



la escuela de
BARISTAS

BARISTA SKILLS PROFESIONAL



DESCRIPCIÓN

El curso **Barista Skills Profesional** está diseñado para evaluar las habilidades avanzadas y el conocimiento detallado de la ciencia detrás de los procesos utilizados por un barista profesional (por ejemplo, un barista con 12 meses o más de experiencia laboral).

Los alumnos habrán explorado y demostrado las habilidades avanzadas que normalmente se esperan de un barista jefe.

Los participantes aprenderán una metodología de degustación sofisticada y una explicación descriptiva de los sabores del café; obtendrán una comprensión detallada de los ingredientes de las bebidas y las técnicas disponibles para maximizar la calidad de las bebidas elaboradas, comprenderán cómo administrar las habilidades de otros para producir bebidas de calidad, demostrarán una comprensión de cómo desarrollar recetas de preparación y un método sistemático para estructurar los menús de bebidas; y, finalmente, serán capaces de aplicar consistentemente el más alto nivel de latte arte y técnicas de espumado de la leche.

PROGRAMA

- **Duración:** 32 horas - 3 días (con pausa 1h comida incluida en el precio)
- **Grupo máximo:** de 1 a 4 alumnos
- **Formato:** presencial. *Si se desea horario especial contactar a cursos@laescueladebaristas.com
- **Localización:** Pamplona, Madrid, Barcelona, Sevilla, Vigo y Andorra La Vella.
- **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 alumnado no tendrá que abonar dicho importe de nuevo, se guardará para cuando lo retome.

REQUISITOS

- ✓ **Requisitos previos:** Barista Skills Intermedio.
- ✓ **Recomendación:** haber completado con éxito los cursos de Introducción al café, Barista Skills Básico y Brewing Intermedio.
- ✓ **Para:** baristas que se encarguen de la gestión de uno o varios establecimientos o una cadena de cafeterías de especialidad.

CONTENIDO DEL CURSO

1. PRESENTACIÓN

2. CONOCIMIENTOS DE CAFÉ

Efecto de la altitud en el sabor del café/
densidad
Variedad y cultivar
Procesado
Descafeinización
Empaquetado, almacenaje y frescura

3. GESTIÓN DEL ESPACIO DE TRABAJO Y FLUJO DE TRABAJO

Elaboración de bebidas

4. PROCESO DEL ESPRESSO

Análisis de consistencia
Distribución de partículas de molienda
Tamper y herramientas de distribución

5. EXTRACCIÓN Y ELABORACIÓN

Máquinas de espresso
Diseño de recetas de café
Mezclas de espresso
Herramientas y técnicas de medición de extracción

6. SENSORIAL

Ácidos orgánicos
Evaluación sensorial
Equilibrio óptimo de varios cafés
Efecto de la leche en el sabor del café

7. LECHE

Composición y procesamiento de la leche
Creación, calidad y estabilidad de la espuma
Calidad de la leche y capacidad para formar espuma
Estándares SCA de espuma
Estándares SCA Latte Art - Vertido libre

8. CALIDAD DEL AGUA

Mediciones de TDS, alcalinidad, dureza total, pH
Sistemas de filtración de agua, análisis de agua

9. CONCEPTOS FINANCIEROS SIMPLES

Costos y bienes

10. 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