

Wegleitung zur Prüfung SCAE Barista

Informationen zu Level 2



Allgemeines

Die Auszeichnung Barista Level 2 bestätigt, dass der zertifizierte Kandidat über vertieftes Kaffeewissen verfügt. Er kennt Kaffee als Naturprodukt und versteht sämtliche Einflussfaktoren auf die Qualität des Produktes in der Tasse. Er kann Kaffeegetränke nach internationalen Wettbewerbsstandards zubereiten. Er ist kompetenter Gesprächspartner zu anspruchsvollen Fragen der Kaffeequalität.

Auszug aus dem Berufsbild

Die Auszeichnung Barista Level 2 ist empfohlen für Personen in den folgenden Berufsfeldern:

- Barista in Kaffeebar
- Barista mit Führungs- oder Ausbildungsverantwortung
- Qualitätsverantwortliche Kaffeebar
- Qualitätsverantwortliche in Gemeinschaftsverpflegung
- Mitarbeiter Marketing, Vertrieb mit Führungsfunktionen im Kaffeebereich
- Servicetechniker mit Sonderqualifikationen

Ausschreibung, Anmeldung, Zulassung, Kosten

Grundlagen zur Prüfung werden in verschiedenen Kursen vermittelt. Die Kurse dauern mindestens einen Tag. Vom Besuch eines Kurses kann bei entsprechender Berufserfahrung und guten theoretischen Kenntnissen abgesehen werden.

Die Kandidaten benötigen eine Tätigkeit von sechs Monaten in der Kaffeebranche und das SCAE Basic Barista, Level 1 Diplom.

Die Prüfungen werden von den autorisierten SCAE Trainern durchgeführt. Die Kursadministration liegt bei den Institutionen und Personen, die die Kurse durchführen.

Die Kosten für das Barista Level 2 Zertifikat betragen EUR 150.00 für SCAE Mitglieder und EUR 180.00 für Nicht-Mitglieder. Sie fallen zusätzlich zum Kursgeld an und sind an den Zertifizierer zu leisten.

Die SCAE Mitgliedschaft ist keine Bedingung für das Absolvieren der Zertifizierung.

Bei der Prüfung erfolgreiche Kandidaten erhalten das SCAE Diplom «Basic Barista, Level 2» und 25 Credits im SCAE Coffee Diploma System.

WEGLEITUNG ZUR PRÜFUNG SCAE BARISTA

INFORMATIONEN ZU LEVEL 2

Prüfungsteile und Prüfungsstoff

Die Prüfung besteht aus einem praktischen und einem schriftlichen Teil:

Praktische Prüfungen	Art der Prüfung	Punkte
Die Prüfung dauert 30 Minuten		
Verwendeter Blend	Prüfungsgespräch	5
Espresso	Praxis	13
Cappuccino	Praxis	14
Eigenkreation	Praxis	13
Geeister Kaffee	Praxis	10
Baristakompetenzen	Gesamteindruck	10
Punkte Total		65
Prüfung bestanden beim Erreichen vom		39

Schriftliche Prüfungen	Art der Prüfung	Punkte
Die Prüfung dauert 90 Minuten		
Geschichte des Kaffees	Fragestellung	7
Rohkaffee: Botanik, Anbau, Ernte und Verarbeitung	Fragestellung	20
Rohkaffee Handel	Fragestellung	5
Kaffee Wertschöpfung, Labels und Zertifizierungen	Fragestellung	7
Röstprozess und Röstkaffee	Fragestellung	10
Mahlen und Mühlen	Fragestellung	10
Brühung und Extraktion	Fragestellung	10
Milch	Fragestellung	6
Wasser	Fragestellung	7
Reinigung und Wartung	Fragestellung	8
Sensorik	Fragestellung	6
Gesundheit und Inhaltsstoffe	Fragestellung	4
Punkte Total	Fragestellung	100
Prüfung bestanden beim Erreichen vom		60

