

CATALOGO CURSOS

Código SENCE:
1237973482



Técnicas Principales de Manejo de Barra de Café

● **Duración: 20 horas**

● **Objetivo:**

Preparar a los alumnos para que tengan una base al Barismo, y así puedan tener un óptimo desarrollo en su lugar de trabajo, disminuyendo tiempo y mejorar el rendimiento de sus preparaciones.

Los alumnos aprenderán a preparar los diferentes tipos de bebidas a base de espresso, manejar el vocabulario técnico, estación de trabajo, características del cafeto, limpieza y partes de una máquina de espresso y molino. De esta forma estarán realmente capacitados como Baristas.

● **Destinatarios:**

Entusiastas y amantes del café que deseen adquirir conocimientos teórico y técnicos de barismo. Para quienes entrarán o deseen entrar a trabajar en una barra de cafetería con muy buen nivel de conocimientos globales de café y barismo. Para quienes deseen profundizar en su conocimiento y experiencia en cuanto a cultura de café.

● **Contenidos:**

- 1. Historia y desarrollo de la cultura del café*
- 2. Cosecha y beneficio.*
- 3. Rubro del Café comercial y café especial.*
- 4. Técnica básica de preparación de espresso*
- 5. Calibración para espresso*
- 6. Texturización y vertimiento*
- 7. Técnica básica de Latte Art.*
- 8. Practica de montaje de cappuccinos.*
- 9. Limpieza mantenimiento de máquinas.*

*Incluye entrega de certificado de asistencia y aprobación, y evaluaciones práctica y teórica
Porcentaje mínimo de aprobación de evaluaciones:*

60%

● **Valor \$290.000**