

BARISTA SKILLS

NIVEL INTERMEDIO



CONTENIDOS

Parte teórica

1. Specialty Coffee Association . Coffee Skills Program
2. Conociendo el grano
 - Botánica: Especies y variedades. Características
3. Origen
 - Principales países productores
 - Técnicas de cultivo
 - Proceso
4. Espacio de trabajo
 - Maquina espresso y molinos
 - Importancia de la molienda
 - Flujo de trabajo
5. El espresso
 - La receta: Extracción
 - Fallos en la extracción
 - Sabores básicos
 - Introducción a la rueda de los sabores del café de la SCA
6. La leche
 - Tipos y composición
 - Técnica de emulsionado
 - Buenas prácticas con la leche. Dinámica de trabajo
7. Mantenimiento, limpieza y gestión

CONTENIDOS

Parte práctica

1. Cata brasileña
 - Protocolo de cata SCA
 - Análisis sensorial
2. Mecánica de trabajo en la estación
 - Pasos para realizar un espresso
 - Práctica en maquina espresso
3. Extracción del espresso
 - La receta
 - Análisis posterior del espresso
4. Técnica de emulsionado
 - Trabajo práctico en maquina espresso
5. Acercamiento al latte art
 - Técnicas básicas