WEGLEITUNG ZUR PRÜFUNG SCAE BARISTA

INFORMATIONEN ZU LEVEL 2

Prüfungsstoff Praxistest

Lernziel	Lerninhalte	Literatur	Taxonomie
Der Barista kennt den verwendeten Blend und kann ihn fachkompetent beschreiben	<ul style="list-style-type: none"> • Beurteilungskriterien Praxistest 	Formular Praktische Prüfung für SCAE Barista / Level 2	K5
Der Barista bereitet vier Espresso nach den World Barista Championship Standards zu.	<ul style="list-style-type: none"> • Beurteilungskriterien Praxistest 	Formular Praktische Prüfung für SCAE Barista / Level 2	K5
Der Barista bereitet vier Cappuccinos nach den World Barista Championship Standards zu.	<ul style="list-style-type: none"> • Beurteilungskriterien Praxistest 	Formular Praktische Prüfung für SCAE Barista / Level 2	K5
Der Barista bereitet vier Eigenkreationen nach den World Barista Championship Standards zu.	<ul style="list-style-type: none"> • Beurteilungskriterien Praxistest 	Formular Praktische Prüfung für SCAE Barista / Level 2	K5
Der Barista bereitet vier geeste Espressogetränke nach den World Barista Championship Standards zu.	<ul style="list-style-type: none"> • Beurteilungskriterien Praxistest 	Formular Praktische Prüfung für SCAE Barista / Level 2	K5
Der Barista beweist in seiner Präsentation seine Kompetenz.	<ul style="list-style-type: none"> • Beurteilungskriterien Praxistest 	Formular Praktische Prüfung für SCAE Barista / Level 2	K5

WEGLEITUNG ZUR PRÜFUNG SCAE BARISTA

INFORMATIONEN ZU LEVEL 2

Prüfungsstoff schriftliche Prüfung

Lernziel	Lerninhalte	Literatur	Taxonomie
Der Barista kennt die Heimat der Kaffeepflanze und ihre Verbreitung in die heutigen Anbauländer.	<ul style="list-style-type: none"> • Urheimat Coffea Arabica • Kultivierung im Jemen • Verbreitung durch die Niederländer 	«Die Welt des Kaffees» Seite 13 bis 28	K2
Der Barista kennt den Weg des Konsumgutes Kaffee von seinem Ursprung bis nach Europa.	<ul style="list-style-type: none"> • Siegeszug des Kaffees in Europa • Venedig 1. Kaffeehaus • Verbreitung in Paris • Zögerlich in Deutschland 	«Das Kaffeebuch» Seite 48 bis 51	K2
Der Barista versteht die kulturhistorischen Hintergründe des Kaffeegenusses und die Trinkgewohnheiten einiger ausgesuchter Länder.	<ul style="list-style-type: none"> • Verbreitung des Kaffeekonsums in Europa • Trinkgewohnheiten der Länder • Klassiker der Länder Europas und der USA 	«Die Welt des Kaffees» Seite 13 bis 28 «Das Kaffeebuch» Seite 153 bis 168	K2
Der Barista kennt die bekanntesten Kaffeearten. Er versteht die kommerzielle Bedeutung der einzelnen Arten.	<ul style="list-style-type: none"> • Coffea Arabica • Coffea Canephora • Coffea Excelsa • Coffea Liberica 	«Das Kaffeebuch» Seite 3 bis 12 «FAQ Kaffee» Seite 9 bis 25	K2
Der Barista kennt die wichtigsten Arten der Coffea Pflanze in Bezug auf ihre Eigenschaften und ihre Vorzüge im Anbau.	<ul style="list-style-type: none"> • Eigenschaften Coffea Arabica • Eigenschaften Coffea Canephora • Bedingungen auf den Plantagen und Reifezeiten • Optische Unterschiede zwischen Arabica und Canephora • Geschmacksprofile • Eigenheiten der Kaffeepflanze im Anbau 	«Die Welt des Kaffees» Seite 42 bis 53 «Das Kaffeebuch» Seite 3 bis 12	K2
Der Barista versteht die Entwicklung der Blüte zur Kaffeekirsche. Er kann den Aufbau einer Kaffeekirsche beschreiben.	<ul style="list-style-type: none"> • Aufbau der Kaffeekirsche 	«Die Welt des Kaffees» Seite 32 bis 49 «FAQ Kaffee» Seite 9 bis 25	K2

