



SCA BREWING BÁSICO



DESCRIPCIÓN

El curso de **Brewing Básico** introduce a los alumnos los diferentes métodos de elaboración del café. Recibirán una formación teórica y práctica sobre una variedad de aparatos, incluidas las cafeteras automáticas y manuales de gravedad y otras cafeteras de uso común en su cultura local. Los alumnos también explorarán cómo producir un café delicioso gracias al conocimiento de los elementos esenciales de la elaboración y un análisis de los resultados de la elaboración.

REQUISITOS

- ✓ **Requisitos previos:** ninguno.
- ✓ **Recomendado:** Introducción al mundo del café.
- ✓ **Para:** profesionales del sector y Home Baristas que busquen elaborar una mejor bebida de café filtrado.

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 SOBRE EL CAFÉ

- Los orígenes del café
- Impacto sensorial de las especies y el proceso
- Frescura

3. MÉTODOS DE ELABORACIÓN Y EQUIPAMIENTO

- Métodos de elaboración
- Equipos de elaboración
- Molinos

4. DIRECTRICES PARA LA ELABORACIÓN

- 7 elementos esenciales de la elaboración
- Proporción agua café
- Ajuste de molino
- Tiempo de infusión
- Temperatura del agua
- Turbulencia de la elaboración
- Calidad del agua
- Métodos de filtrado
- Conservación del café caliente preparado

5. PROCESO DE ELABORACIÓN

- Descripción del café elaborado
- Café equilibrado
- Extracción óptima
- Concentración óptima
- Brewing control chart

6. MANTENIMIENTO

- Limpieza



FORMANDO PROFESIONALES DEL CAFÉ

www.laescueladebaristas.com  

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