbeugenden Wartung und Anpassungen an der Espressomaschine.

<b>2.10</b> <b>CAFE-MANAGEMENT</b>	2.10.1	Kosten, die beim Zubereitung und Servieren von Espresso-Getränken anfallen (Kosten der Zutaten einschließlich Abfall).	Bewahrt Zutaten richtig auf, um Verderben zu verhindern.  Verwendet Zubereitungsmethoden, die Abfall minimieren.
---------------------------------------	--------	--	--

**Verweise:**

Titel	Verfasser	Referenztyp
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	Kaffe Konsulat	Poster
The World Atlas of Coffee	James Hoffman	Buch
Coffee Obsession	Anette Moldvaer	Buch
Espresso Quest	Instaurator	Buch