



BARISTA SKILLS INTERMEDIO



DESCRIPCIÓN

Este curso amplía los conceptos y destrezas introducidos en el curso Foundation. Los alumnos conocerán más a fondo el café en sí (la repercusión que tienen en el sabor la variedad, el origen y los métodos de procesamiento), los parámetros de cantidad de café, textura de la molienda, calidad del agua y tiempo de extracción y cómo interactúan a la hora de programar una receta; la estructura de la bebida y las diferencias en cuanto a gusto; eficiencia y gestión del flujo de trabajo; aspectos sensoriales de la extracción de un espresso; técnicas y tratamiento de la leche, y latte art.

También se abordan conceptos clave relativos a la salud y la seguridad, la atención al cliente y las prácticas empresariales básicas.

REQUISITOS

- ✓ **Requisitos previos:** ninguno.
- ✓ **Para:** baristas que dispongan de los conocimientos básicos del café y de café de especialidad y quieran dar el salto a barista principal de un establecimiento, así como formar a sus compañeros.
- ✓ **Recomendado:** Introducción al café y Barista Skills Básico. *Se dará por sentado que poseen todos los conocimientos y destrezas de estos módulos, extremo que podrá ser puesto a prueba mediante exámenes prácticos y/o escritos.

PROGRAMA

- **Duración:** 18 horas - 2 días (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.
*Si se desea horario especial y/o formación para personal de un mismo establecimiento contactar a [cursos@laescueladebaristas.com](mailto: cursos@laescueladebaristas.com)
- **Examen escrito online:** Sí
- **Examen práctico:** sí
- **Certificado SCA:** Sí
- **Precio:** 1,010€ (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

Variedades de arábica
Impacto de los orígenes en el sabor
Métodos de procesamiento y su impacto en el sabor y el cuerpo
Repercusión del grado de tueste en la densidad y solubilidad del café
Desgasificación del café tostado
Single origin vs. blend

3. SENSORIAL

Distintas extracciones de sabores y compuestos a distintas velocidades
Relación entre el desarrollo del sabor y el gusto
Terminología de la rueda de sabores de SCA para describir los atributos de sabor y aroma de un espresso
Cuerpo y textura de un espresso

4. GESTIÓN DEL ESPACIO DE TRABAJO Y FLUJO DE TRABAJO

Disposición eficiente del equipo y los accesorios para preparar café
Trabajo en parejas

5. CALIDAD DEL AGUA

Directrices y análisis del agua de SCA

6. PROCESO DEL ESPRESSO: MOLIDO, DOSIFICACIÓN Y PRENSADO

Repercusión de los modelos de molino y los tipos de cuchillas en el caudal y la retención
Dosificación uniforme, distribución y técnicas de prensado

7. LECHE

Fundamentos básicos de la leche
Sustitutos de la leche
Causas del deterioro de la leche
Técnica de espumado de la leche
Compartición de jarras
Estándares de latte art de SCA - vertido libre

8. LIMPIEZA DE LA MAQUINARIA

9. MENÚ DE ESPRESSOS

Construcción de diferentes bebidas y diferencias de sabor
Preparación de múltiples bebidas conforme a los estándares de SCA

10. SERVICIO AL CLIENTE Y GESTIÓN DE LA CAFETERÍA

Descripción del menú de café
Interacciones con los clientes
Coste y beneficios
Recuperación del servicio y manejo de reclamaciones

11. EXÁMENES PRÁCTICOS

12. 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