



➤ BARISMO PROFESIONAL



Metodología

Clase 100% presencial



Instructores

Barista Internacional



Inicio

16 de agosto

Dirigido a



- Baristas
- Dueños o empresarios de cafeterías
- Caficultores
- Emprendedores
- Apasionados por el mundo del café
- Integración y aficionados por el proceso y extracción del café.



Oportunidades y mejora continua

- Nuestro diplomado tiene el mayor número de horas de formación de todas las escuelas similares, 16 horas semanales con la modalidad de horas teórico-práctico.
- Nuestra malla curricular está formada por dieciséis (16) cursos, progresivos y secuenciales que garantizan una formación integral.
- Todos los alumnos tienen horas de prácticas ilimitadas, para alcanzar su máximo nivel y ser uno de los mejores baristas del país.
- Las prácticas son dirigidas y supervisadas por un barista experto.
- Programa incluye visitas de inmersión con prácticas vivenciales por 08 horas en cafeterías asociadas para poner en prácticas lo aprendido, cuando la situación de emergencia lo permita.
- Infraestructura diseñada exclusivamente para formar baristas.

PROCESO + ELABORACIÓN

Diseñado por Baristas expertos para que el participante tenga beneficios y ventajas que le aseguren una formación superior al de otras instituciones.



VENTAJAS AL CULMINAR LOS 16 MÓDULOS

- Elaborar y crear bebidas frías y calientes en base a café.
- Administrar un negocio de cafetería.
- Incrementar las visitas a tu nuevo establecimiento.
- Capacitar a su personal en la preparación de bebidas frías y calientes en base a café.
- Poner en marcha un negocio de cafetería.

GRADO ACADÉMICO

En Cooking Gourmet hemos implementado nuestro 2do Diplomado en Barismo Profesional, dirigido a todas las personas con intención de mejorar sus negocios e involucrarse al 100% en el mundo del café, no tenemos límites de edades u otros inconvenientes para mejorar su grado académico profesional. La intervención general será teórica y práctica con productos nacionales e internacionales.



CRECIMIENTO PROFESIONAL



CONFIANZA EMPRESARIAL



IDEAS DE NEGOCIOS

Rancilio - Epoca - E2G



Rancilio-Epoca-E2G

Conoce su increíble resistencia y eficiencia para elaborar cada producto a base del maravillo café, aprende a texturizar y calcular los tiempos de manera profesional con rancilio - E2G.

Máquinas - EM7300



EM 7300

Demuestra que eres un experto conocedor de máquinas industriales para la extracción del café. ¡Emprende ahora!



Máquinas industriales

Aprende todo el proceso y manejo correcto de nuestras nuevas máquinas de café. ¡Cada extracción es una inversión!



Diferencia de tostados

Es importante observar a detalle las texturas, el color y el aroma de cada grano de café. ¡Adquiere nuevas habilidades!



El gusto de la variedad

Reconoce hasta 15 tipos de cafés nacionales e internacionales. Incluye el café de Colombia, Kenia y Michasho.



Modelos de negocios

Aquí serás capaz de iniciar tu negocio desde cero, podrás explorar nuevas técnicas para crecer profesionalmente.



Calidad que diferencia

Logra impresionar a todos tus futuros clientes con el Art Latte y sus más de 18 variedades de figuras artísticas.



Planning - Coffee

Crea nuevos mecanismos de negocios, amplia nuevos contactos y fortalece conocimientos con tu propio grupo.

VACANTES LIMITADAS
VACANTES LIMITADAS
VACANTES LIMITADAS



Información



Inicio
16 de agosto



Duración
4 meses



Modalidad
100% Presencial



Horario lunes
9am a 1pm (5 vacantes disp.)
2pm a 6pm (7 vacantes disp.)

Inversión



Págalo en partes desde:

- ◎ S/.500 (4 cuotas)
- ◎ S/.650 (3 cuotas)
- ◎ S/.950 (2 cuotas)



Inversión General: ~~S/2,000~~

Dscto. al contado: S/1,800

Separa tu vacante desde

◎ Monto: S/100 (matrícula)

(*) Importante

Los pagos se deben realizar en la fecha indicada por nuestros asesores de venta, caso contrario se incrementará una mora de S/.1.00 por día.

(*) Importante

Las vacantes brindadas son totalmente limitadas, puedes reservar el tuyo con el monto mínimo de S/100.00 nuevos soles, el aporte por la reserva no tiene devolución.



Formación

- ◎ **Barista skill - fundation** - Ciencias de café
- ◎ **D-Origen Coffee Academy** - Madrid España
- ◎ **SCA - fundation: Barismo**
- ◎ **SCA - Specialty Coffee Association** - Colombia
- ◎ **Catador de cafés especiales** - Grado Nacional
Catador y análisis sensorial
- ◎ **Coffee Quality Institute** - Lima, LMA

ES HORA DE AVANZAR
ES HORA DE AVANZAR
ES HORA DE AVANZAR



Temario y contenido

MÓDULO

01

Introducción al café

- Que es un barista
- Breve historia del café y su importancia en la cultura peruana.
- Explicación de los diferentes tipos de café, como Arábica y Robusta.
- Descripción de las características de los cafés especiales peruanos.

