

Escuela Café Barista

Modalidad: **Semipresencial**



Programas de
Educación Continua



INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
PERÚ



Reconoce las diferentes variedades del café

En Le Cordon Bleu hemos diseñado este programa junto a la escuela de Café Barista, con el objetivo de desarrollar las competencias del reconocimiento sensorial en las diferentes variedades del café peruano con un enfoque de sus defectos y atributos, métodos de elaboración y extracción; y los elementos que influyen en los factores de calidad a través de la metodología teórica y práctica.

Mediante este programa, el alumno dispondrá del material necesario para el desarrollo de las sesiones, material de estudio, fichas de cata, así como las fichas técnicas de los cafés. Hablaremos de los diferentes métodos de preparación de cafés y los métodos alternativos de extracción de café.

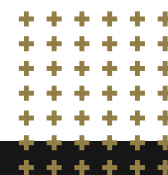


Objetivo

Desarrollar la parte cognitiva y sensorial aplicados al conocimiento de los diferentes cafés, diferenciando zonas de origen, procedencias, preparación, etc.

Dirigido a

- + Bartenders que desean dominar también el tema del café
- + Propietarios de cafeterías que buscan una mejor gestión del negocio
- + Baristas
- + Caficultores
- + Emprendedores



Certificación internacional emitido por

La Fondation Le Cordon Bleu – Art Culinaire et
Gestion Hoteliere: Certificate in School of Coffee

Kit y Materiales

- + (1) Andarin
- + (1) Mandil Marrón
- + (1) Pañuelo Marrón
- + (1) Maletín Marrón LCB







Datos Generales



Inicio

26 de junio



Horario

Lunes, miércoles y viernes
de 8:00 p.m. a 10:30 p.m.



Duración

45 sesiones



Modalidad

Semipresencial



Inversión

+ Precio regular: ~~S/6.000~~

+ Promoción (25% dscto): **S/4.500***

(* Promoción con cupos limitados)

Nota importante:

- + Le Cordon Bleu Perú se reserva el derecho de reprogramar o cancelar los cursos que no cuenten con el número mínimo de inscritos establecidos por la institución.
- + Los trámites de retiro o cambio sólo se realizan hasta 10 días antes del inicio de clases. Caso contrario deberá asumir la penalización correspondiente. El pago realizado no está sujeto a devolución ni transferencia, el retiro no modifica el monto comprometido a pagar. El retiro es sólo académico y no económico.
- + Las horas académicas son de 50 minutos cada una.





Nuestra Propuesta

Sesiones presenciales

Sesiones virtuales

Unidad 01

Protocolos de bioseguridad

- + Condiciones sanitarias generales
- + Buenas prácticas de manipulación de alimentos
- + Programa de higiene y saneamiento
- + Conservación de alimentos

Unidad 02

Compras y costos

- + Compras. Costos y presupuestos. Capital de trabajo. Costos directos e indirectos. Costos fijos y variables. Costos de producción.
- + Gastos de administración.
- + Precio de venta. Punto de equilibrio.
- + Planificación y presupuesto operativo de ingresos y egresos.



Unidad 03

Geografía del café

- + Panorama General de coffee. Variedades más importantes en la producción mundial. Factores de producción que aseguran la calidad en el café. Sistemas de recolección. Procesos del beneficiado. El café en el Perú.
 - + Diferencia entre semilla y grano. Defectos de semilla y defectos de grano tostado. Incidencia de los defectos en taza.
 - + Práctica dirigida de reconocimiento de defectos de semilla y grano. NTP de Café.
-

Unidad 04

Mantenimiento de equipos

- + Reconocimiento de la máquina de café y molino. Limpieza de la máquina de café y molino.
 - + Reconocimiento y limpieza de filtros y ablandadores de agua.
-

Unidad 05

Las bebidas y el café

- + Coctelería caliente con café.
 - + Coctelería fría con café.
-

Unidad 06

Cata de café

- + Protocolo de cata de café.
 - + Reconocimiento de ficha de cata y evaluación de atributos.
 - + Ejercicio de habilidades de reconocimiento sensorial.
 - + Práctica dirigida del protocolo de cata por perfiles de tueste.
 - + Práctica dirigida del protocolo de cata por beneficio y zona de origen.
-

Unidad 07

Taller tecnología del café

- + Técnica de Barismo
- + Molienda
- + Espresso – Principios Básicos + Formulación
- + Ristretto / lungo
- + Texturización de lácteos (Temperatura / volumen)
- + Elaboración de Cappuccino / Mokaccino /Cortado / Macciato

- + Texturización de leche - Temperatura / volumen / impresión visual y sensorial.
 - + Capuccino vs mokaccino - Mise en place, método de preparación y limpieza, impresión visual y sensorial.
 - + Diferencia entre cortado y macchiato.
-

Unidad **Métodos de extracción y filtrados**

08

- + ¿Qué es la infusión?
 - + ¿Qué es el Coffee Brewing Control Chart?
 - + Importancia de la Molienda de Café
 - + Parámetros para realizar una extracción por infusión.
 - + Procedimiento práctico para elaboración de bebidas
-

Unidad **Taller arte latte**

09

- + Proceso de texturización (Capuccino / Latte)
 - + Técnica Free Pour.
 - + Técnica Etching Draw (Dibujo con pincel).
-

Unidad **Plan de negocios**

10

- + ¿Cómo realizar un emprendimiento? Idea de negocio. Construcción de escenarios. Constitución de empresa.
- + Cómo estructurar una organización empresarial tomando en cuenta factores, externos e internos, de corto, mediano y largo plazo en base a su percepción de las oportunidades y riesgos.
- + Comprender el marketing como área central de las operaciones empresariales, tomando en cuenta los aspectos estratégicos y tácticos. Domina los principios del marketing y utiliza herramientas aplicadas al ámbito del mercado en donde desarrollará el negocio.

