



ESCUELA
PERUANA
DEL CAFÉ

CURSO INTENSIVO DE Barista Profesional

Fechas: Del 09 al 13 de noviembre.
Horario: 2:00 p.m. – 6:00 p.m.
Duración: 05 clases.



Temario

SESIÓN # 1:

- Introducción al mundo del Café.
- **El Café:** Origen, historia, proceso de producción y tipos.
- **Equipamiento:** Utensilios, accesorios, equipo, menaje y cristalería.
- El Café Espresso I.
- Las 5 M del Barista.
- Arte Latte I (Corazón).
- **Métodos de Extracción:** V60 y CHEMEX.

SESIÓN # 2:

- **La Máquina de Café:** Componentes, funciones, operatividad y mantenimiento.
- El Molino, la molienda y sus niveles.
- El Café Espresso II.
- El tostado y sus niveles.
- Arte Latte II. (Roseta)
- **Métodos de Extracción:** PRENSA FRANCESA y AEROPRESS.

SESIÓN # 3:

- **La Leche:** Temperatura, tipos, cremado y sus tiempos.
- Arte Latte III (Tulipán).
- Técnicas de Cata de café.
- Etching I.
- **Métodos de Extracción:** SYPHON JAPONES y KALITA.

SESIÓN # 4:

- Elaboración de cafés clásicos (Espresso, americano, cappuccino, latte, etc).
- Arte Latte IV (Figuras diversas).
- Etching II.
- **Métodos de Extracción:** COLD BREW y FRETTE.

SESIÓN # 5:

- Creación de la Carta ideal para tu Cafetería.
- Elaboración de cafés fríos (Frapuccinos, con helado, etc).
- Arte Latte V (Figuras diversas).
- Etching III.

INCLUYE:

- Uniforme: Mandil.
- Separata y recetario digital.
- 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 la
ESCUELA PERUANA DEL CAFÉ.

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

- Inversión: S/ 2,500 soles.

Promoción limitada: S/ 2,000 soles.

- **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.