



**COFFEE
SKILLS
PROGRAM**



WEITERBILDUNG



Specialty
Coffee
Association

SPECIALTY
COFFEE
ASSOCIATION

WEITERBILDUNG

FÖRDERUNG DER
EXZELLENZ IM
SPEZIALITÄTEN
KAFFEE

Die Specialty Coffee Association

(SCA) ist eine gemeinnützige Organisation, die Tausende von Kaffee-Profis von Produzenten bis Baristas auf der ganzen Welt vertritt.

Das **Kaffeekompetenzen-Programm** (Coffee Skills Programm - CSP) wird weltweit von der SCA angeboten und von autorisierten SCA-Trainern (ASTs) unterrichtet. Es bietet Ihnen für jede Phase Ihrer Karriere gezielte Weiterbildungsmöglichkeiten.

Coffee Skills Program

KENNTNISSE FÜR
JEDE PHASE
IHRER KARRIERE

DIE SPEZIALITÄTENKAFFEE-BRANCHE IST SEHR VIELFÄLTIG UND WIR HELFEN IHNEN DABEI, IHRE LEIDENSCHAFT UND IHRE KOMPETENZEN WEITERZUENTWICKELN.

DAS KAFFEEKOMPETENZEN-PROGRAMM ERMÖGLICHT IHNEN, EINE WEITERBILDUNG ZU WÄHLEN, DIE AUF IHRE INTERESSEN UND IHREN BEDARF ABGESTIMMT IST.





SO FUNKTIONIERT ES

6 MODULE 3 STUFEN 1 DIPLOM

Das Programm besteht aus sechs unterschiedlichen Modulen:

Einführung in das Thema Kaffee wird auf der Grundstufe angeboten und fünf weitere Module behandeln die Spezialgebiete Barista-Kompetenzen, Brühen, Rohkaffee, Rösten und sensorische Fähigkeiten.

Alle Spezialmodule werden auf drei unterschiedlichen Stufen angeboten, wobei für jede Stufe Punkte vergeben werden. Sie wählen die für Ihren Bedarf und Ihre Interessen geeigneten Module aus. Sobald Sie 100 Punkte erreicht haben, wird Ihnen das SCA Kaffeekompetenzen-Diplom verliehen.



INTRODUCTION
TO COFFEE



100 PUNKTE = DAS SCA KAFFEE-DIPLOM

6 MODULE

WÄHLEN SIE DIE
MODULE, DIE
SIE INTERESSIEREN



EINFÜHRUNG IN DAS THEMA KAFFEE

Erfahren Sie mehr über die Entwicklung von Kaffee, angefangen bei seinen Ursprüngen in Äthiopien bis zum wichtigen Welthandelsgut in der heutigen Welt. Dieses Modul liefert einen Überblick über die Kaffeewertschöpfungskette vom Anbau der Kirschen, Gradieren, Rösten bis hin zum Brühen.



MODUL BARISTAKOMPETENZEN

Erlernen Sie die praktischen Fähigkeiten, die Sie hinter der Espresso-Theke brauchen: Lernen Sie, wie Sie die Kaffeemühle einstellen, Milch handhaben und Latte-Kunst zaubern und erfahren Sie mehr über Gesundheit und Sicherheit, Kundenservice und grundlegende Geschäftspraktiken.

6 MODULE

WÄHLEN SIE DIE
MODULE, DIE
SIE INTERESSIEREN



MODUL BRÜHEN

Erlernen Sie die unterschiedlichen Zubereitungsmethoden von Kaffee und wie sich die Brühvariablen auf die Qualität auswirken. Die Brühmodule verleihen Ihnen praktische Erfahrung über Mahlprofile, Zubereitungsmethoden, das Messen der Kaffeestärke und das Aufzeichnen der Extraktion des Kaffees.



MODUL ROHKAFFEE

Erfahren Sie mehr über die Hauptthemen im Bereich Rohkaffee: Produktion, Verarbeitung, Gradierung, Versand, Lagerung, Empfang am Zielort sowie Kaffeeverträge und das Portfolio-Management.

