

# BARISTA PROFESIONAL

## EL ARTE DEL CAFE



## OBJETIVO

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, conocer recetas y sus preparaciones, manejar una correcta técnica de extracción del espresso y texturización de la leche son nuestros principales Objetivos.

**REQUISITOS:** Ser mayor de 18 años. No se requiere conocimientos ni experiencia previa.

**DURACIÓN:** 5 Clases de 4 horas (20 horas)

**CUPOS:** Sólo 6 cupos por curso

# 1. 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
- + Defectos en los granos verdes
- + Tipos de procesos de despulpado del café

# 2. 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.



## 3. Preparación de Cappuccino 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
- + Preparación de espresso con V60
- + Preparación con Chemex y sus filtros
- + Aeropress, una nueva forma de extracción

## 4. Mantenimiento y Recetas

- + Mantenimiento y limpieza de la máquina de espresso
- + Tipos de preparaciones con café
- + Práctica de preparaciones: Espresso, Cappuccino y sus derivados

## 5. Prácticas y evaluación

- + Manejo y servicios de barra
- + Práctica de Latte Art
- + Evaluación Final: Escrita y Práctica.

