



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 curso de formación barista en casa tiene como objetivo desarrollar habilidades básicas que son imprescindibles para los amantes de este producto, tales como: reconocimiento sensitivo de cafés especiales, calidad del producto y preparación con métodos alternativos, es decir, formas sencillas de elaboración que se pueden realizar en casa a base de cafés especiales.

EXPECTATIVAS Y OBJETIVOS

El programa barista en casa está dirigido a todos los amantes de este producto, es decir; a sommeliers, estudiantes de cocina, bartenders y gastrónomos; los cuales, quieren degustar un café ideal en la comodidad de su casa o compartir un café excelente con amigos y conocidos.



#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	<p><i>Introducción</i></p> <p><i>En la primera clase se hace la presentación y ubicación dentro de las zonas de la empresa, además se aclaran los objetivos del taller; posteriormente se desarrolla un taller práctico de manejo del laboratorio y torrefacción, luego se ven las generalidades y calidades del café, por último, se retoman los métodos de tostado, perfiles, curvas, grados de tuestión, cambios fisicoquímicos en el tostado, empaques, conservación, almacenamiento y las buenas prácticas de manufactura (BPM).</i></p>
2 Horas	<p><i>En la siguiente clase usted aprenderá los métodos de preparación del café; comenzando con la historia, seguido de la tipología, esquemas, evolución, correcto uso, calibración y mantenimiento del café, para terminar con un taller práctico de catación, en donde podrá ejercitar las habilidades sensitivas que ha adquirido y determinar sus preferencias; en este punto, se aprende la diferencia entre los cafés comerciales y los especiales.</i></p>
2 Horas	<p><i>En esta clase adquirirá el conocimiento para desarrollar bebidas clásicas a base del café; sumado a la historia, preferencias, intensidad, tiempos y movimientos, presentación, temperaturas y tratamiento de la leche.</i></p>
2 Horas	<p><i>Por último, aprenderá los métodos alternativos para la preparación de bebidas a base de café. Se cierra el curso dando unas conclusiones, comentarios y recomendaciones; y por supuesto la entrega del certificado donde se acredita la participación en el curso.</i></p>

MATERIAL SUMINISTRADO

*Certificado de asistencia
Delantal de la escuela*



#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 8 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 quinientos mil pesos (\$500.000 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