



la escuela de
BARISTAS

BARISTA SKILLS BÁSICO



DESCRIPCIÓN

El curso **Barista Skills Foundation** se centra en las habilidades claves necesarias para utilizar un molino, preparar un espresso y leche texturizada para los capuccinos.

En este curso, se presentan los conocimientos básicos sobre el café y se sientan las bases para adquirir las habilidades prácticas de la técnica de la leche y el latte-art, al mismo tiempo que utilizando prácticas de salud y seguridad y atención al cliente.

REQUISITOS

- ✓ **Para:** profesionales de hostelería y home baristas que quieran aumentar sus conocimientos de café y dar el salto al café de especialidad.
- ✓ **Requisitos previos:** ninguno.
- ✓ **Recomendado:** Introducción al mundo del café.

PROGRAMA

- **Duración:** 8 horas (con pausa 1h comida incluida en el precio)
- **Grupo máximo:** de 1 a 4 alumnos
- **Formato:** presencial, en el aula de La Escuela de Baristas
- **Online:** inscripciones con 15 días de antelación. 3 sesiones de 3 horas (17:00 a 20:00 h.) en días consecutivos
*Si se desea horario especial contactar a [cursos@laescueladebaristas.com](mailto: cursos@laescueladebaristas.com)
- **Examen escrito online:** Sí
- **Examen práctico:** No
- **Certificado SCA:** Sí
- **Precio:** 555€ (IVA incluido). *Cuota del alumno incluida. Menú de la comida incluido. Si finalmente no puede acudir al curso, el estudiante no tendrá que abonar dicho importe de nuevo, se guardará para cuando lo retome.
- **Precio Combo (Básico + Intermedio):** 1,250€ (IVA incluido). *Cuotas del alumno incluida. Menú de las comidas incluido. Si finalmente no puede acudir al curso, el estudiante no tendrá que abonar dichos importes de nuevo, se guardarán para cuando lo retome.

El Combo se puede combinar Barista y Brewing.

CONTENIDO DEL CURSO

1. PRESENTACIÓN

2. CONOCIMIENTOS DE CAFÉ

Orígenes del café
Diferencias entre arábica y robusta
Frescura del café (su importancia y mantenimiento)
Influencia del grado de tueste
Cata arábica vs. robusta
Cata light roast vs. dark roast

3. GESTIÓN DEL ESPACIO DE TRABAJO Y FLUJO DE TRABAJO

Componentes de la máquina de espresso
Componentes del molino
Uso seguro del molino y la máquina de espresso
Espacio de trabajo limpio y organizado

4. EXTRACCIÓN Y ELABORACIÓN

Qué es un espresso
La rutina del barista

5. CALIDAD DEL AGUA

Influencia en la calidad del café elaborado y en la maquinaria

6. PROCESO DEL ESPRESSO: MOLIDO, DOSIFICACIÓN Y PENSADO

Recetas de espresso
Dosificación y calibración del molino
Técnica de distribución y prensado

7. SENSORIAL

Extracción y descripción

8. LECHE

Frescura
Técnicas de emulsión/espumado de la leche
Temperatura de la leche vaporizada
Latte art figura básica: corazón

9. MENÚ DE ESPRESSOS

Componentes y elaboración de la bebida

10. LIMPIEZA, SALUD Y SEGURIDAD


Prácticas de trabajo higiénicas y seguras
Limpieza regular del equipo

11. DEBATE Y FIN DEL CURSO



FORMANDO PROFESIONALES DEL CAFÉ

www.laescueladebaristas.com  

Pol. Ind. Landaben c/C Nave 12, 31012, Pamplona
662 433 064  - info@laescueladebaristas.com