la escuela de BARISTAS

BARISTA SKILLS INTERMEDIO

DESCRIPCIÓN

Este curso amplía los conceptos y destrezas introducidos en el curso Foundation. Los alumnos conocerán más a fondo el café en sí (la repercusión que tienen en el sabor la variedad, el origen y los métodos de procesamiento), los parámetros de cantidad de café, textura de la molienda, calidad del agua y tiempo de extracción y cómo interactúan a la hora de programar una receta; la estructura de la bebida y las diferencias en cuanto a gusto; eficiencia y gestión del flujo de trabajo; aspectos sensoriales de la extracción de un espresso; técnicas y tratamiento de la leche, y latte art.

También se abordan conceptos clave relativos a la salud y la seguridad, la atención al cliente y las prácticas empresariales básicas.

PROGRAMA

- **Duración:** 16 horas - 2 días (con pausa 1h comida incluida en el precio)
- **Grupo máximo:** de 2 a 4 alumnos
- **Formato:** presencial
  *Si se desea horario especial y/o formación para personal de un mismo establecimiento 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:** 1.222,10€ (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).
- **Precio Combo (Básico + Intermedio):** 1.512,50€ (IVA incluido). *Menú de la comida incluido. Cuota del alumno no incluida. El alumnado deberá pagar los 100€ de cuota para el certificado directamente a la Specialty Coffee Association (SCA). El Combo se puede combinar Barista y Brewing.

REQUISITOS

- ☑ **Requisitos previos:** ninguno.
- ☑ **Para:** baristas que dispongan de los conocimientos básicos del café y de café de especialidad y quieran dar el salto a barista principal de un establecimiento, así como formar a sus compañeros.
- ☑ **Recomendado:** Introducción al café y Barista Skills Básico.*Se dará por sentado que poseen todos los conocimientos y destrezas de estos módulos, extremo que podrá ser puesto a prueba mediante exámenes prácticos y/o escritos.

CONTENIDO DEL CURSO

1. PRESENTACIÓN

2. CONOCIMIENTOS DE CAFÉ
- Variedades de arábica
- Impacto de los orígenes en el sabor
- Métodos de procesamiento y su impacto en el sabor y el cuerpo
- Repercusión del grado de tueste en la densidad y solubilidad del café
- Desgasificación del café tostado
- Single origin vs. blend

3. SENSORIAL
- Distintas extracciones de sabores y compuestos a distintas velocidades
- Relación entre el desarrollo del sabor y el gusto
- Terminología de la rueda de sabores de SCA para describir los atributos de sabor y aroma de un espresso
- Cuerpo y textura de un espresso

4. GESTIÓN DEL ESPACIO DE TRABAJO Y FLUJO DE TRABAJO
- Disposición eficiente del equipo y los accesorios para preparar café
- Trabajo en parejas

5. CALIDAD DEL AGUA
- Directrices y análisis del agua de SCA

6. PROCESO DEL ESPRESSO: MOLIDO, DOSIFICACIÓN Y PRENSADO
- Repercusión de los modelos de mplino y los tipos de cuchillas en el caudar y la retención
- Dosificación uniforme, distribución y técnicas de prensado

7. LECHE
- Fundamentos básicos de la leche
- Sustitutos de la leche
- Causas del deterioro de la leche
- Técnica de espumado de la leche
- Compartición de jarras
- Estándares de latte art de SCA - vertido libre

8. LIMPIEZA DE LA MAQUINARIA

9. MENÚ DE ESPRESSOS
- Construcción de diferentes bebidas y diferencias de sabor
- Preparación de múltiples bebidas conforme a los estándares de SCA

10. SERVICIO AL CLIENTE Y GESTIÓN DE LA CAFETERÍA
- Descripción del menú de café
- Interacciones con los clientes
- Coste y beneficios
- Recuperación del servicio y manejo de reclamaciones

11. EXÁMENES PRÁCTICOS

12. 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