



ESCUELA  
PERUANA  
DEL CAFÉ

# CURSO Cafetería para Aficionados

Inicio:	Viernes 11 de octubre.
Horario:	7:00 p.m. - 10:00 p.m.
Fechas:	11, 18 y 25 de octubre. 08 de noviembre.
Frecuencia:	04 viernes.

# Temario

## SESIÓN # 1:

- Introducción al mundo del Café.
  - **El Café:** Origen, historia, proceso de producción y tipos.
  - Equipamiento de una cafetería: Utensilios, accesorios, equipo, menaje y cristalería.
  - **Métodos de Extracción:** V 60, PRENSA FRANCESA.
- 

## SESIÓN # 2:

- **La Máquina de Café:** Componentes, funciones, operatividad y mantenimiento.
- La molienda y sus niveles.
- El Café Espresso I.
- Las 5 M del Barista.
- **Métodos de Extracción:** CHEMEX.

## SESIÓN # 3:

- La Carta de una cafetería. (Espresso, americano, ritretto, cappuccino, latte, cortado, etc.)
  - **Métodos de Extracción:** SIFÓN JAPONÉS.
- 

## SESIÓN # 4:

- **FRAPPES**  
Frappuccino clásico, Oreo, Caramelo, vainilla, mocca y chocolate.
- **Arte Latte**  
**Métodos de Extracción:** Cold Brew.

**INCLUYE:**

- Separata impresa a full color.
- Recetario.
- Todos los Insumos necesarios para las sesiones de capacitación.
- Uso de los equipo y utensilios necesarios para el desarrollo de las clases.
- Certificado a Nombre de **ESCUELA PERUANA DEL CAFÉ.**

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

- **Inversión:** S/. 350 soles (Único pago).  
Puede separar su vacante con **S/. 100**  
y cancelar el restante hasta el día del inicio.
- **Depósito en Cuenta Corriente BCP:**  
1932504648073 (PERU CAPITAL CIEN SAC).
- **Teléfono:** 301 9152 - 964 866 520
- **WhatsApp:** 964 866 520
- [info@escuelaperuanadelcafe.com](mailto:info@escuelaperuanadelcafe.com)

\* ACEPTAMOS TODAS LAS  
TARJETAS DE CREDITO Y DEBITO.