



CURSO GRATUITO

ELABORACIÓN DE CAFÉS Y CARTAS DE CAFÉ EN RESTAURACIÓN

Código **HOTR0054**

Acción Formativa Elaboración de cafés y cartas de café en restauración

Familia Profesional Hostelería y Turismo

Área Profesional Restauración

Modalidad Teleformación

Horas 55

Objetivo general

Elaborar distintos tipos de café y bebidas a base de café expreso, realizar el análisis sensorial y confección de una carta de café.

Información

Curso subvencionado dirigido a trabajadores ocupados o autónomos del sector “**Hostelería y turismo**” para mejorar su cualificación y competitividad. Para acceder al curso no se requiere ningún nivel de formación previo.

Certificado del curso

Titulación expedida por el Servicio Público de Empleo Estatal - SEPE

Contenidos

1. ELABORACIÓN DE CAFÉS Y BEBIDAS A BASE DE CAFÉ

- 1.1. Descubrimiento de la historia del café.
 - 1.1.1. Descripción de la historia del café.
 - 1.1.2. Explicación del origen y leyendas del café.
 - 1.1.3. Reconocimiento de la evolución histórica del consumo de café.
- 1.2. Explicación del cultivo y proceso del café
 - 1.2.1. Explicación de la botánica del cafeto.
 - 1.2.2. Identificación del cultivo del Café. Plantaciones.
 - 1.2.3. Enumeración de las variedades.
 - 1.2.4. Explicación de la cosecha.
 - 1.2.5. Reconocimiento del procesamiento.
 - 1.2.6. Distinción del tueste del grano de café. Natural y torrefacto.
- 1.3. Adquisición de conocimientos acerca del proceso de preparación del Café.
 - 1.3.1. Distinción entre los tipos de cafeteras.
 - 1.3.2. Explicación del cultivo del Café. Plantaciones. Diferentes métodos de infundir el café.
 - 1.3.3. Definición de la molienda.
 - 1.3.4. Descripción de la cafetera expreso. Parámetros de expreso perfecto.
- 1.4. Elaboración de Café y diferentes bebidas con café.
 - 1.4.1. Simulación de la preparación del expreso.
 - 1.4.2. Identificación de las técnicas para preparar diferentes bebidas con café.
 - 1.4.3. Explicación de las funciones de la batidora y sifón.
 - 1.4.4. Definición de coctelería y habilidades para la creación de cafés fantasía.

1.4.5. Reconocimiento de la técnica de emulsión.

2. ANÁLISIS SENSORIAL DEL CAFÉ Y CONFECCIÓN DE CARTAS DE CAFÉ

2.1. Conocimiento acerca de la cata del café.

2.1.1. Identificación de las propiedades organolépticas del café.

2.1.2. Distinción de los tipos de cata. Expresos y brasileña.

2.1.3. Aplicación de las técnicas de cata.

2.1.4. Listado de las características a evaluar en un café: color, aromas, gusto y cuerpo.

2.1.5. Identificación de los instrumentos a utilizar.

2.2. Confección de la carta de café.

2.2.1. Presentación y redacción de la carta según variedad botánica, proceso de obtención, clasificación oficial y otros criterios.

2.2.2. Resumen de la información mínima que ha de contener la carta.

2.2.3. Explicación de los métodos de fijación de precios.

3. CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS, MEDIOAMBIENTALES Y PREVENCIÓN LABORAL EN EL BAR CAFETERÍA

3.1. Mantenimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en instalaciones y equipamientos.

3.1.1. Definición de calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.

3.1.2. Identificación de los requisitos higiénicos generales de las instalaciones y equipos.

3.1.3. Explicación de los procesos de limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos.

3.1.4. Aplicación de los sistemas y métodos de limpieza, y de las técnicas de limpieza de instalaciones y equipos básicos.

3.1.5. Reconocimiento de los productos de limpieza de uso común. Tipos, clasificación y utilización de los mismos.

3.1.6. Mantenimiento del estado operativo de las instalaciones y equipos básicos.

3.2. Utilización de uniformes y equipamiento personal de seguridad.

3.2.1. Explicación de salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.

3.2.2. Identificación de prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.

3.2.3. Utilización de uniformes del personal de restaurante-bar.

3.3. Aplicación de buenas prácticas medioambientales en el bar-cafetería.

3.3.1. Aplicación de medidas de protección ambiental.

3.3.2. Descripción de las condiciones para realización del vertido y evacuación de residuos y desperdicios.

3.3.3. Reciclaje, reutilización y reducción de residuos.

3.3.4. Aplicación de la reducción de consumos. Ahorro y alternativas energéticas. Uso eficiente del agua.

3.3.5. Propuesta de medidas correctivas.

3.4. Aplicación de las medidas de prevención y seguridad laboral.

3.4.1. Identificación de las condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, instalaciones, mobiliario, equipos, maquinaria y pequeño material.

3.4.2. Interpretación de las especificaciones.

3.4.3. Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad en restauración.

3.4.4. Aplicación de medidas de prevención y protección en las instalaciones y utilización de máquinas, equipos y utensilios.

3.4.5. Identificación de situaciones de emergencia: Procedimiento de actuación, aviso y alarmas. Incendios. Escape de gases. Fugas de agua o inundaciones.

3.4.6. Reconocimiento de los planes de emergencia y evacuación. Primeros auxilios.