

PROGRAMA BARISTA

Variedades y tipos de granos de café.

Cafés Especiales y sus características.

Tostado, distintos tipos de Tuestes en Blends y Cafés Simples, Master Roaster.

La vajilla, Cristalería y todo tipo de pocillos y tazas.

Todos los Tipos y Servicios del café.

Variedades de máquina de café. Características técnicas, interior, exterior y cuidados.

Todo sobre el Mantenimiento y la limpieza de todos los sectores.

Puntos y pasos en la Higiene de los elementos.

Secretos y Técnicas en el Armado de espuma, tipos de leche, cremado latte art, conservación cuidados.

El Compactado del café, la presión de agua, y temperaturas, detalles técnicos.

El espresso. Todos los parámetros. Dosis. Temperaturas, tiempos, gramaje.

Historia del café. Sus orígenes. Árbol Genealógico del Café.

El desarrollo del café en el mundo, zona de producción, las rutas del café.



PROGRAMA BARISTA

Introducción a América y zonas de mayor consumo.

Países productores y consumidores de café a nivel mundial.

La Máquina de Café, molinillos y herramientas.

Crecimiento y desarrollo de la planta de café, suelo, climas, tipos.

Especies, arábica y robusta.

Plantación de café y los procesos. Extracción, secado, tostado y venta.

Molido del café. Molienda y grados de molido según humedad, ambientes y tipos de extracción.

Principales Blend y sus descripciones.

Café y salud. Usos medicinales. Rol social y económico. Ritos y costumbres. Monodosis y Cápsulas.

Tipos de preparados de espresso.

Marketing y marcas. Proveedores
Herramientas para reconocer la calidad de un café

Art Latte, Distintas técnicas de conjugar el café con la leche, utensilios.

Preparados de café especial (con y sin alcohol).
Coctelería con café

Métodos de Extracción que existen en el mercado actual, máquinas Aeropress, cafetera chemex, cafeteras italianas descripción y usos, cafetera sifón, usos, extracciones, cata de los distintos cafés extraídos, cafetera turca.