

GUÍA DIDÁCTICA

ELABORACIÓN DE CAFÉS Y BEBIDAS A
BASE DE CAFÉ

ELABORACIÓN DE CAFÉ Y DIFERENTES BEBIDAS CON CAFÉ



ELABORACIÓN DE CAFÉS Y BEBIDAS A BASE DE CAFÉ

DATOS GENERALES DE LA MICROFORMACIÓN 4

DESCRIPCIÓN GENERAL

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

MICROFORMACIÓN

Elaboración de café y diferentes bebidas con café

DESTINATARIOS

Trabajadores de barra o sala en restaurantes y bares cafetería

DURACIÓN

5 horas

OBJETIVO GENERAL

Adentrarnos en el conocimiento de la creación de las bebidas con base de café

ELABORACIÓN DE CAFÉS Y BEBIDAS A BASE DE CAFÉ

CONTENIDOS FORMATIVOS

MICROFORMACIÓN 4

04

Elaboración de café y diferentes
bebidas con café

Introducción

4.1 Simulación de la preparación del espresso

*4.2 Identificación de las técnicas para preparar
diferentes bebidas con café*

*4.3 Explicación de las funciones de la batidora y el
sifón*

*4.4 Definición de coctelería y habilidades para la
creación de cafés fantasía*

4.5 Reconocimiento de la técnica de emulsión

Resumen

