



INFORMACIÓN GENERAL

Arte y Pasión Café es una escuela de baristas que cuenta con un equipo multidisciplinar de profesionales en el área de bebidas; conformado por: bartenders, baristas, sommeliers y gastrónomos. Este equipo es liderado por Antonio Romero, fundador de Arte y Pasión Café además de evaluador en competencias laborales, campeón nacional de latte art, cafés espirituosos y café ibrik, quien ha sido certificado por la IBA¹ y la SCAE². Representando a Colombia en los campeonatos mundiales de Inglaterra y Alemania, se posicionó como sexto en el ranking mundial. Por último, como instructor ha capacitado a más de 3.000 personas en Perú, Venezuela y Colombia.

DESCRIPCIÓN

El barista práctico, es un curso dirigido a personas que buscan especializarse en cafés de alta calidad además de una alternativa laboral de orden nacional como internacional, atendiendo a la alta demanda de esta especialidad a nivel mundial. El barista práctico contará con un proceso de aprendizaje práctico y personalizado que garantice una aprehensión óptima de las habilidades requeridas para la especialización en barismo.

EXPECTATIVAS Y OBJETIVOS

El estudiante desarrollará habilidades prácticas a lo largo de su proceso de formación, tales como: reconocimiento de calidades, manejo de laboratorio, torrefacción, manejo y comprensión de métodos alternativos en la preparación del café, catación, mantenimiento y calibración de equipos, bebidas a base de espresso, maridaje, tiempos, movimientos y habilidades en servicio; estas destrezas son necesarias para desenvolverse competitivamente como barista nivel I en cualquier parte del mundo.



#SOYARTEYPASION



¹ IBA (siglas en Inglés para International Bartenders Association)
² SCAE (Siglas en Inglés para Speciality Coffee Association of Europe)

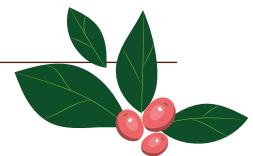
www.arteypasioncafe.com
Email arteypasioncafe@gmail.com



PROGRAMA



2 Horas	<i>Generalidades y estructura del café</i> <i>Presentación de la empresa, objetivos del taller, historia del café y reconocimiento de las zonas productoras de café a nivel nacional.</i>
2 Horas	<i>Taxonomía</i> <i>Generalidades, cultivo, botánica, variedades y beneficio.</i>
2 Horas	<i>Manejo de laboratorio</i> <i>Trilla, selección y clasificación del café.</i>
2 Horas	<i>Torrefacción</i> <i>Métodos de tostado, perfiles, curvas, grados de tostación, cambios fisicoquímicos en el tostado, empaques, conservación, almacenamiento y BPM (Buenas prácticas de manufactura).</i>
2 Horas	<i>Protocolo de catación</i> <i>Atributos y defectos del café, panel de catación, fisiología de los sentidos y sabores colombianos.</i>
2 Horas	<i>Métodos filtrados n°1</i> <i>Chemex, dripper, prensa francesa, syphon; evolución, correcto uso, calibración, mantenimiento, catación, preferencias, problemas y soluciones.</i>
2 Horas	<i>Métodos filtrados n°2</i> <i>Desarrollo de habilidades en brew bar.</i>
2 Horas	<i>Maquinaria</i> <i>Mantenimiento y calibración de los equipos "máquina espresso y molino".</i>
2 Horas	<i>Espresso n°1</i> <i>Historia, mitos, mezclas, tipos de espressos, el espresso perfecto, presentación visual, aspectos sensoriales, curva del espresso, mis san place y correcta utilización.</i>
2 Horas	<i>Espresso n°2</i> <i>Profundización en el desarrollo de la habilidad.</i>
4 Horas	<i>Latte art</i> <i>Comprensión y desarrollo de técnicas en latte art.</i>
4 Horas	<i>Bebidas clásicas</i> <i>Historia, preferencias, intensidad, tiempos y movimientos, presentación, temperaturas, tratamiento de la leche, costos, rentabilidad y servicio.</i>
2 Horas	<i>Servicio y experiencia</i> <i>El arte de vender una experiencia y no una bebida.</i>
14 Horas	<i>Horas prácticas en tienda.</i>



#SOYARTEYPASION

www.arteypasioncafe.com
Email arteypasioncafe@gmail.com



MATERIAL SUMINISTRADO

*Manual del barista
Certificado de asistencia
Delantal de la escuela*

PERFIL DEL ASPIRANTE

El taller de barismo está dirigido a todas las personas que tengan interés en el mundo del café tales como: chefs, sommeliers, bartenders, dueños de barra, emprendedores, baristas en evolución y viajeros que deseen laborar como baristas en el exterior.

El programa será coordinado por Antonio Romero en su totalidad, quien cuenta con el apoyo de los baristas líderes de la escuela. Los horarios podrán ser pactados de acuerdo a la disponibilidad de tiempo de los aspirantes al curso, de lunes a viernes dentro de las siguientes opciones:

- * En la mañana de 7:00 a.m. a 9:00 a.m. o de 9:30 a.m. a 11:30 a.m.*
- * Medio día de 11:30 a.m. a 1:30 p.m.*
- * En la tarde de 3:00 p.m. a 5:00 p.m o de 5:30 p.m. a 7:30 p.m.*

RECOMENDACIONES PARA ingresar al laboratorio

*Tener ropa cómoda
Llevar el cabello recogido
No ingresar alimentos ni bebidas
No utilizar perfume
Poner los celulares en modo de vibración*



#SOYARTEYPASION

www.artepasioncafe.com
Email artepasioncafe@gmail.com



DURACIÓN Y COSTOS

La duración del curso consta de 44 horas divididas en 30 horas de entrenamiento personalizado y 14 horas en desarrollo de habilidades.

El valor del entrenamiento es de un millón seiscientos cincuenta mil pesos (\$1.650.000 COP), el cual debe ser pagado previamente al inicio del taller, este pago debe hacerse directamente en la Academia para **obtener un 5 % de descuento en efectivo**, dejando todos los datos del estudiante para su correcta inscripción.

Adicionalmente, abrimos los canales de Nequi o Daviplata al 3175097835, pero por este medio no aplica el descuento.

Nota: el estudiante debe enviar por correo o vía WhatsApp al 3175097835, nombres completos, número de documento, correo electrónico, teléfono, horarios elegidos en las franjas propuestas y soporte de pago.

Cualquier información adicional o sugerencia, con gusto le atenderemos en nuestra línea WhatsApp 317 5097835 o en nuestro correo electrónico.



Atentamente,

*Antonio
Romero.*

**BARISTA
TOSTADOR**

#SOYARTEYPASION



www.arteypasioncafe.com
Email arteypasioncafe@gmail.com