



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	Presencial en el centro de Mislata
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 infusionar 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.
 - 3.2.1. Simulación de la preparación del expreso.
 - 3.2.2. Identificación de las técnicas para preparar diferentes bebidas con café.
 - 3.2.3. Explicación de las funciones de la batidora y sifón.
 - 3.2.4. Definición de coctelería y habilidades para la creación de cafés fantasía.
 - 3.3. 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
 - 2.2.2. obtención, clasificación oficial y otros criterios.
 - 2.2.3. Resumen de la información mínima que ha de contener la carta.
 - 2.2.4. - 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.
 - 3.3.5. Uso eficiente del agua.
 - 3.3.6. 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.