WEGLEITUNG ZUR PRÜFUNG SCAE BARISTA

INFORMATIONEN ZU LEVEL 2

Der Barista kennt die wichtigsten Anbauländer und ausgewählte Anbaugebiete.	<ul style="list-style-type: none"> • Anbauregionen Zentral- und Südamerika • Anbauregionen Afrika • Anbauregionen Asien 	<p>«Das Kaffeebuch» Seite 13 bis 27</p> <p>«FAQ Kaffee» Seite 9 bis 25</p> <p>«Die Welt des Kaffees» Seite 56 bis 80</p>	K1
Der Barista kennt die Besonderheiten einzelner Anbauländer in Bezug auf die Anbau, Aufbereitung und Flavour (Geschmack, Aroma, Haptik).	<ul style="list-style-type: none"> • Kaffees aus Brasilien • Kaffees aus Guatemala • Besonderheiten Kenia • Anbau in Äthiopien • Anbau in Indien • Anbau in Indonesien 	<p>«Die Welt des Kaffees» Seite 58 bis 80</p> <p>«Das Kaffeebuch» Seite 13 bis 27</p> <p>«FAQ Kaffee» Seite 9 bis 25</p>	K3
Der Barista kennt die globalen Ernteperioden. Er beschreibt die Vor- und Nachteile der verschiedenen Erntemethoden.	<ul style="list-style-type: none"> • Erntezeiten in der südlichen und nördlichen Hemisphäre • Handlese • Abstreifen • Maschinelle Ernte • Durchschnittliche Erträge pro Kaffeebaum 	<p>«Die Welt des Kaffees» Seite 32 bis 49</p> <p>«Das Kaffeebuch» Seite 29 bis 43</p> <p>«FAQ Kaffee» Seite 9 bis 25</p>	K3
Der Barista kennt zwei grundsätzliche Verarbeitungsmethoden.	<ul style="list-style-type: none"> • Vor- und Nachteile der nassen Aufbereitung • Vor- und Nachteile der trockenen Aufbereitung • Weitere Verarbeitungsmethoden 	<p>«Die Welt des Kaffees» Seite 32 bis 49</p> <p>«Das Kaffeebuch» Seite 29 bis 43</p> <p>«FAQ Kaffee» Seite 9 bis 25</p>	K3
Der Barista kennt die Hauptselektionskriterien und Fehler von Rohkaffee.	<ul style="list-style-type: none"> • Optimaler Feuchtigkeitsgrad der Bohnen zum Export • Kategorien der Sortierung vor dem Export • Defekte von Rohkaffee 	<p>«Das Kaffeebuch» Seite 29 bis 43</p> <p>«FAQ Kaffee» Seite 14 und 29</p>	K1
Der Barista hat Grundkenntnisse über internationalen Qualitätsbezeichnungen.	<ul style="list-style-type: none"> • Qualitätsbezeichnungen von Rohkaffee • Single Origins • Estate Coffee 	<p>«Die Welt des Kaffees» Seite 52</p> <p>«FAQ Kaffee» Seite 29</p>	K1
Der Barista kennt im Grundsatz die wichtigsten Rahmenfaktoren im Kaffeehandel wie Börse, Preisbildung und Produktionsmengen.	<ul style="list-style-type: none"> • Sitz der Kaffeebörsen • Faktoren der Beeinflussung des Weltmarktpreises 	<p>«Die Welt des Kaffees» Seite 52</p> <p>«FAQ Kaffee» Seite 39</p>	K1

