

PROGRAMA

BARISTA ADVANCE



OBJETIVOS DEL CURSO:

Crear una conciencia ética de la carrera como barista demostrando habilidades superiores y profesionales hacia los clientes, y fomentar las buenas prácticas conduciendo a una mayor productividad en la barra

Este curso está enfocado a baristas con un conocimiento básico de café (véase programa barista 1, plantación, producción, beneficios, extracciones, vaporizado y carta básica de café) que quiera perfeccionar y ampliar su conocimiento en la barra, introduciéndonos en los conceptos sensoriales básicos desde los diferentes métodos de extracción que existen, cupping, bebidas frías y maridajes con endulzantes y licores



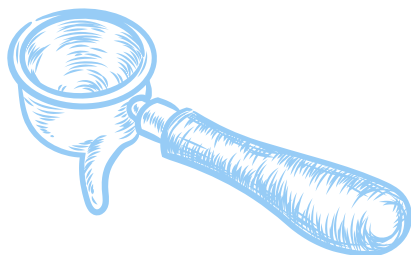
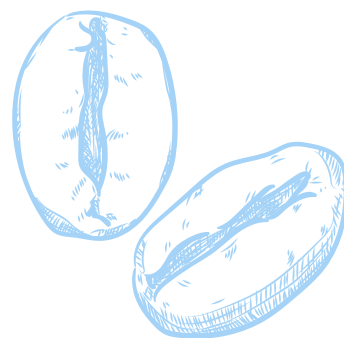
DURACIÓN:

7 clases de 3hs.

Una vez por semana

ARANCEL:

\$10.500- por todo concepto



Calle Lavalle 730 3er Piso Dpto C 1047, Buenos Aires

Télefono | 4520 - 8535 / 11 3216-9961 | centroargentinodebaristas@gmail.com

CLASE 1

- BPM (buenas prácticas de manufactura)
- Tipos de variedades de café y sus diferencias
- Defectos en la producción del café
- Diferencia de café excelso y café pasilla
- Tiempos y movimientos (productividad en la barra)



CLASE 2

- Experiencia sensorial (cata de agua)
- Lineamientos para hacer un cupping
- Reglas para el llenado de la hoja de catas
- Proporción agua/café
- Cupping comparativo (diferentes regiones)
- Cupping (diferentes frescuras)



CLASE 3

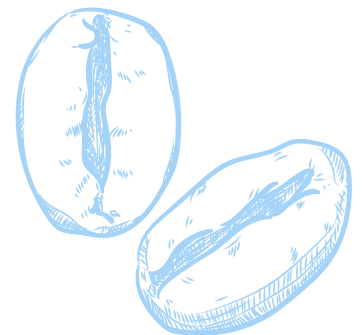
- Perfección en la técnica de vaporizado
- Técnicas de vertido freehand (vertido libre)
- Figuras freehand corazón, roseta, tulipán, cisne

CLASE 4

- Introducción brewing
- Métodos de infusión con café (historia)
- Proporciones, moliendas, temperaturas
- Tipos de filtros
- V60
- Siphón
- Chemex
- Prensa francesa

CLASE 5

- Expansión cafetería especial, proporciones y medidas
- Bebidas frozen con o sin café
- Cafés helados
- Cafés calientes con adicionales
- Cafés con licores

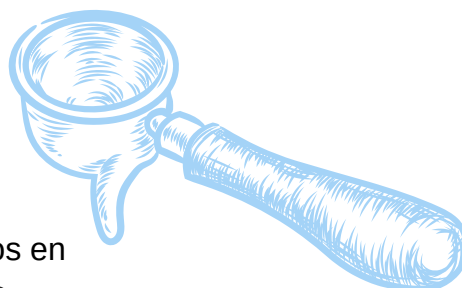


CLASE 6

- Practica de Café de Especialidad

CLASE 7

- Examen final - practico
- Presentación de una bebida especial basados en los métodos de preparación vistos en el curso.



Calle Lavalle 730 3er Piso Dpto C 1047, Buenos Aires

Teléfono | 4520 - 8535 / 11 3216-9961 | centroargentinodebaristas@gmail.com