

Curso: HACER UN CAFÉ NO ES APRETAR UN BOTÓN

Duración: 16 horas

Fechas de impartición: Del 26/11/2018 al 29/11/2018

Horario: De Lunes a Jueves de 16:15 a 20:15

Modalidad: Presencial

Idioma: Castellano

Lugar de impartición: Escuela de Hostelería Gamarra

Impartidor: Honorio García

CONTENIDOS DEL CURSO

1. MANUAL BARISTA

2. CAFETERA Y MOLINO

- 2.1. Reconocimiento de la parte mecánica de la cafetera
- 2.2. Reconocimiento de la parte mecánica del molino
- 2.3. Limpieza y mantenimiento de los utensilios con los que trabaja.
- 2.4. Reglas básicas de barista

3. ADN ESPRESSO

- 3.1. Reconocer las pautas de un espresso
- 3.2. Problemas de una Sub-extracción
- 3.3. Apariencia visual de un café Sub-extractado y otros
- 3.4. Problemas de un café Sobre-extractado
- 3.5 Apariencia visual de un café Sobre-extractado y otros

4. CATA DE CAFES

- 4.1. Acidez
- 4.2. Cuerpo
- 4.3. Cuerpo

4.4. Sabor

5. TIPOS DE CAFÉ

5.1. Descafeinado

5.2. Torrefacto

5.3. Robusta

5.4. Arábica

6. PRÁCTICA Y ELABORACIÓN DE BEBIDAS CON CAFÉ

7. CURSO DE LATTE ART