



ESCUELA
PERUANA
DEL CAFÉ

CURSO Cafetería para Aficionados

Inicio: Viernes 03 de enero del 2025.
Horario: 7:00 p.m. - 10:00 p.m.
Fechas: 3, 10, 17 y 24 de enero.
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:

- Separatas digitales.
- 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/. 400 soles (Único pago).
Puede separar su vacante con **S/. 100**
y cancelar el restante hasta el día del inicio.
 - **Depósito en Cuenta Corriente BCP:**
1947092312013 (PERU CAPITAL CIEN SAC).
Cuenta interbancaria 00219400709231201396.
 - **Teléfono:** 301 9152 – 964 866 520
 - **WhatsApp:** 964 866 520
 - info@escuelaperuanadelcafe.com
- * ACEPTAMOS TODAS LAS
TARJETAS DE CREDITO Y DEBITO.