

CATALOGO CURSOS



Curso Barista Nivel 2

● **Duración: 20 horas**

● **Objetivo:**

Este curso tiene por objetivo profundizar en las habilidades básicas de Barismo, para así mejorar experiencia y nivel. Enfatizando en puntos específicos como desarrollo de técnica de Latte Art, montaje de una mesa de catación, calibración de los factores interconectados de extracción de espresso, manejo de variados métodos de preparaciones (Brew) y dominio de costos de una carta de café.

● **Destinatarios:**

Recomendado para Baristas entusiastas a mejorar su nivel profesional, futuros dueños de cafeterías, aspirantes a jefes de barra y/o encargados de local y entusiastas del café que deseen aumentar sus conocimientos del rubro.

● **Contenidos:**

1. *Brew; métodos de preparación*
2. *Calibración de los diferentes Factores Interconectados de extracción de espresso*
3. *Taller específico de Latte Art (mejora de texturización y vertimiento)*
4. *Cupping; montaje de mesa y elementos necesarios para su desarrollo.*
5. *Manejo de otras bebidas a base de café*
6. *Costos, asociados al desarrollo de una carta.*

*Incluye entrega de certificado de asistencia y aprobación, y evaluaciones práctica y teórica
Porcentaje mínimo de aprobación de evaluaciones: 60%*

● **Valor\$290.000**