

Unavia Formación S.L.
www.unaviaformacion.es
direccion@unaviaformacion.es
968208630

A top-down photograph of a wooden desk. In the center is a large, unfolded map. To the left is a silver laptop displaying a grid of travel photos. Above the laptop is a small potted plant. To the right of the map is a black camera with a strap. Below the map, a person's hands are visible; one hand holds a pen and is writing in a notebook, while the other hand holds a small white cup. There are also some sticky notes and a pen on the desk.

FORMACIÓN

Catálogo de Cursos



BARISTA

Sector: HOSTELERIA

CONVOCATORIA ABIERTA. Si está interesado en este curso, por favor, consulte las fechas.

Modalidad: MIXTA

Duración: 38.00 horas

Objetivos:

El curso de barista está orientado a profesionales que empiezan o bien que ya están trabajando en sector de la hostelería. Esta formación cubre todos los aspectos del oficio de barista, incluyendo las diferentes bebidas basadas en el café, el servicio, la economización del coste del café, mantenimiento de máquinas, presentación...

Contenidos:

PARTE I

- Historia del café
- Zonas de cultivo
- Tipos de café
- Botánica
- Métodos de beneficio
- Tueste del café

PARTE II

- Concepto científico del espresso
- Partes que interviene en la elaboración de un espresso:

*Agua

*Café

*Molino

*Vajilla

*Máquina

PARTE III

- Obtención del espresso perfecto:
- *Parámetros
- Leche
- *Almacenaje
- *Tratamiento
- *Tipos de Jarras
- *Preparación de la leche
- *Leches especiales
- Utensilios barista
- Definiciones de bebidas
- "Mise en place" de la estación barista
- Tipos de café