



EB INTRODUCCIÓN AL MUNDO DEL CAFÉ

DESCRIPCIÓN

Curso dirigido a profesionales de la hostelería y establecimientos de café de especialidad que les servirá para actualizar conocimientos sobre el café, así como a mejorar la calidad de la taza gracias a un mejor conocimiento del producto, su elaboración y su servicio.

Al final de cada curso, tendrás más conocimientos sobre café, los parámetros del espresso, la técnica baristas. el cuidado de la estación de trabajo, la leche, el Latte Art y recetas más conocidas.

REQUISITOS

- ✓ **Para:** profesionales de la HORECA y personas aficionadas que quieran iniciarse en el mundo del café con unas bases sólidas.

PROGRAMA

- **Días:** todos los martes de 9:00 a 13:00 h. y de 16:00 a 20:00 h.
- **Duración:** 4 horas
- **Grupo máximo:** 4 personas
- **Formato:** presencial
- **Localización:** Pamplona
- **Titulación:** No disponible
- **Precio:** 300€ (IVA incluido).

CONTENIDO DEL CURSO

1. Especies de café
2. Procesos del café
3. Espresso correcto
4. Rutina barista
5. Emulsión de leche
6. Latte Art corazón
7. Limpieza equipos



FORMANDO PROFESIONALES DEL CAFÉ

www.laescueladebaristas.com  

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