



FORMACIÓN

Catálogo de Cursos



CURSO PRACTICO DE BARISTA DE CAFE

Sector: HOSTELERIA

CONVOCATORIA ABIERTA. Si está interesado en este curso, por favor, consulte las fechas.

Lugar Impartición: POR DETERMINAR

Modalidad: JORNADA PRESENCIAL

Duración: 4.00 horas

Objetivos:

El curso barista es un curso teórico/práctico en el que aprenderás muchos conceptos y procesos que manejan los baristas. Pero sobre todo harás muchos cafés. Porque se aprende mejor haciendo y además así es más divertido. Un barista no es solo alguien que prepara cafés bonitos. El barista es un apasionado y un conocedor del café y de sus procesos. Es un profesional entrenado para que las personas que toman su café disfruten de una experiencia sensorial.

Nuestro curso Barista te iniciará en el maravilloso e interesante mundo del café y del barismo.

Al finalizar el curso no solo elaborarás deliciosos cafés. Serás capaz de distinguir un buen café en grano y conocerás mejor las herramientas que todo barista debe manejar, sabrás las variables que debes tomar en cuenta para obtener una buena extracción y te iniciarás en la emulsión de leche.

Contenidos:

El cafe (0:30 horas)

- Cafés Robustas y Arábica. Características y como diferenciarlos.
- Café comercial y café torrefacto.
- Qué es el café de especialidad?
- Blend, mezclas y single origin
- Diferentes tuestes del café

LA MÁQUINA DE ESPRESSO (1 hora)

- Exteriores y partes de la máquina espresso •Grupos de café y duchas
- Filtros y portafiltros. Montaje y desmontaje
- Lanzas de vapor. Características, uso correcto y precauciones
- Limpieza, mantenimiento y cuidados de la maquina de espresso. •Purgar grupos y lanzas
- Uso del filtro ciego
- Bandeja y desagüe
- Puesta en marcha y funcionamiento de la máquina de espresso.

EXTRACCIÓN DE CAFE ESPRESSO (1:30 horas)

- Molido del grano.
- Dosificación del café
- Compactación y prensado de las dosis de café: uso del tamper

- Protocolo de extracción Animal Coffee para el barista
- Prácticas de elaboración de café espresso

EMULSION DE LÁCTEOS. INICIACIÓN (1 hora)

- Cómo emulsionar leche para sacar el máximo dulzor y rendimiento.
- Preparación de leche para realizar latte art
- Práctica de elaboración de bebidas con leche y café.