

GUÍA DIDÁCTICA

CAFÉ Y BARISTA





DEL GRANO

A LA

TAZA

DATOS GENERALES DE LA ACCIÓN FORMATIVA

DESCRIPCIÓN

Formación especializada en el mundo del café y en las técnicas necesarias para su correcta preparación y degustación. A lo largo de la formación, se conocerán el origen y las variedades del café, los procesos de tueste y envasado, los criterios de clasificación y calidad, así como los principales métodos y herramientas utilizados en su elaboración.

Asimismo, se profundizará en la profesión de barista, la extracción y preparación del café, la emulsión de leche y las técnicas básicas de Latte Art. La formación también permitirá desarrollar la capacidad de análisis sensorial, identificando los principales sabores y aromas del café y comprendiendo las condiciones adecuadas para su degustación. Todo ello se complementa con contenidos sobre seguridad alimentaria, prevención de riesgos y nuevas tendencias, como el uso de bebidas vegetales y cafés ecológicos.

DATOS GENERALES DE LA ACCIÓN FORMATIVA

DURACIÓN

50 horas

OBJETIVO GENERAL

- Conocer el origen, las variedades, el tueste, la molienda y los criterios de calidad del café.
- Adquirir técnicas y habilidades para la correcta extracción y preparación de cafés y bebidas calientes.
- Desarrollar conocimientos de degustación para identificar sabores, aromas y características del café.
- Iniciarse en el Latte Art y mejorar las habilidades creativas en la preparación y presentación de bebidas.

Índice de contenidos

MÓDULO 1

MÓDULO COMÚN

01

Seguridad alimentaria en la actividad hostelera

02

Medidas básicas de prevención de riesgos laborales y protección medioambiental

Índice de contenidos

MÓDULO 2

EL CAFÉ

01 Historia y botánica del café

02 Tueste y envasado

03 Clasificación y calidad

Índice de contenidos

MÓDULO 3

EL BARISTA

01 La profesión del barista

02 Emulsión de leche

03 Latte art

Índice de contenidos

MÓDULO 4

DEGUSTACIÓN DEL CAFÉ

01 Sabores básicos y aromas

02 Condiciones de degustación

Índice de contenidos

MÓDULO 5

MÓDULO DE FORMACIÓN EXTERNA

- 01** Tratamiento de leche y bebidas vegetales
- 02** Gamas de café ecológico

