

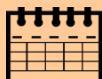
BARISTA BAR ACADEMY

TÍTULO: "BARISTA PROFESIONAL", EL ARTE DEL CAFÉ



DURACIÓN

Este curso profesional tiene una duración de 5 clases teórico prácticas de 4 horas c/u (20 horas total).



INICIO, CUPOS Y HORARIOS

- *Todos los meses del Año. (Consulte fecha disponible y cupos).*
- *Máximo 5 alumnos por curso, de esta forma garantizamos una enseñanza personalizada.*
- *Horario 1: Lunes y Miércoles de 11:00 a 15:00 hrs.*
- *Horario 2: Martes y Jueves de 11:00 a 15:00 hrs.*



CERTIFICACIÓN NACIONAL

Diploma "Barista Profesional", el arte del Café. Validado por ACEBACH. (Asociación Central de Bartender de Chile) y Bar Academy.



OBJETIVOS

Pensado para quienes quieren iniciarse en el mundo del café de manera profesional, ya sea como empresario, encargado de control de calidad o directamente detrás de la barra como Barista.

Nuestro objetivo es entregarte todos los conocimientos necesarios para tomar decisiones correctas con respecto a los tipos de granos, mezcla, tostado y marca.

Armar una carta de café, conocer las recetas y preparaciones, manejar la técnica de extracción del espresso y la texturización de la leche, con el fin de lograr el mejor resultado acorde al café y los clientes en cada ocasión.



www.baracademy.cl

BARISTA BAR ACADEMY



PROGRAMA TEÓRICO

I. INTRODUCCIÓN AL MUNDO DEL BARISMO

El Barista / Botánica / El café desde la cosecha a la taza / Tipos de granos y sus características / Café commercial v/s Café de Especialidad / Diferencias de Tuestes de granos / La máquina de espresso, sus componentes y funcionamiento / Área de trabajo.

II. PREPARACIÓN DE ESPRESSO

El Agua y su importancia / Mapa de la lengua / Que es un Espresso / Tipos de Espresso / Espresso perfecto? / Calibración molinillo / Granulometría / Tipos de molienda / Práctica / Degustación.

III. PREPARACIÓN DE CAPPUCINO Y INFUSIONES

Los Pro y los contra de la leche / Cómo Texturizar / Preparaciones en base de leche / Introducción al Latte Art / Introducción a los tipos de infusiones.

IV. MANTENCIÓN Y RECETAS

Mantenión de la máquina de espresso / Tipos de preparaciones / Práctica de preparaciones: Espresso, Cappuccino y sus derivados.

V. PRÁCTICAS Y EVALUACIÓN

Manejo y servicios de barra / Práctica de latte art / Evaluación Final: Escrita y Paráctica.

INSTRUCTOR A CARGO

Cristián Miranda

Barista profesional – Empresario cafetero - Maestro Tostador.



VALORES, INSCRIPCIONES Y RESERVAS DE CUPOS

Bar Academy Valparaíso

Whatsapp: +56 9 98629724 - Mail: valparaiso@baracademy.cl - Facebook: barista Bar Academy



www.baracademy.cl