



## 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 Latte, 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](http://www.amcce.org)

[info@amcce.org](mailto: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](mailto: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](http://www.amcce.org)

[info@amcce.org](mailto:info@amcce.org)