

CAFÉ DEL MERCADO

CURSOS DE CAFÉ



TOSTAR Y HACER CAFÉ.

BARISTA INTERMEDIO (14 HORAS)

Este curso permite a los estudiantes obtener una comprensión introductoria del café en sí, así como las habilidades básicas necesarias para calibrar un molino, preparar espressos, espumar y texturizar la leche y técnicas de arte latte según los estándares de calidad de la SCA, mientras se implementan prácticas de salud y seguridad y servicio al cliente. Los objetivos prácticos de aprendizaje y las actividades preparan al alumno para realizar las tareas fundamentales del barista. Un examen escrito evalúa el conocimiento teórico basado en los objetivos de aprendizaje del curso básico.

VALOR \$650 USD



BARISTA PROFESIONAL (21 HORAS)

Este curso evalúa habilidades avanzadas y conocimientos científicos en el trabajo de un barista profesional con más de 12 meses de experiencia. Los participantes dominarán una metodología de degustación, análisis de sabores, técnicas para optimizar bebidas y gestión de equipo. También aprenderán a desarrollar recetas, estructurar menús y aplicar arte latte con precisión. Un examen escrito mide los conocimientos teóricos, mientras que una prueba práctica evalúa la calibración, preparación y ejecución de bebidas según los estándares más altos del oficio.

VALOR \$1000 USD

