



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 intensificación en latte art está dirigido a dueños de barra y baristas en evolución, los cuales buscan reforzar sus habilidades técnicas en latte art. Es un curso personalizado y práctico, que requiere de unos conocimientos previos al inicio del taller, por lo tanto, el barista deberá someterse a una evaluación teórico-práctica con el fin de identificar las habilidades que domina y aquellas en las cuales presenta falencias a corregir.

Nota: en caso de que el barista haya cursado el nivel I, II y el máster barista en Arte y Pasión Café; el presente curso de intensificación le será patentado como una especialización en latte art.

EXPECTATIVAS Y OBJETIVOS

El estudiante de la intensificación en latte art desarrollará habilidades prácticas a lo largo de su proceso de formación tales como: un reforzamiento de los conocimientos teóricos de la leche, es decir, la composición química y su proceso físico-químico de texturización; partiendo de lo anterior, reforzará las habilidades prácticas en preparación de bebidas, vertidos y figuras, lo que corresponde al perfeccionamiento de la técnica en latte art.



#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 Laboratorio enfocado a hacer una comparación de las clases de leches e identificar las más aptas para un latte art ideal.

2 Horas Taller de texturización de leche.

2 Horas Taller de sketching

2 Horas Dibujos con salsas de chocolate.

4 Horas Vertido libre básico (roseta, corazón y tulipán).

4 Horas Vertido libre avanzado.

20 Horas Prácticas de campo

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

La duración del curso consta de 36 horas de entrenamiento personalizado y desarrollo de habilidades teórico-prácticas, por lo tanto, es un espacio propicio en donde el estudiante reforzará sus conocimientos junto al apoyo de baristas expertos quienes lo guiarán dentro de su proceso de formación.

El valor del entrenamiento es de un dos millones doscientos mil pesos (\$2.200.000 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