WEGLEITUNG ZUR PRÜFUNG SCAE BARISTA

INFORMATIONEN ZU LEVEL 2

Er versteht die wirtschaftliche Bedeutung des Kaffees.	<ul style="list-style-type: none"> Die wichtigsten Absatzmärkte Kaffee als weltweit wichtiger Faktor für Arbeit: Kennzahlen der Beschäftigung Jährliche Produktionsmengen Rohkaffee (Arabica / Robusta) 	«Die Welt des Kaffees» Seite 42 bis 46	K1
Der Barista kennt die gängigen Labels und Zertifizierungen und differenziert deren Prioritäten und Philosophien.	<ul style="list-style-type: none"> Rainforest Alliance Fair Trade UTZ certified Cup of Excellence 	«Die Welt des Kaffees» Seite 82 und 83 Internet der Organisationen «FAQ Kaffee» Seite 135 bis 145	K2
Der Barista versteht die Wertschöpfungskette der Kaffeeindustrie.	<ul style="list-style-type: none"> Wertschöpfungskette: Beteiligte Marktpartner Wer verdient wie viel am Kaffee? Gefahren der Preisregelung Kaffeemarkt und Börsenspekulationen 	«Das Kaffeebuch» Seite 43 bis 51 «FAQ Kaffee» Seite 135 bis 145	K3
Der Barista versteht den Röstprozess im physikalischen und chemischen Sinn.	<ul style="list-style-type: none"> Wärmeübertragung durch Konduktion und Konvektion Temperaturanstieg und Effekte 	«Das Kaffeebuch» Seite 55 bis 70	K3
Der Barista hat ein vertieftes Verständnis zum Röstprozess und erkennt, wie dieser Prozess seinen Blend beeinflusst.	<ul style="list-style-type: none"> Verlauf des Röstens Chemische Veränderungen Verlauf des Röstens Knacken und Bedeutung Zeitverlauf und Effekte Verschiedene Röstgrade 	«Das Kaffeebuch» Seite 55 bis 70	K4
Der Barista versteht den Röstkaffee als Frischeprodukt und achtet auf den fachgerechten Umgang.	<ul style="list-style-type: none"> Verpackung Zuführen von Vakuum oder Gas Röstkaffeefrische 	«Das Kaffeebuch» Seite 55 bis 65	K5
Der Barista versteht die Funktion verschiedener Mühlen und Mahlwerke und weiss um die richtige Handhabung der verschiedenen Technologien.	<ul style="list-style-type: none"> Mühlentypen Mahlgrade Kegel- und Scheibenmahlwerke Schlagmessermühlen 	«Das Kaffeebuch» Seite 73 bis 80 «FAQ Kaffee» Seite 125 bis 133	K4

