



INFORMACIÓN GENERAL

Arte y Pasion 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 Pasion 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 programa de formación barista líder; es un curso que cumple con el objetivo de profundizar los conocimientos en cafés especiales, guardando concordancia con el proceso traído desde el practico, se obtendrán nuevos conocimientos en: los métodos alternativos de preparación, los métodos filtrados y en latte art. Además, es un curso de perfeccionamiento de las habilidades para el barista adquiridas desde el practico.

EXPECTATIVAS Y OBJETIVOS

El estudiante del programa de formación barista líder, desarrollará habilidades prácticas a lo largo de su proceso de formación, tales como: historia del café en Colombia y países sudamericanos, variedades del café en el mundo y su producción, métodos alternativos de preparación I y II (ibrik, moka, fretta, olleta), profundización en métodos filtrados (chemex, dripper, syphon, aeropress), perfeccionamiento del espresso y de la técnica de texturización; por último se realiza un taller de barista en casa.



#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>Tueste y sus variables (Fase 1) Densidad, humedad, granulometría, origen, desarrollo y sabores.</i>
2 Horas	<i>Tueste y sus variables (Fase 2) Taller práctico por parte del estudiante.</i>
2 Horas	<i>Profundización de análisis Sensorial Taller práctico por parte del estudiante.</i>
2 Horas	<i>Profundización en parámetros de extracción (fase 1) Variables de extracción, rendimiento de extracción y TDS.</i>
2 Horas	<i>Profundización en parámetros de extracción (fase 2) Aeropress, Dripper y Syphon cuantificando las variables.</i>
2 Horas	<i>Métodos tradicionales Ibrik vs Olleta.</i>
2 Horas	<i>Métodos tradicionales (fase 2) Crear recetas de Ibrik vs Olleta explorando recetas tradicionales.</i>
2 Horas	<i>Métodos de extracción en frío Fretta, Kyoto Cold brew y Botella Hario.</i>
2 Horas	<i>Barista en casa con Moka y prensa francesa. Exploración de recetas clásicas.</i>
2 Horas	<i>Perfeccionamiento de Espresso TDS, rendimiento de extracción, blends y espresso contemporáneo.</i>
2 Horas	<i>Perfeccionamiento de latte art 3D y Vertido libre.</i>
2 Horas	<i>Perfeccionamiento de latte art fase 2</i>
2 Horas	<i>Bebidas clásicas Tiempos y movimientos con recetas estándar.</i>
2 Horas	<i>Introducción a bebidas espirituosas Irish Coffee, Espresso Martini y Mojito de java.</i>
2 Horas	<i>Cafe y licores</i>
2 Horas	<i>Concepto y producto</i>
14 Horas	<i>Horas prácticas en tienda.</i>



#SOYARTEYPASION

www.arteypasioncafe.com
Email arteypasioncafe@gmail.com



MATERIAL SUMINISTRADO

*Certificado de asistencia
Kit de preparación en casa (moka y prensa francesa)*

PERFIL DEL ASPIRANTE

El taller de barista líder está dirigido a 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 46 horas divididas en 32 horas de entrenamiento personalizado y 14 horas en desarrollo de habilidades.

El valor del entrenamiento es de un millón ochocientos setenta mil pesos (\$1.870.000 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