



ESCUELA
PERUANA
DEL CAFÉ

CURSO

Cafetería para Aficionados

Frecuencia 01: 04 Viernes.

Inicio: Viernes 04 de septiembre.

Fechas: 04, 11, 18 y 25 de septiembre.

Horario: 7:00 p.m. - 10:00 p.m.

Frecuencia 02: 04 Sábados.

Inicio: Sábado 05 de septiembre.

Fechas: 05, 12, 19 y 26 de septiembre.

Horario: 6:30 p.m. - 9:30 p.m.



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 y recetario digital.
- 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/. 500 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.