

PROGRAMA CURSO

BARISTA

Profesional

DE PRINCIPIANTE A PROFESIONAL

Conocimiento, técnica y pasión para dominar el arte del café.



01

DÍA 1



Introducción al mundo del café

- ¿Qué es el café? Botánica, especie y tratamientos post cosecha.
- ¿Qué es un barista y cuál es su importancia en la cadena del café?
- Diferencia entre café comercial y café de especialidad.
- Proceso de tueste y sus diferentes variables.
- Importancia del agua en la preparación de un café.



02

DÍA 2



Introducción al mapa sensorial del café

- El café y la rueda de sabores.
- Sabores básicos y cómo reconocerlos en boca.
- Introducción a la cata de café y parámetros SCAA (Cupping).
- Clase de Filtrados + trabajo con Aeropress, Cold brew + uso de prensa Francesa.



03

DÍA 3



Barra de café

- Clase de Filtrados II (Origami, V60 y Chemex)
- Implementos de una barra de café.
- Máquina de espresso y molino (calibración, cuidados y mantención)
- Tipos de molienda para cada método de extracción.
- Espresso, ratio y sus diferentes modalidades.
- Menú en base a Espresso.



04

DÍA 4



Texturización y Recetas

- Técnica en texturización de leches y vertido básico.
- Introducción al Latte art.
- Preparación de recetas elementales en cafetería.
- Coffee Mixology.



05

DÍA 5



Prácticas finales y evaluación

- Manejo de Barra (manejo de estaciones y velocidad en servicio)
- Preparación de recetas.
- Limpieza de Maquinaria.
- Evaluación final.



OBJETIVOS



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 y principalmente manejar una correcta técnica de extracción del espresso, texturización de la leche y las principales preparaciones que te ayudarán a entrar al mundo laboral rápidamente.



Calle Molina 478, oficina 1,
Valparaíso



www.valparaiso.baracademy.cl



+56 9 9862 9724