

# Curso de Barista Profesional FEHGRA

Objetivos:

El Curso de Barista Profesional es una capacitación dirigida a todas las personas que quieran iniciarse en esta profesión con o sin conocimientos previos.

El presente programa tiene como finalidad que el alumno adquiera los conocimientos básicos y necesarios para la preparación de bebidas a base de espresso y leche texturizada, complementando con Arte Latte. Que adquiera la capacidad de ser resolutivo ante cualquier inquietud o inconveniente que surja en la barra de café. También introducirse en los diferentes tipos de procesos y características técnicas de herramientas y equipamientos de la industria.

Objetivo: que puedas destacarte en todo lo referido al café, de manera práctica para que tu desempeño como barista sea el mejor, el más fluido y destacado posible.

## Contenido temario

- El grano de café (**teorico y practico**)

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

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

Variedades y tipos de granos de café.

Café de especialidad. Características.

Tostado, distintos tipos de tuestes, sus características en taza

- El servicio (**teorico y practico**)

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

Servicio del café.

- Equipamiento (**teorico y practico**)

Fundamentos técnicos del molinillo, regulación y mantenimiento

Tipos de máquina de café espresso. Características técnicas, interior y exterior cuidados.

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

Puntos y pasos en la Higiene de los elementos

- Texturización (**teorico y practico**)

Secretos y Técnicas en la texturización de la leche, tipos de leche.

Técnica de vertido libre latte art

- El espresso (**teorico y practico**)

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

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

Apreciación organoléptica del espresso. Servicio del espresso

- Teoría Métodos Filtrado de café. **Práctica (opcional)**

Extracción que existen en el mercado mundial actual, todo sobre maquinas Aeropress,

cafetera chemex, cafeteras italianas descripción y usos, cafetera sifón, usos y extracciones.

- Teórica de Coctelería con café. **Práctica (opcional)**

Tipos de extracción y sus características fundamentales para redondear un cóctel

*Phil Grans  
Luciano*

COFFEE TECHNICAL COACH