la escuela de BARISTAS

INTRODUCCIÓN AL CAFÉ - SCA

INTRODUCTION TO COFFEE · Specialty Coffee Association · COFFEE SKILLS PROGRAM · AST AUTHORIZED SCA TRAINER 2021-2024

DESCRIPCIÓN

Introducción al café es un curso ideal para cualquiera que sea nuevo en el sector del café o que esté interesado en conocer mejor esta bebida. Traza el viaje del café desde sus orígenes hasta el producto que es hoy en día. El curso ofrece una visión general de la cadena de suministro del café, desde el procesado, el tueste y la elaboración hasta la degustación. También incluye una «degustación de café» para apreciar sus diferentes sabores.

REQUISITOS

- **Requisitos previos:** ninguno.
- **Para:** profesionales de la hostelería y home baristas amantes del café que quieran dar los primeros pasos en el fascinante mundo del café.
  No es necesaria experiencia previa.

PROGRAMA

- **Duración:** 4 horas
- **Grupo máximo:** de 2 a 4 alumnos
- **Formato:** presencial
- **Localización:** Pamplona, Madrid, Barcelona, Sevilla, Vigo y Andorra La Vella.
- **Online:** cuando esté disponible esta modalidad serán 2 sesiones de 3 horas (17:00 a 20:00 h.) en días consecutivos
  *Si se desea horario especial contactar a cursos@laescueladebaristas.com
- **Examen escrito online:** Sí
- **Examen práctico:** No
- **Certificado SCA:** Sí
- **Precio:** 459,80€ (IVA incluido). *Cuota del alumno no incluida. El alumnado deberá pagar los 25€ de cuota para el certificado directamente a la Specialty Coffee Association (SCA).

CONTENIDO DEL CURSO

1. PRESENTACIÓN

2. CONOCIMIENTOS SOBRE EL CAFÉ
Orígenes del café
Regiones en las que se cultiva café
El viaje del café
La industria actual de café
El grano
Especies de café más comunes
Diferencias entre las especies de café
Variedades de café
Calidad ¿Qué es café de especialidad?
Cosecha y procesado de café

3. TUESTE
Fundamentos del proceso de tueste

4. FRESCURA
Almacenamiento del café y variables de su frescura

5. HABILIDADES SENSORIALES
Los sentidos del ser humano
Reconocimiento del gusto y percepción del sabor
Cómo influyen el origen y el terroir en la experiencia sensorial
Cómo influyen las especies en la experiencia sensorial
Cómo influye el procesado en la experiencia sensorial

6. ACTIVIDAD DE CATA
Actividad de cata donde comprobar todo lo aprendido hasta ahora

7. PAUSA COMIDA

8. ELABORACIÓN DEL CAFÉ
¿Qué es degustar?
Métodos de elaboración disponibles
Principios de la elaboración del café: métodos
Principios de la elaboración del café: filtros
Tiempos de infusión
Entender la extracción
Impacto sensorial de la extracción

9. AGUA
Temperatura del agua
Cómo influye la calidad del agua

10. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
La importancia de la limpieza

11. DEBATE Y 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