



CURSO

BARISTA ESENCIAL

Programa de formación enfocado en: Máquina de Espresso

20 horas - Presenciales

2 semanas de clases

formación 90% practica 10 % teórica

Alcance del curso

- Tendrás sólidos conocimientos en la preparación y venta del café para desempeñarte como barista o desarrollar un proyecto de cafetería.
- Tendrás la habilidad para manipular tu máquina de espresso y calibrar el molino para elaborar extracciones equilibradas.
- Podrás texturizar y ensamblar bebidas con leche a base de espresso.

Ideal para operar una máquina de espresso, preparar y vender bebidas de alta calidad en cafeterías.

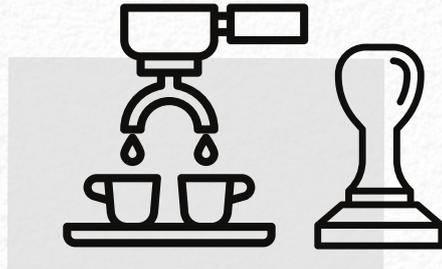


TEMARIO

Este programa de formación en barismo esta compuesto por 2 módulos que te permitirán manejar tu máquina de espresso.

Módulo 1 - Extracción de espresso

- Extracción volumétrica y gravimétrica.
- Composición y balance del espresso.
- Protocolo de extracción de espressos.
- Manejo y calibración del molino.
- Recetas de extracción de espresso.
- Desarrollo sensorial (cata de espressos).
- Recetas de una carta de café 1era parte.



Módulo 2 - Bebidas con leche

- Composición de la leche.
- Técnica para texturizar leche.
- Técnica de vertido pindrop.
- Parámetros de una bebida con leche.
- Lienzo, contraste y sinergias.
- Recetas de una carta de café 2da parte.



Con el desarrollo de los 2 módulos propuestos podrás manipular la máquina de espresso adecuadamente para así preparar las bebidas indispensables que toda cafetería vende.

Adicionalmente veremos limpieza y mantenimiento preventivos de la máquina de espresso.



INSTRUCTOR - ERICK VELASCO

Coffee Diploma SCA | @erickvelasco.coffee

Trayectoria

Conocí el fascinante mundo del café mientras estudiaba en la universidad, seguí innumerables cursos, trabaje en cafeterías y decidí abrir Lauseker Escuela de Barismo desde el año 2015. Hasta la actualidad he capacitado baristas, emprendedores y empresas en el arte de preparar café, logrando despertar en cada estudiante una pasión muy grande por esta fascinante industria para que puedan trascender personal y profesionalmente.



Experiencia

- Ing. Administración de empresas hoteleras.
- Certificado en Barismo Profesional SCA
- Certificado en Brewing Profesional SCA
- Certificado en Roasting y Sensory Skills SCA
- Certificado como Coffee Diploma SCA
- 10 años de experiencia como barista e instructor.
- Director de Lauseker Escuela de Barismo.
- Cofundador de Franz Lauseker Café de Especialidad.
- Representante de UNIC y Magister en Ecuador.
- Asesor en emprendimientos y operación de cafeterías.



CURSO: BARISTA ESENCIAL

PROCESO DE INSCRIPCIÓN - SEPTIEMBRE 2024

Modalidad Regular.

Desde el Lunes 09 de Septiembre hasta el Viernes 04 de Octubre
*Clases de lunes a viernes por 4 semanas 2 horas diarias.

Opción #1: 08h00 a 10h00

Opción #2: 14h00 a 16h00

Modalidad Intensiva:

Sábados: 21 y 28 de Septiembre.

*Clases por 2 Sábados seguidos en jornada completa.

Horario: 08h30 a 18h30

Inversión \$245

Reserva tu cupo con abono de \$75

Si quieres iniciar tu proceso de inscripción o tienes alguna inquietud por favor comunícate con nosotros al:

 **0984665786 / 0980091318**

Dirección.

Calle Vozandes N39-104 y Av. América - Edificio YONNE business center -
Oficina 4F | Quito - Ecuador