WEGLEITUNG ZUR PRÜFUNG SCAE BARISTA

INFORMATIONEN ZU LEVEL 2

Der Barista ist in der Lage, durch die richtige Handhabung die Qualitätssicherung zu garantieren.	<ul style="list-style-type: none"> • Lebensdauer Mahlscheiben • Handhabung Mühlen • Mahlgrade und Qualitätssicherung 	«Das Kaffeebuch» Seite 73 bis 80	K4
Der Barista versteht die Parameter der Kaffeebrüfung. Er erkennt die Wichtigkeit der konsequenten Qualitätskontrolle.	<ul style="list-style-type: none"> • Optische Kontrolle • Brühparameter • Extraktion • Cremabildung • Handhabung 	«Das Kaffeebuch» Seite 101 bis 110	K5
Der Barista unterscheidet verschiedene Technologien.	<ul style="list-style-type: none"> • Ein- und zweikreisige Systeme • Vollautomatische Kaffeemaschinen • Milchsysteme 	«Das Kaffeebuch» Seite 101 - 107	K4
Der Barista kennt die Reinigung der Kaffeemaschine.	<ul style="list-style-type: none"> • Professionelle Reinigung • Reinigungszyklen • Reinigung und Lebensdauer • Reinigung und Qualität in der Tasse 	«Das Kaffeebuch» Seite 94	K3
Der Barista kennt die Inhaltsstoffe der Milch und versteht ihren Einfluss bei der Zubereitung von Kaffeegetränken.	<ul style="list-style-type: none"> • Inhaltsstoffe Milch • Unverträglichkeiten von Milch • Milcharten • Aufbereitungsarten von Milch 	«Das Kaffeebuch» Seite 127 bis 137 «FAQ Kaffee» Seite 103 bis 111	K3
Der Barista versteht den Prozess des Milchsäumens.	<ul style="list-style-type: none"> • Milchschaumkonsistenzen 	«Das Kaffeebuch» Seite 127 bis 137 «FAQ Kaffee» Seite 103 bis 111	K4
Der Barista kennt die Inhaltsstoffe von gängigen Trinkwassern. Er versteht, wie diese Inhaltsstoffe die Wasserhärte beeinflussen.	<ul style="list-style-type: none"> • Regionale Wasserqualitäten • Inhaltsstoffe • Zusammensetzung des Wassers • Wasserhärten (Gesamthärte und Karbonathärte) • Entstehung von Kalk und Bildung von Kesselstein 	«Das Kaffeebuch» Seite 98 bis 101 Unterlagen der Lieferanten	K4
Der Barista versteht den Einfluss des Wassers auf den Geschmack des Kaffees.	<ul style="list-style-type: none"> • Wasser, Wasserhärte und Kaffeezubereitung • Einfluss auf das Aroma • Einfluss auf die Crema • Einfluss auf die Maschine 	«Das Kaffeebuch» Seite 98 bis 101	K3

WEGLEITUNG ZUR PRÜFUNG SCAE BARISTA

INFORMATIONEN ZU LEVEL 2

Der Barista kennt den Einfluss des Wassers auf die Lebensdauer der Maschine und kennt die gebräuchlichsten Methoden der Wasseraufbereitung.	<ul style="list-style-type: none"> • Aufbereitungsmethoden • Wasserstofffilter • Osmoseanlage • Salzent härter 	«Das Kaffeebuch» Seite 98 bis 101	K2
Der Barista kennt den Einfluss des Wassers auf den Geschmack des Kaffees und auf die Lebensdauer der Kaffeemaschine und beschreibt die Abhängigkeit von Röstkaffeewahl und Wassereigenschaften.	<ul style="list-style-type: none"> • Wasser für die Kaffeezubereitung 	«Das Kaffeebuch» Seite 98 bis 101 Unterlagen der Lieferanten	K3
Der Barista kennt die Idee des HACCP – Konzeptes und kennt deren Umsetzungen.	<ul style="list-style-type: none"> • Erstellen von Reinigungsplänen • Lebensmittelsicherheit • Pläne und Abläufe • Reinigung und Lebensdauer • HACCP - Konzept 	«BFR HACCP PDF»	K5
Der Barista versteht die Prozesse der Reinigung der Kaffeemaschine und des Zubehöres.	<ul style="list-style-type: none"> • Professionelle Reinigung • Siebträger • Vollautomat • Mahlwerke • Rückspülen • Reinigungszyklen • Tassenaufbewahrung 	«Das Kaffeebuch» Seite 93 bis 98	K3
Der Barista weiss, wie Kaffee für professionelle Zwecke degustiert wird.	<ul style="list-style-type: none"> • Degustation mittels Cuptasting • Degustationstechnik 	«Die Welt des Kaffees» Seite 121 «Das Kaffeebuch» Seite 173 bis 180	K3
Der Barista kann eine Tasse Kaffee vollständig beschreiben	<ul style="list-style-type: none"> • Verkostungsvokabular • Sensorische Beschreibung Coffea Canephora und Arabica 	«Das Kaffeebuch» Seite 173 bis 180	K5
Der Barista kennt die verschiedenen Methoden der Entkoffeinierung.	<ul style="list-style-type: none"> • Koffein • Entkoffeinieren mit Swiss Water Process • Entkoffeinieren mit «Trichlorethylen» • Entkoffeinieren mit Kohlendioxid 	«FAQ Kaffee» Seite 190 und 192	K2
Der Barista versteht die Bedeutung der Inhaltstoffe bei der Zubereitung und beim Konsum von Kaffee	<ul style="list-style-type: none"> • Cremabildung • Chlorogensäuren und Wohlbefinden • Wirkung des Koffeins 	«FAQ Kaffee» Seite 187 bis 188 «Das Kaffeebuch» Seite 173 bis 180	K2

