

MANUAL del BARISTA

Centro Internacional de Cocteleria



CENTRO
INTERNACIONAL de
COCTELERA

Curso del Centro Internacional de Cocteleria

Dirección: Corrientes 980, CABA, Argentina

Web: www.cursodecocteles.com

Teléfono: 4393-2254/2256

Encargada de control de contenido: Carabajal Belén

Diseño, edición y contenido: Pérez Ma. Fernanda

Manual instructivo de uso único de apoyo en contenidos del curso dictado por el Centro Internacional de Cocteleria, no se permite la reproducción del mismo para dictado de otras capacitaciones y similares fuera del mismo

Prologo: Conociendo el rol del Barista

Para poder comprender nuestro rol profesional debemos diferenciarnos dentro de la gama de trabajadores de la gastronomía.

Hay muchos puestos que pueden parecer similares al nuestro, pero más de compartir un ámbito estructural y/o ético de trabajo difieren en muchos aspectos:

1

Mozo: Cumple el primer contacto con el cliente, recibe al mismo y toma el pedido y despacha el mismo en el momento de estar preparado. En ámbitos de trabajo de altos estándares el mozo cumple la función de recepción y atención al público, sin embargo en la mayoría de los puntos gastronómicos podemos observar que el mozo cumple varias funciones (limpieza y mantenimiento, prepara los pedidos, muchas veces confecciona la comida y maneja su propia billetera de cambio para los clientes)

2

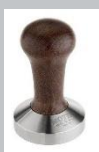
Cafetero: Personal que utiliza la máquina de espresso con conocimiento técnico adquirido por miembros del personal, estos son meramente técnicos, sin tener en consideración los correctos usos de las partes de la máquina.

3

Barista: Personal gastronómico especializado en la extracción de bebidas con base de café. El conocimiento del barista hoy lo podemos analizar en tres partes fundamentales

- **Traceabilidad:** Estudio o seguimiento del grano desde el lugar de crecimiento hasta el tueste
- **Especialización técnica:** Funcionamiento de los diferentes métodos de extracción, Estudio de ratio, granulometría, desarrollo del cremado de la leche, variables de análisis, etc.
- **Entrenamiento sensorial:** Olfato, vista, gusto tacto y oído

Los baristas somos profesionales responsables de la manipulación de un producto alimenticio de alta demanda; para generar una óptima extracción es necesario conocer y poseer nuestras propias herramientas de trabajo. Las principales herramientas que utilizaremos a lo largo del curso son:



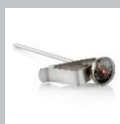
TAMPER



PITCHER



PRENSA



TERMOM.

Barista proviene de la palabra bartender en italiano, nace en Italia cuando llamaban a la persona que trabaja detrás de una barra barista, sin importar si trabajaba con licores o café solamente.

Debido a las patentes y los diferentes estudios que empezaron a hacer, nacieron esas dos variantes barista y bartender para poder describirlos, pero van de la mano ya que hay preparaciones de bebidas con café que contienen licor como hay cocteles que necesitan bebidas de café.

Recomendamos abrir nuestro espectro profesional adhiriendo capacitaciones que mejoraran nuestro desarrollo en servicio; en el **Centro Internacional de Cocteleria** brindamos cursos que se adaptan a los tiempos del alumno, ya sean de corta/ media o larga duración como asimismo cursos personalizados.

Dictamos cursos de: Bartender, Sommelier de vinos, Elaboración de cervezas, Cata de Habanos, Working Flair, Ingles técnico gastronómico (y más) y especializaciones como el **Master de Barista**, Carrera de Barmanager.

Podes informarte ingresando a nuestro sitio web: www.cursodecocteles.com