

# Ausbildung zur Kaffee-Expertin/ zum Kaffee-Experten

Wissenswertes zum Kulturgut Kaffee



# WIFI-LEHRGANG KAFFEE-EXPERTIN

**Viel Wissenswertes rund um den Kaffee vermittelt die Ausbildung zur Kaffee-Expertin/zum Kaffee-Experten, die Themen wie Kulturgut Kaffee, Praxis der Zubereitung sowie Service und Verkauf zum Inhalt hat.**

Kaffeehäuser sind Treffpunkte und Kommunikationszentren sowie Oasen der Ruhe und Entspannung. Damit sich der Gast so richtig wohl fühlt, ist es wichtig, über die notwendigen Kenntnisse und Fertigkeiten rund um das Thema Kaffee zu verfügen.

Der Kurs vermittelt profundes Wissen zum Thema Kaffee für Unternehmer/innen, Mitarbeiter/innen aus der Hotellerie und Gastronomie sowie für Kaffeeliebhaber/innen. Die Teilnehmer/innen sind in der Lage, ihren Gästen neue Kaffeekreationen zu bieten und damit ihre Zusatzverkäufe zu steigern.

Die Ausbildung ermöglicht eine Karriereperspektive in Hotellerie und Gastronomie, leitet zu selbstständigem fachkundigen Arbeiten an und erweitert die Kompetenzen im Servicemanagement.

## **DER ABSCHLUSS**

Nach bestandener Prüfung erhalten die Teilnehmer/innen ein WIFI-Zeugnis und den Titel „Kaffee-Expertin/Kaffee-Experte“.

# /KAFFEE-EXPERTE

## SO WERDEN SIE ZUR EXPERTIN/ ZUM EXPERTEN

Die Ausbildung umfasst folgende Bildungsinhalte:

- Geschichte des Kaffees
- Kaffeeanbau
- Kaffeehandel
- Kaffeeröstung: Einkauf und Lagerung
- Besondere Kaffee-Produkte, Surrogate
- Kaffeeinhaltsstoffe, Wirkung auf die Gesundheit
- Das Kaffeehaus
- Kaffeezubereitungsarten
- Maschinenkunde – Espressomaschine – Kaffeeemühle
- Kaffeeseensorik
- Harmonie von Kaffee und Speisen
- Rezepte
- Kaffee-Service
- Kalkulation
- Verkauf und Beschwerde





## **SO WERDEN SIE BESTENS GESCHULT**

Das Trainerteam besitzt langjährige Erfahrung in der Erwachsenenbildung und setzt sich aus Fachkräften und Praktiker/innen aus heimischen Betrieben zusammen. Die Auswahl der Arbeitsmethoden richtet sich nach der Anwendbarkeit in der Praxis.

Übungen und Exkursionen festigen die Bildungsinhalte und fördern Fertigkeiten und das kreative Erstellen von eigenen Rezepten. Die Ansprüche der Wirtschaft werden dabei besonders beachtet. Die Ausbildung erfolgt mit den jeweils aktuellen technischen Geräten und Möglichkeiten.

## IHR/E ANSPRECHPARTNER/IN

### **WIFI Burgenland Kundencenter**

Robert-Graf-Platz 1, 7000 Eisenstadt  
T 05 90 90 7-2000, F 05 90 90 7-2015  
E [info@bgld.wifi.at](mailto:info@bgld.wifi.at), H [www.wifi.at/burgenland](http://www.wifi.at/burgenland)

### **WIFI Kärnten GmbH Kundencenter**

Europaplatz 1, 9021 Klagenfurt  
T 05 9434, F 05 9434-804  
E [wifi@wifikaernten.at](mailto:wifi@wifikaernten.at), H [www.wifi.at/kaernten](http://www.wifi.at/kaernten)

### **WIFI Niederösterreich Kundenservice**

Mariazeller Straße 97, 3100 St. Pölten  
T 02742 890-2000, F 02742 890-2100  
E [kundenservice@noe.wifi.at](mailto:kundenservice@noe.wifi.at)  
H [www.wifi.at/niederosterreich](http://www.wifi.at/niederosterreich)

### **WIFI Oberösterreich GmbH Kundenservice**

Wiener Straße 150, 4021 Linz  
T 05 7000-77, F 05 7000-7609  
E [kundenservice@wifi-ooe.at](mailto:kundenservice@wifi-ooe.at), H [www.wifi.at/ooe](http://www.wifi.at/ooe)

### **WIFI Österreich**

Wiedner Hauptstraße 63, 1045 Wien  
F 05 90 900-3156  
E [wifi.info@wko.at](mailto:wifi.info@wko.at), H [www.wifi.at](http://www.wifi.at)

### **WIFI International**

Wiedner Hauptstraße 63, 1045 Wien  
T 05 90 900-3454, F 05 90 900-3066  
E [win@wko.at](mailto:win@wko.at), H [www.wifi.eu](http://www.wifi.eu)