MÓDULO

03

Tostado

- Explicación de los diferentes niveles de tostado: claro, medio y oscuro.
- Descripción de los perfiles de sabor asociados a cada nivel de tostado.
- Introducción a las técnicas básicas de tostado.

MÓDULO

05

El espresso

- Conceptos fundamentales sobre el espresso, incluyendo la extracción, la dosificación y el tiempo de extracción.
- Descripción del equipo necesario para preparar espresso y su correcto uso.
- Pasos detallados para preparar un espresso perfecto.

MÓDULO

07

Cata y café

- Introducción a la degustación y evaluación sensorial del café.
- Pasos para catar café, incluyendo la observación visual, la evaluación del aroma y la degustación.
- Descripción de los descriptores de sabor comunes en los cafés especiales peruanos.

MÓDULO

09

Métodos alternativos de preparación

- Descripción detallada de métodos como AeroPress, Chemex, V60, French Press, entre otros.
- Pasos específicos para utilizar cada uno de los métodos, incluyendo la molienda y el tiempo de extracción.
- Explicación de cómo los diferentes métodos afectan el perfil de sabor del café.

MÓDULO

02

Proceso de cultivo

- Descripción de las etapas del cultivo del café, desde la siembra hasta la cosecha.
- Explicación de los factores ambientales que influyen en la calidad del café.
- Importancia de prácticas sostenibles en el cultivo del café.

MÓDULO

04

Preparación del café

- Explicación de los métodos básicos de preparación, como la infusión, la filtración y la extracción.
- Pasos detallados para preparar café utilizando cada uno de los métodos mencionados.
- Consejos para ajustar la molienda y la proporción de café y agua en cada método.

MÓDULO

06

Leche y espuma

- Explicación de técnicas para calentar y espumar la leche, como el uso del vaporizador de leche.
- Pasos para lograr una textura adecuada de la espuma de leche.
- Guía para crear diseños básicos de latte art.

MÓDULO

08

Latte Art

- Técnicas avanzadas para crear diseños más complejos en la superficie del café con leche.
- Pasos para verter y dibujar diferentes diseños de latte art, como corazones, tulipanes y rosetas.
- Consejos para mejorar la precisión y la consistencia en el latte art.

MÓDULO

10

Mantenimiento y limpieza del equipo

- Importancia de mantener el equipo limpio.
- Pasos para limpiar y descalcificar las máquinas de espresso.
- Cuidados y recomendaciones para prolongar la vida útil del equipo.

Temario y contenido

MÓDULO

11

Frappes y bebidas frias

- Bebidas frias para el comercio.
- Cold brew, frappuccinos, milkshake etc
- Coctelería con café.

MÓDULO

13

Sourcing de café: Modelos de negocio

- Explicación de la cadena de suministro del café y la importancia de establecer relaciones directas con los productores.
- Métodos para encontrar y seleccionar cafés especiales de calidad en Perú.
- Consideraciones éticas y sostenibles al comprar café.

MÓDULO

15

Diseño de menú

- Creación de bebidas especiales utilizando técnicas de barismo avanzadas.
- Combinaciones innovadoras de sabores y presentaciones creativas.
- Consideraciones estéticas y de mercado al diseñar un menú de cafés especiales.

MÓDULO

16

Competencia de barismo

- Preparación para participar en competencias de baristas a nivel nacional e internacional.
- Entrenamiento en técnicas específicas requeridas en competencias, como la preparación de bebidas y la presentación.
- Consejos para mejorar las habilidades de comunicación y manejo del estrés durante una competencia.

MÓDULO

15

Examen final

- Expondrá el conocimiento aprendido frente a jurados de alta experiencia y poder aprobar sus habilidades.

MÓDULO

12

Orígenes del café peruano

- Descripción de las regiones cafeteras en Perú y sus características distintivas.
- Información sobre los productores y las cooperativas que producen cafés especiales en cada región.
- Exploración de los perfiles de sabor típicos de los cafés peruanos.

MÓDULO

14

Tueste avanzado

- Exploración de perfiles de tueste más complejos y desarrollo de sabores específicos.
- Uso de tecnologías avanzadas de tostado y perfiles de tueste personalizados.
- Métodos para evaluar la calidad del tueste y ajustar los perfiles según sea necesario.





Contacto central:
(064) 659923



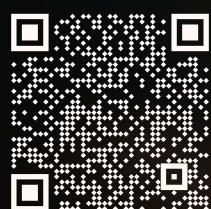
Matrículas e inscripciones:
981 - 377 - 382



Sede central:
Av. Ferrocarril 587 - Huancayo



Sucursal:
Pje. Los andes N° 376 - El tambo
(por el Pje. Manchego Muñoz).



www.cookinggourmet.com.pe