



PROGRAMA SCA COFFEE SKILLS

Campus AMCCE-México

Descripción del Módulo Barista Nivel Fundamentos

Conocimientos Previos

Para tomar este módulo, es recomendable contar con los conocimientos contenidos en el Módulo Introducción al Café.

Objetivo del curso

El curso Barista Skills fundamentos se centra en las habilidades claves necesarias para utilizar un molino, preparar un espresso, espuma, y leche texturizada para los capuccinos. En este curso, se presentan al alumno los conocimientos básicos sobre el café y se sientan las bases para adquirir las habilidades prácticas de la técnica de la leche y el arte latte, al mismo tiempo que utilizando prácticas de salud y seguridad y atención al cliente.

Duración

10 horas incluyendo exámenes y una hora libre de comida

Precios segundo semestre 2020*

- **Precio del curso:** MXP\$5,732 Incluye examen escrito (hasta dos intentos para aprobar después del curso)
- **Precio del certificado**:** USD 72 Emisión de certificado por la SCA (plazo máximo para la solicitud del certificado 21 días)

**Los precios ya incluyen IVA. A Asociados AMCCE se hace descuento del 10% en el precio del curso, mas no en la expedición de certificado o extraordinarios.*

*** El certificado es digital. Si el alumno no desea la emisión del certificado SCA el precio del curso es de MXP\$5,732. Si desea el certificado digital por SCA, entonces deberá pagar la tarifa de manera adicional con plazo máximo de 21 días.*

CAMPUS AMCCE-MÉXICO

ASOCIACIÓN MEXICANA DE CAFÉS Y CAFETERÍAS DE ESPECIALIDAD A.C.
LIVERPOOL 91 COLONIA JUÁREZ
C.P. 06600 CDMX
INFO@AMCCE.ORG.MX
WWW.AMCCE.ORG.MX



Temario

Tema	Conocimiento/Habilidad
Granos de Café	<p>Las diferencias entre Arábica y Robusta, incluyendo condiciones de producción, niveles de cafeína, enfermedades y plagas, sabor y diferencias visuales.</p> <p>La importancia de la frescura del café: uso de una bolsa sellada, molienda al momento, almacenamiento y manejo.</p> <p>Influencia del grado de tueste: descripción de las diferencias de sabor entre el café de tueste claro y oscuro.</p>
Gestión del espacio de trabajo y flujo de trabajo	<p>La terminología correcta para identificar partes del molino y la máquina de espresso.</p> <p>Uso seguro del molino y la máquina de espresso</p> <p>Espacio de trabajo limpio y organizado: descripción de los elementos clave de un espacio limpio y organizado.</p>
Proceso del espresso: molido, dosificación y prensado	<p>El rango aceptable de café usado en el espresso y cómo la distribución de los granos de café afecta la extracción. El impacto de la compactación en la extracción.</p> <p>La dosificación correcta para minimizar las mermas.</p> <p>Calibración del molino para producir un espresso dentro de los estándares de la SCA.</p> <p>El impacto del grado de molienda en la extracción.</p> <p>El uso correcto del compactador.</p>
Extracción y elaboración	<p>El espresso como método de preparación y la definición de espresso de la SCA.</p> <p>La interdependencia de los elementos de la preparación de espressos: Grano, Barista, Máquina, Molino y Agua.</p> <p>Rutina del barista: cómo lograr la bebida deseada a partir del espresso.</p> <p>Entender las cualidades sensoriales del espresso: sub extraído, sobre extraído, aceptable.</p>
Técnicas de Leche	<p>La importancia de usar leche fresca.</p> <p>Técnica de espumado de leche de acuerdo al estándar de la SCA.</p> <p>Temperatura de la leche vaporizada.</p> <p>Pasos correctos para espumar leche.</p> <p>Requerimientos visuales de las bebidas de leche.</p>
Menú de Espressos	<p>Componentes de preparación del espresso, el cappuccino y el americano.</p>



<i>Limpieza, Salud y Seguridad</i>	Prácticas de trabajo seguras e higiénicas.
	Importancia de la limpieza del equipo.
<i>Calidad del Agua</i>	Importancia de la calidad del agua.
<i>Servicio al cliente y Gestión de la Cafetería</i>	Experiencia del cliente: superar las expectativas del cliente.

Referencias para estudio

1. Cottrell, Christine, Barista Bible Perfect Espresso.
2. Wechselberger, Johanna y Hierl Tobias, The Ultimate Coffee Book for Beginners & Professionals.
3. Wendelboe, Tim, Coffee with Tim Wendelboe.
4. Stephenson, Tristan, Baristas Guide to Coffee.
5. Instaurator, Espresso Quest.

Consulta nuestras políticas de servicio.

http://www.amcce.org.mx/pdf/politica_para_uso.pdf

Programa y precios sujetos a cambios sin previo aviso.