



PROGRAMA DE

Barista Profesional

Inicios: 4, 5 y 6 de julio.
Frecuencia: · Martes y jueves.
· Miércoles y viernes.
· Sábados y domingos.

Turno mañana: 09:00 a.m. – 12:00 p.m.
Turno tarde: 03:00 p.m. – 06:00 p.m.
Turno noche: 06:00 p.m. – 09:00 p.m.
Duración: 03 meses.

Plan de *Estudio* (3 MESES)

SESIÓN # 1:

- **El Café:** Origen, historia, proceso de producción.
 - **Métodos de Extracción:** V 60.
-

SESIÓN # 2:

- **El Café:** Países productores y el Café en el Perú.
 - **Métodos de Extracción:** FRENCH PRESS.
-

SESIÓN # 3:

- **Equipamiento:** Utensilios, menaje, equipo y accesorios.
 - **Métodos de Extracción:** CHEMEX.
-

SESIÓN # 4:

- Las 5 Ms del Barista.
 - **1. La Máquina de Café:** Componentes, funciones y operatividad.
 - **Métodos de Extracción:** MOKKA ITALIANA.
-

SESIÓN # 5:

- **2. El Molino.**
 - La molienda y sus niveles.
 - **Métodos de Extracción:** AEROPRESS.
-

SESIÓN # 6:

- Taller de tostado del café (Demostración).
 - Degustación de diferentes perfiles de tostado.
-

SESIÓN # 7:

- Espresso
 - **3. La Mano del Barista.**
 - **4. La Mezcla o materia prima.**
 - **Métodos de Extracción:** TODDY COLD BREW y KALITA WAVE.
-

SESIÓN # 8:

- **5. El Mantenimiento.**
 - Espresso II.
 - **Métodos de Extracción:** SIFÓN JAPONES
-

SESIÓN # 9:

- Espresso III.
 - **Métodos de Extracción:** COLD BREW TOWER y V60 FRETTEA.
-

SESIÓN # 10:

- Técnicas de cata de Café.
 - Le Nez du Café.
-

SESIÓN # 11:

- **La Leche:** Tipos, temperatura y cremado.
 - Etching (Técnica de dibujo con el lapicero de Barista).
 - **Métodos de Extracción:** CLEVER.
-

SESIÓN # 12:

- Bebidas clásicas del Espresso Bar I.
- Espresso, cortado, macchiato y stump.

Plan de *Estudio* (3 MESES)

SESIÓN # 13:

- Bebidas clásicas del Espresso Bar II.
 - Cappuccino, Latte, Mochaccino y flat White.
-

SESIÓN # 14:

- Bebidas Frías.
 - Iced Americano, Iced Latte, Iced Cappuccino, Cold Brew Tonic y Orange Coffee.
-

SESIÓN # 15:

- Frappes.
 - Frappuccino clásico, Oreo, Caramelo, Vainilla, Mocha y Chocolate.
-

SESIÓN # 16:

- **LA CAFETERÍA:** Presupuesto de implementación.
 - Lista de proveedores.
-

SESIÓN # 17:

- Cócteles con Café (Calientes).
-

SESIÓN # 18:

- Cócteles con Café (Fríos)

SESIÓN # 19:

- Arte Latte I.
 - Caída Libre
 - Corazón.
-

SESIÓN # 20:

- Arte Latte II.
 - Caída Libre
 - Tulipán.
-

SESIÓN # 21:

- Arte Latte III.
 - Caída Libre.
 - Rosseta.
-

SESIÓN # 22:

- Examen escrito.
 - Entrenamiento para exámenes finales.
-

SESIÓN # 23:

- Examen del Espresso Bar.
-

SESIÓN # 24:

- Examen de Métodos de Extracción
 - Entrega de certificados.
-

IMPORTANTE: En todas las clases se realizan prácticas con café y/o Latte Art.

INCLUYE:

- **Uniforme:** Mandil.
- Separatas impresas a full color.
- Recetario.
- Todos los Insumos necesarios para las sesiones de capacitación.
- Uso de las Herramientas y utensilios necesarios para el desarrollo de las técnicas.
- Certificado a Nombre de **ESCUELA PERUANA DEL CAFÉ.**

INSCRIPCIONES: Av. Arenales 481, Urb. Santa Beatriz – Lima.

- **Matrícula:** S/. 100 Soles
- **Mensualidad:** S/. 600 Soles (Mensuales).
- **Depósito en Cuenta Corriente BCP:**
1932504648073 (PERU CAPITAL CIEN SAC)
- Teléfono: 301 9152 – 964 866 520
- WhatsApp: 964 866 520
- info@escuelaperuanadelcafe.com

* ACEPTAMOS TODAS LAS
TARJETAS DE CREDITO Y DEBITO.