



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 primer semestre 2023*

- **Precio del curso:** MXP\$6,650 incluye material, insumos y el derecho al examen práctico.
- Para el examen teórico el alumno lo debe solicitar ante la SCA con un costo de **USD\$50.** una vez aprobado ambos exámenes podrá requerir su Certificado digital de la SCA
- **Precio de extraordinario de examen práctico:** MXP\$1,000 pesos. Se paga aparte.

**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, examen teórico en línea o extraordinarios.*

El examen teórico se debe presentar en un lapso no mayor a 21 días y solo hay dos oportunidades para presentarlo.





Temario

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

