



PROGRAMA BARISTA LIDER

ACADEMIA DE BARISTAS

Información General:

Arte y Pasión Café es una academia 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, Q Arabica Grader, campeón nacional en latte art, cafés espirituosos y café ibrik, quien a 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 5.000 personas alrededor del mundo.

Descripción:

Nuestro curso avanzado está diseñado para profundizar tus conocimientos en cafés especiales y perfeccionar tus habilidades como barista. A través de un enfoque práctico y teórico, explorarás nuevos conceptos y técnicas en:

- Métodos alternativos de preparación y filtrado.
- Latte art y diseño de patrones.
- Análisis sensorial avanzado: evaluación y descripción de sabores y aromas.
- Parámetros de extracción: optimización de la calidad del café.
- Café y licores: maridajes y creaciones innovadoras.
- Cold Brew y Cold Drip: técnicas y aplicaciones.

Este curso es ideal para baristas experimentados que buscan perfeccionar sus habilidades y destacarse en la industria del café.



¹ IBA (siglas en Inglés para International Bartenders Association)

² SCAE (Siglas en Inglés para Speciality Coffee Association of Europe)



www.arteypasioncafe.com

Instagram: arteypasioncafe - aypostadores

PÉNSUM

4 Horas	Laboratorio 2 Procesos controlados y tendencias.
2 Horas	Plan de tueste Variables y técnicas en el desarrollo del café especial.
2 Horas	Profundización en análisis sensorial Suaves lavados.
2 Horas	Profundización en análisis sensorial Honey y naturales.
2 Horas	Análisis sensorial formato descriptivo, afectivo y extrínseco.
4 Horas	Laboratorio de extracción. Método científico: Tabla de control de preparación.
2 Horas	Métodos tradicionales (Ibrik vs olleta), exploración recetas tradicionales.
2 Horas	Métodos de extracción en frío (Cold Brew vs Cold Drip).
2 Horas	Barista en casa con moka y prensa francesa, exploración de recetas clásicas.



PÉNSUM

2 Horas

Perfeccionamiento de espresso

Laboratorio de Espresso
Técnicas avanzadas

4 Horas

Latte art experto:

Diseño de patrones avanzados y diseños en la superficie del café.

2 Horas

Tiempos y movimientos:

Eficiencia en la barra: Técnicas para optimizar los movimientos y tiempos de preparación.

2 Horas

Café y licores:

Arte de la mezcla: Técnicas para combinar café y licores de manera armoniosa y equilibrada.

16 Horas

Experiencia práctica en tienda:

Aplicación de conocimientos y habilidades de barista líder en un entorno de trabajo dinámico.



www.arteypasioncafe.com

Instagram: arteypasioncafe - aypostadores

Material Suministrado:

Certificado de asistencia
Delantal 2 de la academia

Perfil del aspirante:

Haber culminado el programa de Barista Práctico y tener experiencia previa en la preparación de café. Baristas experimentados que buscan perfeccionar sus habilidades y conocimientos en barismo.

El programa de **Barista Lider** será coordinado en su totalidad por Antonio Romero, quien cuenta con el apoyo y colaboración de los baristas líderes de la academia. Esto garantiza una experiencia de aprendizaje integral y de alta calidad. Para adaptarnos a tus necesidades y horarios, ofrecemos flexibilidad en la programación de los cursos. Los horarios podrán ser pactados de acuerdo a la disponibilidad de tiempo de los aspirantes al curso, de lunes a sábados, dentro de las siguientes opciones:

Lunes a Viernes:

De 7:00 am a 9:00 am / de 9:00 am a 11:00 am / de 11:00 am a 1:00 pm / de 2:00 pm a 4:00 pm

Sábados:

De 9:00 am a 11:00 am / de 11:00 am a 1:00 pm

(Bloque de dos horas por cada clase)

Beneficios de la Flexibilidad

- Adaptabilidad a tus horarios y necesidades.
- Mayor comodidad y flexibilidad en la programación.
- Oportunidad de aprender en un entorno que se adapte a tus necesidades y estilo de vida.



www.arteypasioncafe.com
Instagram: arteypasioncafe - aypostadores

Recomendaciones:

- Tener ropa cómoda
- Llevar el cabello recogido
- no ingresar alimentos ni bebidas
- No utilizar perfume
- Poner celulares en modo vibración

Duración y costos:

La duración del curso consta de 48 horas divididas en 32 horas de entrenamiento personalizado y 16 horas en desarrollo de habilidades.

El valor del entrenamiento es de dos millones cien mil pesos (**\$2.100.000 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 **+57 305 4606189**, 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 **+57 317 5097835** o **+57 305 4606189**

También escribenos a nuestro correo electrónico **arteypasioncafe@gmail.com**.

Atentamente,



Jose Antonio Romero Garcia

Gerente

Tel. (601) 7187411

AYP TOSTADORES S.A.S



www.arteypasioncafe.com

Instagram: arteypasioncafe - aypostadores

Expectativas y objetivos:

Al finalizar el Programa de Formación **Barista Líder**, el estudiante habrá desarrollado habilidades prácticas avanzadas en:

- Variedades de café en el mundo y su producción: Conociendo las características sensoriales y procesos de producción.
- Análisis físico y desarrollo de tuestes para cafés especiales: Dominio de técnicas para crear perfiles de sabor únicos.
- Desarrollo de criterio en análisis sensorial: Evaluación y descripción de sabores y aromas con precisión.
- Profundización en el arte de la extracción: Ajustes y técnicas para una extracción óptima
- Métodos alternativos en frío: Técnicas y aplicaciones para crear bebidas refrescantes y innovadoras.
- Perfeccionamiento del espresso: Técnicas y ajustes para una extracción óptima.
- Técnica de texturización: Creación de microespumas y diseños innovadores.
- Taller de barista en casa: Aplicación práctica de habilidades en un entorno doméstico.

Este programa está diseñado para llevar al estudiante a un nivel avanzado en la preparación y servicio de café, con habilidades prácticas y teóricas que lo destacarán en la industria.



www.arteypasioncafe.com
Instagram: arteypasioncafe - aypostadores

