

GUÍA DIDÁCTICA

ELABORACIÓN DE CAFÉS Y BEBIDAS A
BASE DE CAFÉ

EL PROCESO DE PREPARACIÓN DEL CAFÉ





ELABORACIÓN DE CAFÉS Y BEBIDAS A BASE DE CAFÉ

DATOS GENERALES DE LA MICROFORMACIÓN 3



DESCRIPCIÓN GENERAL

Elaborar distintos tipos de café y bebidas a base de café espresso



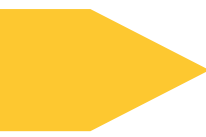
MICROFORMACIÓN

El proceso de preparación del café



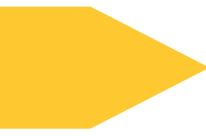
DESTINATARIOS

Trabajadores de barra o sala en restaurantes y bares cafetería



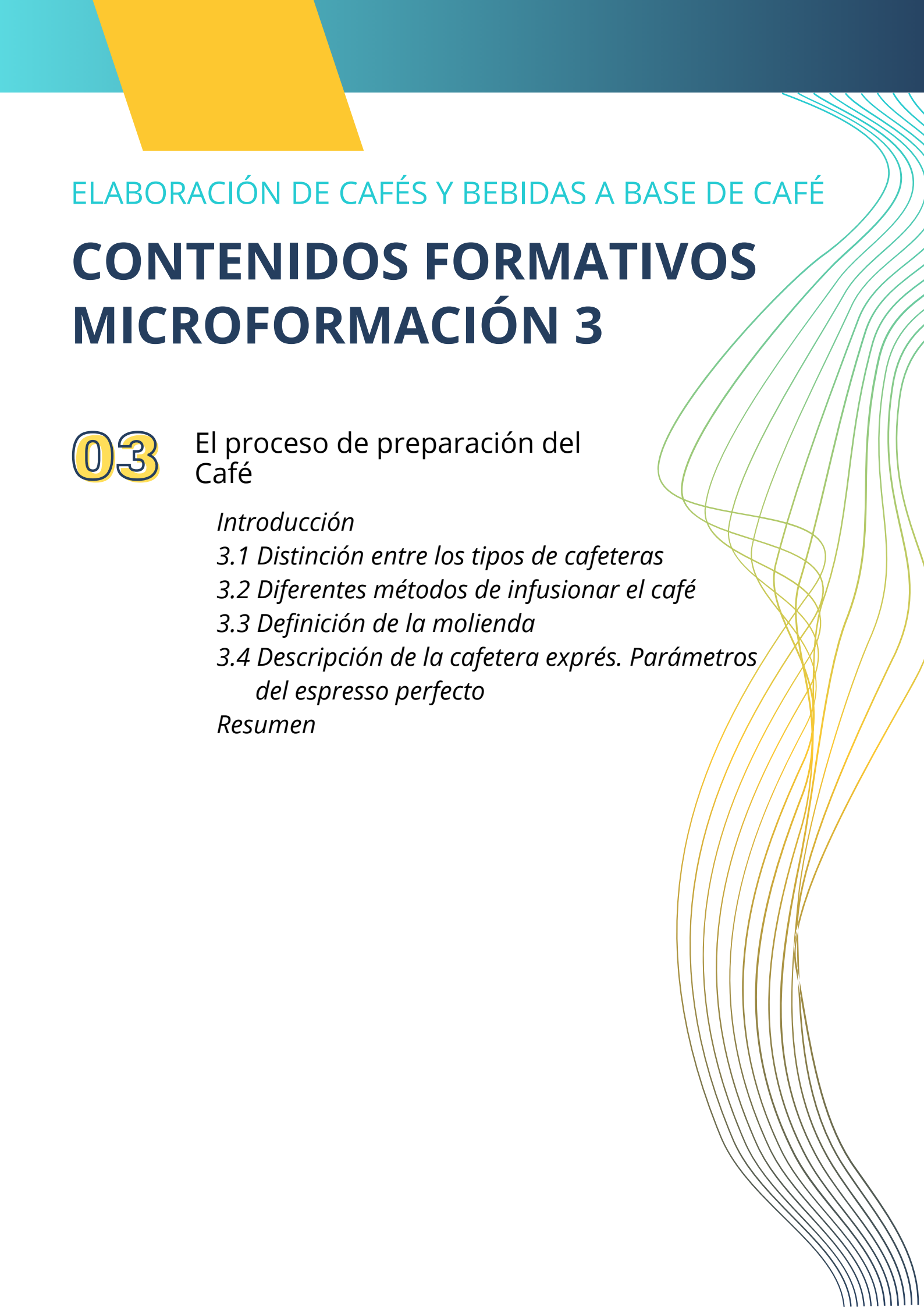
DURACIÓN

5 horas



OBJETIVO GENERAL

Valorar la importancia del uso de diferentes maquinarias a la hora de elaborar el café



ELABORACIÓN DE CAFÉS Y BEBIDAS A BASE DE CAFÉ

CONTENIDOS FORMATIVOS

MICROFORMACIÓN 3

03

El proceso de preparación del
Café

Introducción

3.1 Distinción entre los tipos de cafeteras

3.2 Diferentes métodos de infusionar el café

3.3 Definición de la molienda

*3.4 Descripción de la cafetera exprés. Parámetros
del espresso perfecto*

Resumen

