



## **Descripción de Nuevos Talleres Especializados**

### **Taller de Brewing- Diferentes métodos de colada**

Costo: \$100.00 p/p

Pre-requisito: se recomienda tomar Fundamentos del Barismo

(Descuento para parejas, grupos y estudiantes de la escuela o que ya hayan tomado el taller con la Escuela de Café Y Baristas de PR) 20 % descuento

*Objetivo del curso:* Entender y Aplicar los 5 elementos básicos para poder preparar una buena taza de café, utilizando diferentes métodos de confección o colada.

#### **Teoría:**

1. Porciones de Café vs Cantidad de Agua
2. Tamaños o tipos de molienda y su relación con el método de confección
3. Tipos de equipos y operación de los mismo
4. Calidad del Agua
5. Entender y Aplicar el control de tiempo, temperatura y turbulencia
6. Tueste

#### **Práctica:**

1. Coladas en French Press
2. Pour Over
3. Greca
4. Chemix
5. Vacuum o Siphon

### **Latte Art Intensivo**

Costo: \$150.00 p/p

Pre-requisito: Debe haber tomado Fundamentos del Barismo y Latte Art Básico. El estudiante de dominar la textura de la leche y tiro a la taza (“munk” y corazón)

(Descuento para parejas, grupos y estudiantes de la escuela o que ya hayan tomado el taller con la Escuela de Café Y Baristas de PR) 20 % descuento

*Objetivo del curso:* Dominar diferentes técnicas de “latte art”

#### **Práctica:**

1. Simetría y Definición del Arte
2. Contrastes
3. Perfección de las tres técnicas de latte art “Free Pour”, “Etching” y “Fudge”
4. Dinámicas de tiempo de Ejecución

### **Mantenimiento de Equipo con Técnicos Certificados**

Costo: \$100.00 p/p

Pre-requisito: se recomienda tomar Fundamentos del Barismo

(Descuento para parejas, grupos y estudiantes de la escuela o que ya hayan tomado el taller con la Escuela de Café Y Baristas de PR) 20 % descuento

*Objetivo del curso:* Entender con mas certeza aquellos elementos que son importantes para mantener tu equipo en optimas condiciones, tanto para la calidad de la taza de café como la durabilidad del equipo.

Teoría:

1. Conocer internamente los equipos y piezas de reemplazo
2. Funcionamiento de los equipos (maquina espresso y molinos)
3. Procedimientos preventivos

Práctica:

1. Identificar las fallas mas comunes que surgen en los equipos y conocer cada una de ellas.
2. Ajuste de presiones y temperaturas
3. Cambio o reemplazo de piezas comunes