6 MODULE

WÄHLEN SIE DIE
MODULE, DIE
SIE INTERESSIEREN



RÖSTMODUL

Erfahren Sie mehr über die Röstprozesse wie den Röstzyklus, die Röstgrade, das Erkennen von Mängeln, die physikalischen Änderungen in der Bohne beim Röstprozess sowie das Management am Arbeitsplatz und schlanke Produktion.



MODUL SENSORISCHE FÄHIGKEITEN

Erlernen Sie die Grundkompetenzen der sensorischen Evaluation auf praktische und interaktive Weise. Im Modul Sensorische Fähigkeiten wird die Art und Weise erkundet, wie wir schmecken, wie wir die natürlichen Eigenschaften des Kaffees bewerten und wie wir dieses Wissen im Geschäft umsetzen.

3 STUFEN

MIT JEDER STUFE WERDEN IHNEN PUNKTE VERLIEHEN. FÜR DAS SCA KAFFEEKOMPETENZEN-DIPLOM SIND INSGESAMT 100 PUNKTE ERFORDERLICH.



5

PUNKTE

GRUNDSTUFE

Die Grundstufe vermittelt einen ersten Einblick in eine bestimmte Kaffeedisziplin. Mit diesem Schnuppermodul können Sie entscheiden, ob Sie gerne tiefer auf ein Thema eingehen möchten.

10

PUNKTE

MITTELSTUFE

Die Mittelstufe ist für Teilnehmende geeignet, die bereits im vom Modul behandelten Bereich in der Industrie arbeiten und die grundlegenden Kenntnisse beherrschen.

25

PUNKTE

PROFESSIONELLE STUFE

Die professionelle Stufe ist für Teilnehmende gedacht, die sich in ihrem Bereich zum Experten entwickeln möchten. Erfolge auf dieser Stufe zeigt Arbeitgebern Ihre Kompetenz in diesem Bereich.

MELDEN SIE SICH NOCH HEUTE FÜR IHREN ERSTEN KURS AN

Kurse im Rahmen des Kaffeekompetenzen-Programms werden von Hunderten von autorisierten SCA-Ausbildern (ASTs) rund um die Welt angeboten. ASTs sind Kaffeeprofis, die ihre Kenntnisse und Kompetenzen im Rahmen des Kaffeekompetenz-Programms weitergeben. ASTs liefern die Kursinhalte und nehmen die schriftlichen und praktischen Prüfungen für jedes Modul ab. Sie werden von der SCA überwacht und ihrerseits geprüft.

A photograph of a woman with dark hair, wearing a grey top, looking down at a large quantity of dark coffee beans she is holding in both hands. The background is dark and out of focus.

**Besuchen Sie
sca.coffee/education, um einen
Kurs in Ihrer Nähe zu finden.**

Fragen? Wir helfen Ihnen gerne weiter. Senden Sie uns eine E-Mail an **education@sca.coffee**

PREISE

Ihr AST verlangt eine Gebühr für die Weiterbildungskurse, die Sie vor der Prüfung zum Modul belegen.

Die Kursgebühr liegt im Ermessen des AST und variiert je nach Kursdauer, dem Kompetenzniveau und den Kosten zum Abhalten des Kurses.

Die SCA verlangt eine Gebühr für die Durchführung der Prüfung und das Ausstellen der Zertifikate. Nachstehend finden Sie die Preise für jede Stufe.

STUFE	Punkte	PREIS FÜR DIE ZERTIFIKATION (PREIS FÜR DEN KURS INDIVIDUELL DURCH DEN AST)	
		SCA-Mitglieder	Für Nicht-Mitglieder
EINFÜHRUNG IN DAS THEMA KAFFEE	10	60 EUR/72 USD	60 EUR/72 USD
GRUNDSTUFE	5	60 EUR/72 USD	60 EUR/72 USD
MITTELSTUFE	10	100 EUR/120 USD	180 EUR/216 USD
PROFESSIO- NELLE STUFE	25	180 EUR/216 USD	270 EUR/325 USD

Die angegebenen Preise können von der SCA geändert werden.



www.sca.coffee

