

# CATALOGO

## CURSOS



### Curso Barista nivel 1

\*Código Sence: 1237927045

**20 horas**

#### Objetivo

A la finalización del curso los asistentes habrán adquirido las competencias necesarias para su realización como barista ya sea en su negocio de emprendimiento como en el trabajo por cuenta ajena en cafeterías.

#### Destinatarios

Amantes de la cultura del café que deseen profesionalizarse como barista, emprendedores y profesionales del rubro gastronómico y cafetero que busquen adquirir herramientas de calidad para implementar en su negocio.

#### Formatos de realización de curso

**Normal:** 3 días (lunes, martes y miércoles), en horarios de 9 a 18, 9 a 18, y 9 a 14 hrs, respectivamente.

**Extendido (5x4):** 5 días (de lunes a viernes), en horarios de 9 a 13, ó de 14 a 18 hrs.

**Sábados (4x5):** 4 días sábado (sólo sábados), en horarios de 9 a 14 hrs.

# CATALOGO

## CURSOS

### ● Contenidos

---

#### **Teoría**

1. Origen histórico del café
2. La cereza y los granos verdes
3. La cosecha y los métodos de lavado
4. Arábica v/s Robusta
5. Tostado del Café
6. Almacenaje del Café empacado
7. Molienda y tipos de muela en un molinillo

#### **Teoría y práctica**

1. Uso de la máquina espresso
2. Preparación de un espresso según estándares internacionales
3. Pasos básicos para catar y poder describir el espresso
4. Preparación del cappuccino según estándares internacionales
5. La leche y la importancia del texturizado
6. Técnicas de texturizado
7. Técnica del vertido
8. Utilización de productos de limpieza máquina espresso y molinillo

#### **Práctica**

1. Funciones de un barista
2. Mise in place de la barra
3. Elaboración de espresso
4. Práctica de texturizado con leche
5. Práctica del vertido
6. Elaboración de cappuccino

*Incluye entrega de certificado de asistencia y evaluaciones práctica y teórica.*

### ● Valor \$290.000

---