la escuela de BARISTAS

# 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:** 24 horas - 3 días (con pausa 1h comida incluida en el precio)
- **Grupo máximo:** de 2 a 4 alumnos
- **Formato:** presencial
- **Localización:** Pamplona, Madrid, Barcelona, Sevilla, Vigo y Andorra La Vella.
- **Examen escrito online:** Sí
- **Examen práctico:** Sí
- **Certificado SCA:** Sí
- **Precio:** 1.772,65€ (IVA incluido) *Menú de la comida incluido. Cuota del alumno no incluida. El alumnado deberá pagar los 50€ de cuota para el certificado directamente a la Specialty Coffee Association (SCA).

## 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
- Remplazo 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