

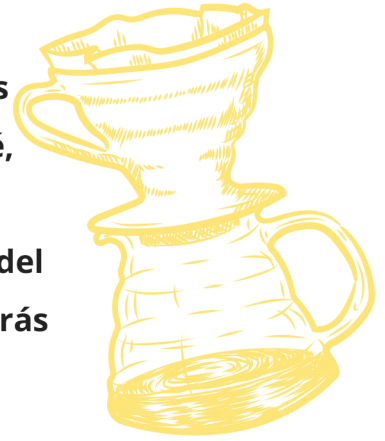
# PROGRAMA

## BARISTA Y ARTE LATTE



### OBJETIVOS DEL CURSO:

Destinado a toda persona que quiera profundizar y perfeccionar las bases del servicio de café y Arte Latte. Dibujo en la espuma del café, formas y figuras, distintos tipos de arte. Todas las técnicas y todas las formas de preparación del café y todo sobre el servicio, maquinarias y herramientas. Aprenderás todos los aspectos desde la planta de café hasta la taza. Todos los pasos y sugerencias, tips y detalles del negocio y empresas de café como así también pautas a tener en cuenta para futuros dueños de cafeterías. En todas las clases el alumno realiza las técnicas mencionadas, hace uso de las maquinarias y herramientas y se realizaran las catas correspondientes a cada clase.



### DURACIÓN:

6 clases, dos veces por semana, 2 hs de duración.

### HORARIOS:

Consultar disponibilidad

### ARANCEL:

\$8.000 por todo el concepto.

Seña minima con cualquier medio de pago: \$1000

Abonando en efectivo 10% Desc.





## CLASE 1

- Que es un barista? Que es el café? Historia del café.

Sus orígenes. Las rutas del café. La introducción a América

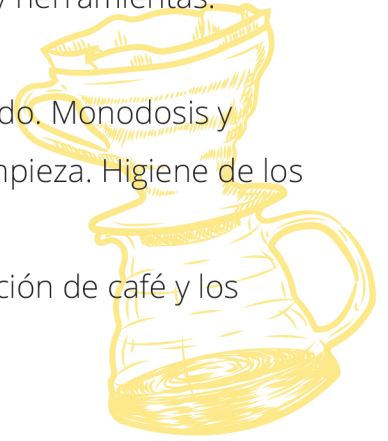
Ritos y costumbres. Descripción General de la Maquina de Café, molinillos y herramientas.

Servicio de café.

Las especies, arábica y robusta. Molido del café. Molienda y grados de molido. Monodosis y

Capsulas. La máquina de café. Características técnicas. Mantenimiento y limpieza. Higiene de los elementos. Marketing y marcas. Proveedores

Crecimiento y desarrollo de la planta de café, suelo, climas, tipos. La plantación de café y los procesos. Cosecha, procesamiento, tostado y molido.



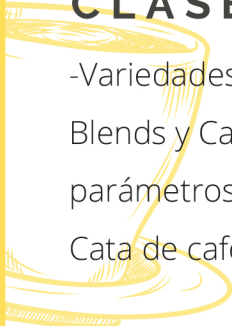
## CLASE 2

-Variedades y tipos de granos de café. Cafés especiales. Tostado, distintos tipos de Tuestes en

Blends y Cafés Simples. Compactado, presión de agua, detalles técnicos. El espresso. Los

parámetros. Dosis. Temperaturas. Tiempos. Espresso Perfecto

Cata de cafés de especialidad



## CLASE 3

El desarrollo del café en el mundo. Los países productores y consumidores de café. Rol social y

económico. La vajilla. Armado de espuma, tipos de leche, conservación cuidados. Carta italiana

de café. Cata de leches

## CLASE 4

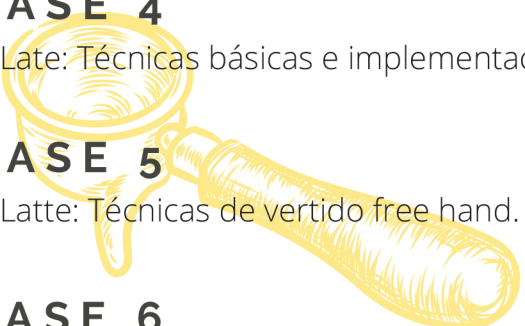
- Art Late: Técnicas básicas e implementación de utensilios

## CLASE 5

- Art Latte: Técnicas de vertido free hand. (vertido libre)

## CLASE 6

- Examen final – Practico (Espresso perfecto, cafetería especial, art latte de autor)



Lavalle 730 3er Piso Dpto C 1047, Buenos Aires

Télefono | 4520 - 8535 / 11 3216-9961 | [centroargentinodebaristas@gmail.com](mailto:centroargentinodebaristas@gmail.com)