



ESPRESSO 101

CURSO DE BARISMO

ESCUELA DE CAFE - REP. DOM

PROGRAMA DEL TALLER





ESPRESSO 101

CURSO DE BARISMO ESCUELA DE CAFE - REP. DOM

Programa del Taller

El Taller Espresso 101 es el primer módulo del Curso de Barismo de la Escuela de Café. Aborda la temática de la preparación del espresso de forma integral. Otros módulos del Curso de Barismo comprenden el Taller de Preparación de Bebidas con Leche (Emulsificación de la Leche y Carta Italiana) y el Taller de Arte Latte.

A continuación se describe el contenido del programa de Espresso 101

Teoría (20%)

- Breve Introducción al Mundo del Café
- Vocabulario Técnico
- Herramientas para la Evaluación Sensorial (Cata)
- Selección de Materia Prima
- Maquinaria Equipos y Accesorios
- Estándares y Recetas

Práctica (80%)

- Preparación del espresso
 - Paso 1 – Preparación de la Máquina
 - Paso 2 – Dosificación y nivelación
 - Paso 3 – Tamping
 - Paso 4 – Extracción
 - Paso 5 – Ajuste de la Molienda
 - Paso 6 – Ajuste de la Receta y Diagnóstico del Espresso
 - Mantenimiento y Limpieza de Equipos
 - Control de Calidad
- Nuestros talleres son impartidos por profesionales del mundo del café de especialidad
 - Se utiliza café de alta calidad para la preparación
 - Se abordan los conceptos de forma integral
 - Se enfocan en el desarrollo de habilidades
 - Proveen material didáctico, soporte y asistencia fuera del salón de clases
 - Los participantes reciben un certificado al finalizar el taller

Precio: RD\$3,500 P/P

Para más información entra a

<https://escueladecaferd.com/barismo101>

Inscripciones

Escríbenos a info@escueladecaferd.com o llámanos al 809-826-8440 (WhatsApp)