



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
- 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

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

Liverpool 91, Col. Juárez, México D.F. C.P. 06600

52-56-41621059

www.amcce.org

info@amcce.org



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

Especificaciones

Precio: \$5,500 pesos (IVA incluido). Pregunta por opciones de pago y descuentos. 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 CQ

Datos bancarios:

Bancomer

Asociación Mexicana de Cafés y Cafeterías de Especialidad A.C.

No. Cuenta 0148358265

Clabe 012180001483582654

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

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

Consulta nuestras políticas de servicio en esta [liga](#)

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

Liverpool 91, Col. Juárez, México D.F. C.P. 06600

52-56-41621059

www.amcce.org

info@amcce.org