

**COFFEE
MATTERS
SCHOOL.**



TEMARIO

**PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
BARISTA SKILLS PROFESIONAL**

COFFEE MATTERS SCHOOL

ÍNDICE

BARISTA SKILLS PROFESSIONAL	2
Granos de café	2
Gestión del espacio de trabajo	3
Molido, dosificación y compactación	3
Ventajas y desventajas de las distintas presentaciones de molinos	3
Extracción y preparación	3
Técnicas de tratamiento de la leche	4
Menú barista	4
Mantenimiento, solución de problemas y agua	4
Gestión de la cafetería	4



BARISTA SKILLS PROFESSIONAL



DURACIÓN DEL CURSO 3 DÍAS



PRECIO DEL CURSO CON CERTIFICACIÓN EXCELLENCE : 9,280.00



PRECIO DEL CURSO CON CERTIFICACIÓN SCA: 14,500.00

PRIMER DÍA CURSO

1. Granos de café

- 1.1 Identificación de los principales defectos en el grano de café
- 1.2 Identificación del grado de tueste en el café
- 1.3 Identificación del beneficiado en el grano de café
- 1.4 Composición del grano de café y que aporta en materia de sabor y cuerpo
- 1.5 Influencia en el sabor y el equilibrio de las diferentes proporciones y combinaciones del dulzor, acidez y amargor.
- 1.6 Evaluación de diferentes perfiles de procedencia, procesamiento y tueste y como estos ofrecen distintos sabores y rendimientos.
- 1.7 Qué cantidad de cafeína suele tener un café descafeinado en relación con el no modificado y qué efectos tiene sobre la extracción y el sabor.
- 1.8 Saber cómo influyen en las recetas de preparación la cantidad de CO₂ que permanece en el café tostado en cualquier fecha de tueste.
- 1.9 Saber cómo afecta a la frescura los diferentes métodos de envasado.



SEGUNDO DÍA CURSO

1. Gestión del espacio de trabajo

- 1.1 Disposición eficiente del equipo y los accesorios para preparar café
- 1.2 Trabajo en parejas

2. Molido, dosificación y compactación

3. Ventajas y desventajas de las distintas presentaciones de molinos

- 3.1 Diferentes estilos de compactadores y distribuidores
- 3.2 Nivel de tueste e influencia en el volumen físico de una dosis
- 3.3 Análisis de irregularidades en la dosificación y compactación cometidas por terceros

4. Extracción y preparación

- 4.1 Finalidad de funciones avanzadas de máquinas de espresso
- 4.2 Relación entre técnicas y herramientas de medición de la extracción y la evaluación de un espresso
- 4.3 Proceso de medición con dichas herramientas
- 4.4 Relación entre los diversos parámetros de extracción y sus efectos
- 4.5 Aplicar terminología de la rueda de sabores de la SCA.



TERCER DÍA CURSO

5. Técnicas de tratamiento de la leche

- 5.1 Entender la leche y sus componentes
- 5.2 Técnicas para producir de manera sistemática microespuma de alta calidad
- 5.3 Técnica de vertido libre
- 5.4 Técnicas para mejorar la microespuma y mantener la consistencia en las bebidas

6. Menú barista

- 6.1 Aplicar técnicas para preparar comandas complejas
- 6.2 Evaluar la información necesaria para la elaboración del menú de espressos en relación con contenidos y diseños.

7. Mantenimiento, solución de problemas y agua

- 7.1 Procedimientos de mantenimiento, problemas mecánicos o eléctricos y uso adecuado de herramientas.
- 7.2 Total de sólidos disueltos en agua y sus efectos en el espresso
- 7.3 La alcalinidad y sus efectos en el espresso
- 7.4 Dureza total y efectos en el espresso
- 7.5 PH y sus efectos en el espresso
- 7.6 Identificar la necesidad de filtrar agua basándose en pruebas y análisis.

8. Gestión de la cafetería

- 8.1 Establecer los costes en relación al precio de una bebida
- 8.2 Como afectan factores como el desperdicio, derroche y hurto.

