

SCA BREWING PROFESIONAL



DESCRIPCIÓN

El curso **Brewing Profesional** se basa en los conceptos y habilidades introducidos en el curso **Brewing Intermediate**. Los estudiantes profundizarán y examinarán científicamente los elementos esenciales de una buena preparación, lo que sucede cuando se manipulan los parámetros de preparación y cómo dominar el gráfico de proporciones de preparación de café.

Obtendrán una comprensión más profunda del agua y su impacto en la elaboración del café, utilizando específicamente los ideales de objetivo, medida y tratamiento. Las herramientas más poderosas que posee un preparador de café profesional es una mente analítica y la capacidad de procesar y manipular una multitud de variables cambiantes.

Estas variables ayudan al preparador a comprender la mejor manera de interpretar la información y luego ofrecer una solución u opinión que mejorará la calidad, el servicio y la entrega del café para sus clientes.

PROGRAMA

- **Duración:** 32 horas - 3 días (con pausa 1h comida incluida en el precio)
- **Grupo máximo:** de 1 a 2 alumnos
- **Formato:** presencial, en el aula de La Escuela de Baristas
*Si se desea horario especial contactar a [cursos@laescueladebaristas.com](mailto: cursos@laescueladebaristas.com)
- **Examen escrito online:** Sí
- **Examen práctico:** Sí
- **Certificado SCA:** Sí
- **Precio:** 1,465€. *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.

REQUISITOS

- ✓ **Recomendado:** completar con éxito los cursos de **Brewing Foundation** y **Sensory Skills Foundation**. 3 y 6 meses de experiencia laboral preparando bebidas con una cafetera automática, manual de goteo con filtro u otro dispositivo habitual.
- ✓ **Para:** profesionales y Home Barista que quieran profundizar y examinar más científicamente los elementos esenciales de una buena preparación.

CONTENIDO DEL CURSO

1. PRESENTACIÓN

2. CONOCIMIENTOS SOBRE EL CAFÉ

Historia
Grado de tueste

3. MÉTODOS DE ELABORACIÓN Y EQUIPAMIENTO

Tipos de cuchillas de molinos
Forma del filtro de gravedad

- Profundidad de la cama recomendada
- Efecto de la forma del dispositivo en la profundidad de la cama
- Efecto de la forma del dispositivo en la preparación terminada

4. DIRECTRICES PARA LA ELABORACIÓN

7 elementos esenciales de la elaboración
Proporción agua/café
Ajuste de molino - distribución del tamaño de las partículas

- Rangos de tamaño de las partículas
- Factores que influyen en la distribución del tamaño de las partículas
- Métodos para medir la distribución del tamaño de las partículas
- Efecto de la distribución del tamaño de las partículas

Tiempo de infusión
Temperatura del agua

- Efecto sobre las tasas de extracción de diferentes compuestos solubles
- Efecto sobre los aspectos sensoriales del café elaborado

Turbulencia en la elaboración
Calidad del agua

- Orígenes del agua
- Recomendaciones y requisitos
- Alcalinidad
- Dureza total (TH)
- Conductividad eléctrica

- Métodos de tratamiento
- Testeando el agua
- Verificación de resultados sensoriales

Métodos de filtrado

5. PROCESO DE PREPARACIÓN

Uso de dispositivos de preparación - cafeteras por gravedad

- Dosis adecuada de café molido
- Tiempo de suministro del agua

Procesos de preparación/elaboración

- Principios básicos
- Orden de extracción de sólidos
- Importancia de completar el ciclo de preparación

Humectación (blooming-pre-infusión)

- Cantidad de agua
- Humectabilidad
- Cálculo del rendimiento basado en la retención del agua
- Relación entre la fase de humectación y la preparación terminada
- Aplicación de la humectación

6. ANÁLISIS DE LA ELABORACIÓN

Descripción del café elaborado
Café equilibrado
Rendimiento de solubles (extracción)
Concentración de solubles (intensidad)

7. MANTENIMIENTO

Cuchillas del molino

- Calidad de los bordes de las cuchillas
- Reemplazo de las cuchillas

8. DERIVACIÓN - BYPASS

Beneficios del uso de bypass
Cálculo, medición y gráfica del bypass
Efecto del bypass sobre los aspectos sensoriales del café elaborado



FORMANDO PROFESIONALES DEL CAFÉ

www.laescueladebaristas.com  

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