



CURSO INTEGRAL DE BARISTAS CON BASES DE ARTE LATTE

Objetivo del curso

Conocer mediante un trabajo práctico la óptima elaboración en las bebidas básicas de una Barra de Café como son: métodos de extracción, espressos, cappuccinos y lattes, mejorando el desempeño en la elaboración, espumado y vertido de la leche para conocer las técnicas de Arte Latté, así como en su presentación final, trabajando la estandarización en los procesos de preparación

Temario.

Funcionamiento de los equipos

Técnicas de extracción para espressos

Calibración del molino

Espumado de leche

Figuras de arte latte básicas y avanzadas

Preparación de bebidas frías

Crea tu propio menú

Limpieza y mantenimiento del equipo

Métodos de Extracción

Desarrollo

- Preparación ideal del área de trabajo para un Barista y conocimiento del equipo a trabajar.
- Trabajo en la compactación del café y su impacto en la bebida.
- Práctica de extracción de espressos con extremos para analizar una sobre extracción y una sub-extracción y determinar perfiles de sabor.
- Calibración óptima del molino y su impacto en la bebida.
- Extracción de espressos y su análisis sensorial en taza



ASOCIACIÓN MEXICANA DE CAFÉS Y CAFETERÍAS DE ESPECIALIDAD A.C.

- Calentamiento e inflado de leche para preparación de cappuccinos.
 - Espumado de leche
 - Vertido de la leche
 - Figuras básicas y avanzadas

- Preparación de cappuccino italiano por método de vaciado libre, analizando diferencias visuales y de sabor.
- Conocimiento de los puntos más importantes para la extracción del café utilizando diferentes métodos de preparación.
- Limpieza básica del equipo

Especificaciones

Precio: \$5,000 pesos (IVA incluido) cupo limitado

Duración: Curso interactivo de 2 días de duración con horario de 9:00 a.m. a 6:00 p.m. con una hora para comer (el precio no incluye alimentos)

Facilitado por: Baristas Certificados por SCA y CQI

Datos bancarios

BBVA Bancomer

Asociación Mexicana de Cafés y

Cafeterías de Especialidad A.C.

No. Cuenta 0148358265

Clabe 012180001483582654

Una vez realizado el depósito, deberá enviar el comprobante a contacto@amcce.org indicando el curso el curso al que se está inscribiendo y los datos de facturación para emisión del comprobante fiscal

*Las fechas y precios están sujetos a cambios sin previo aviso.

Consultar nuestras políticas en https://www.amcce.org.mx/pdf/politica_para_uso.pdf

Liverpool 91 Col. Juárez, C.P. 06600 Tel: 5255-56984710