



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 gastronomos. 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 curso de fundamentos para baristas consta de 16 horas repartidas en dos días por lo general sábados y domingos de 8 am a 5 pm, en este espacio se capacita a estudiantes en el desarrollo de habilidades básicas, las cuales se deben encontrar en un barista tales como: la reseña histórica del surgimiento del café en el mundo, cultivo, beneficio y calidades, lo cual corresponde al campo de la trazabilidad del café; posteriormente se trabaja en la sensibilización del olfato, gusto y tacto, utilizados en el protocolo de catación, preparación de filtrados y un espresso correcto; además se adquirirán habilidades para desentrañar los secretos del latte art en sus diferentes técnicas y vertidos.

EXPECTATIVAS Y OBJETIVOS

Capacitar en conceptos técnicos e interiorizar conocimientos de barismo y montaje de tiendas especializadas en café, a través de una metodología teórica y práctica que fortalezca los conocimientos sobre este producto.



#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



DÍA 1

8:00 - 8:30 **30 min.** *Presentación de la empresa, ubicación de las personas dentro de sus diferentes zonas de producción, entrega del material, introducción a los objetivos del taller y reglas durante la capacitación.*

8:30 - 9:30 **1 hora** *Reseña histórica del café*

9:30 - 11:00 **1 hora y 30 min.** *Trazabilidad del café: recolección, producción, clasificación, calidades, beneficios, comercialización e importancia del laboratorio.*

11:00 - 12:00 **1 hora** *Taller teórico y práctico de torrefacción*

12:00 - 1:00 **1 hora** *Almuerzo*

1:00 - 3:00 **2 horas** *Taller práctico: protocolo de catación*

3:00 - 3:15 **15 min.** *Tiempo de descanso*

3:15 - 5:00 **1 hora y 45 min.** *Taller práctico de métodos alternativos I*

DÍA 2

8:00 - 10:00 **2 horas** *La magia del espresso*

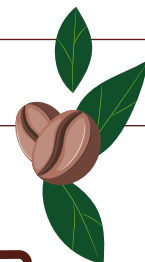
10:00 - 12:00 **2 horas** *Taller práctico: bebidas clásicas y los secretos del latte art*

12:00 - 1:00 **1 hora** *Almuerzo*

1:00 - 4:00 **3 horas** *Taller práctico de bebidas alternativas*

4:00 - 4:15 **15 min.** *Break*

4:15 - 5:00 **45 min.** *Evaluación final, clausura y entrega de certificados*



#SOYARTEYPASION



www.arteypasioncafe.com
Email arteypasioncafe@gmail.com



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*

DURACIÓN Y COSTOS

El curso de fundamentos consta de 16 horas de entrenamiento, en donde el estudiante adquirirá conceptos teóricos y desarrollará habilidades; además es un espacio propicio para confrontar los recursos de los estudiantes con baristas expertos, de tal manera que se genere un espacio de retroalimentación y aprehensión de habilidades sobre el producto del café.

El valor del entrenamiento es de cuatrocientos cincuenta mil pesos (\$450.000 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,

**BARISTA
TOSTADOR**

#SOYARTEYPASION



www.arteypasioncafe.com
Email arteypasioncafe@gmail.com