



ESCUELA
PERUANA
DEL CAFÉ



PROGRAMA DE

Barista Profesional

Inicios: 06, 09 y 10 de octubre.

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: 06:30 p.m. – 09:30 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 FRETTE.

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:

- Todos los insumos.
- **Uniforme:** Mandil.
- Separatas y recetas digitales.
- Visita técnica a cafetería modelo.
- Certificado a Nombre de **ESCUELA PERUANA DEL CAFÉ.**

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

- **Matrícula:** S/ 150 Soles
- **Mensualidad:** S/. 700 Soles (Mensuales).
- **Depósito en Cuenta Corriente BCP:**
PERÚ CAPITAL CIEN SAC
BCP Soles: 1947092312013
Cuenta interbancaria
00219400709231201396
- Teléfono: 301 9152 – 964 866 520
- WhatsApp: 964 866 520
- info@escuelaperuanadelcafe.com

* ACEPTAMOS TODAS LAS
TARJETAS DE CREDITO Y DEBITO.