

GUÍA DIDÁCTICA

MICROFORMACIÓN
**ELABORACIÓN DE CAFÉS
Y CARTAS DE CAFÉ EN
OCIO NOCTURNO**



ELABORACIÓN DE CAFÉS Y CARTAS DE CAFÉ EN OCIO NOCTURNO

DATOS GENERALES DE LA MICROFORMACIÓN

DESCRIPCIÓN GENERAL

Conocer el proceso que experimenta el café desde su plantación en los países productores hasta que llega a la taza y reconocer las técnicas de elaboración de diferentes bebidas

DESTINATARIOS

Trabajadores del área de barra
sala en bares especiales
y de ocio nocturno

DURACIÓN

10 horas

OBJETIVO GENERAL

Aprender cómo diseñar cartas de café atractivas, adaptando la oferta de las mismas a las demandas actuales de los consumidores en el ocio nocturno

CONTENIDOS FORMATIVOS MICROFORMACIÓN

01

Elaboración de cafés y cartas de café en ocio nocturno

Introducción

1.1 Conocimiento del café y su tratamiento

1.1.1 Tostado del café

1.1.2 Molienda

1.2 El proceso de preparación del café

1.2.1 Tipos de cafetera

1.2.2 Cafetera de expreso

1.2.3 Cafés según su elaboración

1.3 Cartas de café

1.3.1 Criterios en el diseño de una carta

1.3.2 El formato QR

1.4 El café en el ocio nocturno

1.4.1 elemento socializador y estimulante

1.4.2 el café y la coctelería

Resumen

