

PROGRAMA PRESENCIAL

BARISTA

Especialista
en café

2 MESES





ESPECIALISTA EN CAFÉ

El barista (palabra de origen italiano) es el profesional especializado en el café de alta calidad, que trabaja creando nuevas y diferentes bebidas basadas en este delicioso grano usando varios tipos de leche, esencias y licores, entre otros.

Complementando su trabajo con las técnicas de Arte latte, que consiste en formar figuras de diseños exclusivos en la superficie de una taza de café y muchas técnicas más en tendencia que te permite ingresar rápidamente al mundo laboral.



DIRIGIDA A:

Amantes del café del rubro gastronómico que desean ampliar sus conocimientos prácticos y teóricos con el objetivo ofrecer lo mejor a sus clientes.

OBJETIVO:

Reconocer los procesos de elaboración y creación de bebidas especiales a base de café. Operar y dar mantenimiento a la maquinaria para la elaboración de café, esta capacitado para desempeñarse en distintos establecimientos del sector productivo.



FECHA DE INICIO

07 Febrero



DURACIÓN

2 meses
(2 módulos)



HORARIO TURNO TARDE

Lunes a viernes
2:00 pm a 5:00 pm
*LOCAL SANTÉ
Calle León Velarde 213 - Yanahuara



CLASES DEMOSTRATIVAS PRESENCIALES

*Requisito: prueba covid para ingreso a taller

MALLA CURRICULAR

MÓDULO I

Certificación

.....

- Historia y geografía
- BPM y bio seguridad
 - ADN del espresso
 - Cata de café
 - Compras y costos
- Limpieza y mantenimiento
- Gestión de cafetería

MÓDULO II

Certificación

.....

- Arte latte
- Métodos de extracción
 - Tecnología del café
 - Coctelería con Café
 - Pastelería

*Certificación modular, previo pago y trámite correspondiente.

INVERSIÓN

Mátrícula: s/. 240

Cuotas: s/. 500

Incluye:

- Uniforme (camisa, mandil y corbatín)
- Fotocheck
- Recetario virtual
- Insumos a excepción de exámenes finales



Incluye Certificación Modular a nombre del Instituto Stendhal

*Previo pago

Requisitos: Copia de DNI, copia de recibo de agua o luz y prueba COVID.

