



Escuela de Café y Baristas de Puerto Rico

Capacitación y Formación de Baristas (Talleres básicos para la certificación de Barista)

TODOS LOS TALLERES SE OFRECEN EN FECHAS POR CALENDARIO.
PARA VER EL CALENDARIO DEL MES, ACCEDA A NUESTRA PAGINA DE FACEBOOK/ESCUELA DE CAFÉ Y
BARISTAS DE PR

Fundamentos del Barismo- (pre- requisito)

(Dirigido a personas que nunca han tenido experiencia previa en el manejo de la máquina espresso, molinos u otro equipo de confección de café).

Temas que se cubren en el curso: Historia, Taller de la Semilla a la Taza, Teoría del Barismo, Manejo de Máquina espresso, Ajuste de molinos, Buscando el espresso perfecto, Vaporización de leche, Tiro a la taza y Mantenimiento básico del equipo.

Capacidad Máxima de 10 personas

Duración: 8 horas

Costo: \$300.00 p/p (incluye almuerzo, material y un certificado)

(Cada curso se separa con un depósito del 50%)

Espresso 102

(Indispensable experiencia mínima en el manejo de máquina espresso)

La primera parte del curso se enfoca en la búsqueda de sabores en el espresso, experimentando diferentes tipos de café y diferentes varianzas en dosificación, tiempos de extracción, moliendas, etc. La segunda parte cubre el mantenimiento mas avanzado del equipo.

Capacidad Máxima de 5 personas

Duración: 3 horas

Costo: \$150.00 p/p

(Cada curso se separa con un depósito del 50%)

Vaporización de Leche y “ Latte Art”

Taller enfocado en la Vaporización de Leche, utilizando diferentes alternativas (leche sin grasa sin lactosa y soya) y práctica de las tres técnicas de “latte art” (Free pour, Etching, Fudge).

(La escuela de café y baristas de PR ofrece, además, talleres de formación de Baristas para competencias nacionales)

Capacidad Máxima de 4 personas

Duración: 3 horas

Costo: \$150.00 p/p

(Cada curso se separa con un deposito del 50%)

Diseño de Menú

(Desarrollo de Menú para “Coffee Shop”)

Práctica de los diferentes derivados del menú espresso, incluyendo bebidas frías y calientes tales como macchiato, capuccino, frappucino, café latte, etc. En este taller, se incluye la confección de bebidas especiales con sabores.

Capacidad Máxima de 4 personas

Duración: 3 hrs.

Costo: \$150.00 p/p

(Cada curso se separa con un deposito del 50%)

Protocolo y Conceptos Básicos de Catación

(Curso dirigido a baristas o personas que tengan un conocimiento básico de café)

Seminario de Conceptos y Protocolo Básico de Catación que incluye prueba de desarrollo sensorial, aromas del café, evaluación física y triangulación. Este taller le permite vivir toda una experiencia sensorial del café y le ayuda a aplicar estrategias para identificar atributos o defectos en una taza de café.

Capacidad Máxima de 12 personas

Duración: 4 horas

Costo: \$250.00 p/p

(Cada curso se separa con un depósito del 50%)

ESTUDIANTES OBTENDRAN UN 20% DE DESCUENTO AL TOMAR EL PAQUETE FULL DE CLASES.

(Esto incluye además las horas de práctica en nuestras facilidades y evaluación final para la certificación oficial de la Escuela). El costo total es de \$800.00 y el depósito inicial \$400.00)

Para más detalles, comunicarse al (787)627-9726