



Curso Introductorio para Baristas



Descripción

Es un taller participativo de 20 horas, donde los asistentes conocerán los diferentes procesos que sufre el café hasta su industrialización y que enfatiza en la calidad del producto servido.

Temas del Curso

- Elementos que determinan la calidad del café : catación.
- Influencia del tueste en el sabor: sesión de Tueste y catación.
- Preparación de café en diferentes métodos.
- Operación de máquinas de espresso.
- Técnicas de preparación de espresso.
- Degustación de espresso : características visuales y sensoriales.
- Limpieza y mantenimiento de máquinas de espresso.
- Calibración de molinos.
- Preparación de bebidas tradicionales: espresso, cappuccino, latte y cafés fríos.



Calendario de Cursos

Enero 2012

PROGRAMA DE FECHAS CURSO INTRODUCTORIO DE BARISTAS

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
26	27	28	29	30	31	1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31	1	2	3	4	5
Grupo 1			8:00 am a 3:00 pm			

Horario de curso
8:00 am a 3:00 pm

Costo del Curso
₡ 65.000

ASOCIACION DE CAFES FINOS DE COSTA RICA

Rohrmoser del edificio prisma dental 200 metros al norte y 25 metros al oeste , casa numero 21 contiguo a FUNDECOR.

Tel: 506) 2220 0685 (506)2220 0785

E-mail: jose@scacr.com mario@scacr.com