



PROGRAMA SCA COFFEE SKILLS

Campus AMCCE-México

Descripción del Módulo Barista Nivel Intermedio

Conocimientos Previos

Para tomar este módulo, es recomendable contar con los conocimientos contenidos en el Módulo Introducción al Café, Fundamentos de Barista Skills y tener experiencia curricular demostrable. Se asume que al inscribirse al nivel intermedio el barista puede:

- Identificar las diferencias entre Arábica y Robusta
- Identificar y describir la importancia de usar café fresco y su almacenamiento
- Mantener su área de trabajo ordenada y limpia y trabaja de manera organizada con las herramientas y equipos de una barra.
- Conoce las prácticas seguras e higiénicas del trabajo en barra.
- Identifica las partes del molino y la máquina
- Conoce y aplica los principios básicos de dosificación, distribución y compactación y el impacto de estas variables en la extracción de manera consistente.
- Sabe calibrar diferentes tipos de molinos
- Describe como la molienda afecta la extracción de un espresso
- Conoce y prepara espresso de acuerdo al estándar de la SCA y puede describir el perfil de sabor con descriptores básicos.
- Conoce los elementos esenciales para la extracción del espresso, así como los pasos.
- Puede trabajar de manera higiénica la leche
- Conoce las técnicas apropiadas para espumar la leche a una temperatura correcta y eficiente.
- Preparar cappuccinos de acuerdo al estándar de la SCA y seguir los pasos adecuados.
- Puede describir el rol del barista en la industria del café
- Conoce los 4 aspectos básicos del servicio al cliente
- Puede dar un mantenimiento preventivo y de limpieza básica de la máquina.





Objetivo del curso

Curso idóneo para baristas con experiencia desean analizar cómo mejorar la calidad del café y prepararse para desempeñar tareas más complejas dentro de la profesión, conocerán más a fondo el café, la repercusión que tienen en el sabor la variedad, el origen y los métodos de procesamiento del café. Además de la preparación del café, en este curso se abordan también conceptos clave relativos a la salud y la seguridad, la atención al cliente y las prácticas empresariales básicas.

Duración

16 horas incluyendo exámenes y una hora libre cada día para comer. Los exámenes son opcionales y se pueden realizar posteriormente.

Precios primer semestre 2023*

- **Precio del curso:** Incluye examen práctico y examen escrito en líneas. Una vez aprobados se puede solicitar la emisión del certificado digital de la SCA. MXP\$11,690. Una vez aprobado, se puede solicitar la emisión del certificado digital por la SCA por USD\$50 (este pago lo realiza el alumno directamente en el portal de la SCA).
- **Precio de extraordinario de examen práctico:** MXP \$1,000 pesos

**Los precios ya incluyen IVA y a Socios AMCCE se les hace un descuento del 10% en el precio del curso, no aplica en la expedición de certificado, examen en línea o extraordinarios.*

El examen escrito se debe presentar en un plazo no mayor a 21 días y solo hay dos oportunidades para aprobar.





Temario

Tema	Conocimiento/Habilidad
Granos de Café	Café de un solo origen y mezclas de café Especies, variedades y el perfil típico de sabor Diferentes orígenes y su perfil típico de sabor Métodos de procesamiento y su perfil típico de sabor Repercusión del grado de tueste en la densidad y la solubilidad del café Desgasificación del café tostado
Gestión del espacio de trabajo y flujo de trabajo	Distribución del equipo, accesorios e ingredientes para trabajar con rapidez y eficiencia. Trabajo en pares para la producción de bebidas
Moler, Dosificar y Compactar	Ventajas y desventajas de los diferentes tipos de molinos Efectos del calor que se genera al moler y el impacto de las condiciones ambientales Impacto de la molienda, dosificación, distribución y compactación consistentes en el sabor y en la eficiencia Causas y efectos de una compactación incorrecta
Extracción y prensado	Producción de un espresso balanceado con la manipulación de variables controlables por el barista. Relación entre la cantidad de café usada y la cantidad de bebida obtenida en diferentes preparaciones: Fórmula de Extracción de Espresso y Proporción de Extracción. Terminología de la rueda del sabor de la SCA para describir sabores específicos del espresso
Técnicas de Leche	Impacto de las recetas de preparación en el sabor y cuerpo de un mismo café Rol del contenido de proteína de la leche y en sustitutos en las técnicas de espumado. Problemas causados por la deterioración de la leche Pasos para espumar la leche de manera consistente Técnicas de vertido de leche para preparar 2 diferentes diseños de Arte Latte Compartir jarras para espumar leche para diferentes bebidas





Menú de Espressos	Preparación de bebidas de una comanda con un orden lógico Gama de bebidas basadas en el espresso
Limpieza, Salud y Seguridad	Preparación de bebidas conforme a los estándares del SCA Gestión de existencias, temperaturas de almacenamiento. Riesgos de salud y contaminaciones por manejo de ingredientes, herramientas y equipo. Limpieza y mantenimiento de molino y máquina de espresso.
Servicio al Cliente	Prevención de accidentes y lesiones por esfuerzos. Higiene personal. Descripción de menú de cafés

Referencias para estudio

1. Rao, Scott, The Professional Barista's Handbook
2. Bazzara, Franco E Mauro, The Espresso Coffee Production System
3. Bazzara, Franco E Mauro, The Coffee Tasting Book
4. Coffee Basics Posters, Kaffe Konsulat
5. Hoffman, James, The World Atlas of Coffee
6. Moldvaer, Anette, Coffee Obsession
7. Instaurator, Coffee Quest
8. 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.