WEGLEITUNG ZUR PRÜFUNG SCAE BARISTA

INFORMATIONEN ZU LEVEL 2

Infrastruktur

Der Kandidat ist verantwortlich für die benötigten Hilfsmittel. Er besorgt den gewählten Kaffee und seine Zutaten für die Praxisprüfung. Er ist verantwortlich für das benötigte Geschirr und sämtliche Zutaten, die er für seine praktische Prüfung benötigt.

Findet die Zertifizierung in einem Trainingscenter statt, kann davon ausgegangen werden, dass Standardtassen, -gläser und Milch vorhanden ist. Es ist die Verantwortung des Kandidaten, dies zu prüfen und nach Absprache mit dem Zertifizierer diese für seine Praxisprüfung zu verwenden.

Der Zertifizierer ist verantwortlich für das tadellose funktionieren einer Siebträgermaschine und einer Mühle.

WEGLEITUNG ZUR PRÜFUNG SCAE BARISTA

INFORMATIONEN ZU LEVEL 2

Taxonomiestufen

Für den Überblick über die angewandte Taxonomie verwenden wir die Taxonomiestufen nach Bloom.

Taxonomiestufe	Inhalt	Beschreibung
K1 Wissen	Aufzeichnen von Teilantworten, wiedergeben, wiedererkennen	Der Kandidat gibt wieder, was er vorher gelernt hat. Probleme werden routinemässig gelöst. Der Prüfungstoff muss auswendig gelernt oder geübt werden.
K2 Verständnis	Übersetzen, interpretieren und fortschreiben	Der Kandidat erklärt ein Begriff, ein Sachverhalt. Das Verständnis zeigt sich darin, dass er das Gelernte auch in einem Kontext präsent hat, der sich vom Kontext unterscheidet, in dem er gelernt worden ist. Er kann einen Sachverhalt umgangssprachlich erläutern.
K3 Anwendung	Anwendung in Situationen, die neu sind oder einen neuen Blickwinkel haben	Der Kandidat wendet etwas Gelerntes in einer neuen Situation an. Diese Anwendungssituation ist vorher im Unterricht nicht vorgekommen.
K4 Analyse	In Teile herunter brechen, in Formen herunter brechen	Der Kandidat zerlegt Situationen und Lösungen in deren Bestandteile. Er erkennt Zusammenhänge. Der Gegenstand ist neu.
K5 Synthese	Elemente zu einem neuen Muster kombinieren, das vorher nicht klar war	Der Kandidat zeigt eine konstruktive Leistung. Er muss verschiedene Teile zusammenfügen, die er noch nicht zusammen erlebt hat oder im Unterricht gehört hat. Aus seiner Sicht muss eine schöpferische Leistung erbracht werden.
K6 Beurteilung	Bezogen auf einen Kriterienkatalog beurteilen und begründen	Der Kandidat beurteilt Situationen auf seine Zweckmässigkeit oder Struktur. Das Objekt der Beurteilung ist komplex, es besteht aus mehreren Elementen.