

Ausbildung zur Kaffeekennerin/zum Kaffeekenner

Kaffeehäuser gibt es in vielen Ländern der Welt, aber für Österreich hat das Kaffeehaus eine ganz besondere Bedeutung. Jeder Reiseführer widmet dieser Institution ein eigenes Kapitel, und speziell, ein Wien-Besuch ohne mindestens einmal im Kaffeehaus gewesen zu sein ist unvorstellbar. Nicht ohne Grund wurde die Wiener Kaffeehauskultur 2011 in das immaterielle Kulturerbe der UNESCO aufgenommen.

Seit 2018 wird die Ausbildung zur Kaffeekennerin/zum Kaffeekenner an der Tiroler Fachberufsschule für Tourismus und Handel Absam angeboten.

Ziel ist es, das Interesse der Schülerinnen und Schüler zum Kaffee zu fördern, um später in diesem Bereich erfolgreich zu arbeiten. Auch das Verständnis für die gelebte Kaffeehauskultur als Teil der österreichischen Gastronomie soll erlebt werden.

In den Unterrichtseinheiten lernen unsere Lehrlinge von der Geschichte des Kaffees bis zu den Zubereitungsmethoden in Theorie und Praxis.

Die Schülerinnen und Schüler sollen jedoch auch den verantwortungsbewussten Umgang mit den Grundprodukten erlernen.

Die Ausbildung schließt mit einer dreiteiligen Zertifikatsprüfung ab

- schriftlicher Teil,
- Sensorik und
- praktische Prüfung

ab.

Die Lehrkräfte der Tiroler Fachberufsschule für Tourismus und Handel Absam haben die Qualifikation als Barista.

Die Ausbildung zur Kaffeekennerin/zum Kaffeekenner wird seitens der Wirtschaft gewünscht bzw. unterstützt und stellt damit ein gelungenes Beispiel für die erfolgreiche Zusammenarbeit zwischen Wirtschaft und Schule dar.

Ein herzlicher Dank geht an unsere Partner für das Sponsoring bei der Ausbildung und den Prüfungen.