



## 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 IBA<sup>1</sup> y la SCAE<sup>2</sup>. 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 máster barista, es un curso dirigido a baristas en evolución o personas que buscan profundizar en torno a la aprehensión de habilidades para preparar cafés de alta calidad y una alternativa laboral de orden nacional como internacional, atendiendo a la alta demanda de esta especialidad a nivel mundial. El máster barista contará con un proceso de aprendizaje práctico y personalizado que garantice una aprehensión óptima de las habilidades requeridas para la especialización en barismo y el montaje de tiendas.

## EXPECTATIVAS Y OBJETIVOS

El estudiante del programa de formación máster barista, es un curso de profundización en habilidades teórico-prácticas tales como: profundización en métodos alternativos de preparación (cool dripp, máquina de goteo y twist), también conocerá y manejará la máquina trifecta, podrá preparar bebidas clásicas a base de distintos tipos de leches, profundizará en latte art, se le darán clases de coctelería a base de café; por último, el pènsum incluye una clase sobre montaje y administración de tiendas. En este curso se brinda un espacio para la investigación, la cual será desarrollada por el estudiante, en esta podrá planear una tienda de café que tenga el sello de una bebida propia a base de café.



#SOYARTEYPASION



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

[www.arteypasioncafe.com](http://www.arteypasioncafe.com)  
Email [arteypasioncafe@gmail.com](mailto:arteypasioncafe@gmail.com)



# PROGRAMA



<b>2 Horas</b>	<i>Estandarización de bebidas</i> Establecer recetas y costos de las diferentes bebidas en el menú de una tienda de café especial.
<b>2 Horas</b>	<i>Té, cacao e infusiones</i> Calidades, procesos y análisis sensorial.
<b>2 Horas</b>	<i>Análisis de compra de café para tiendas especializadas</i> Blend de café para espresso y brew bar.
<b>2 Horas</b>	<i>Laboratorio, creación y desarrollo de bebidas</i> Creación de infusiones y siropes, herramientas y elementos necesarios del bar.
<b>2 Horas</b>	<i>Planta de maquila (fase 1)</i> Introducción al procesamiento del café en la planta de torrefacción.
<b>4 Horas</b>	<i>Planta de maquila (fase 2)</i> Practica de procesamiento del café en la planta de torrefacción.
<b>4 Horas</b>	<i>Profundización en latte art</i> Simetría, contraste y definición.
<b>2 Horas</b>	<i>Profundización en la coctelería (fase 1)</i> Mixología y creación de bebidas.
<b>2 Horas</b>	<i>Profundización en la coctelería (fase 2)</i> Mixología y creación de bebidas.
<b>2 Horas</b>	<i>Vino y maridaje</i>
<b>2 Horas</b>	<i>Administración de tiendas y estrategias de servicio</i> Determinar costos y formatos de operación para una tienda especializada.
<b>2 Horas</b>	<i>Montaje de tiendas</i> Adquirir el conocimiento y habilidades necesarias para planear, establecer una tienda especializada de café de manera rentable.
<b>18 Horas</b>	<i>Horas prácticas en tienda.</i>

#SOYARTEYPASION



[www.arteypasioncafe.com](http://www.arteypasioncafe.com)  
Email [arteypasioncafe@gmail.com](mailto:arteypasioncafe@gmail.com)



# MATERIAL SUMINISTRADO

*Certificado de asistencia  
Tamper  
Jarra*

## PERFIL DEL ASPIRANTE

*El programa de formación máster barista está dirigido a baristas en evolución que busquen profundizar las habilidades adquiridas con anterioridad, es un proceso continuo que requiere el dominio de ciertas habilidades vistas en el nivel práctico y líder como: la preparación del espresso correcto, texturización de leche, calibración de molineras, preparación de métodos filtrados, reconocimiento de aromas y sabores básicos para la catación del café, etc.*

*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.c***  
***Email artepasioncafe@gmail.c***



## DURACIÓN Y COSTOS

La duración del curso consta de 46 horas divididas en 28 horas de entrenamiento personalizado y 18 horas en desarrollo de habilidades.

El valor del entrenamiento es de dos millones noventa mil pesos (\$2.090.000 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](http://www.arteypasioncafe.com)  
Email [arteypasioncafe@gmail.com](mailto:arteypasioncafe@gmail.com)