



PROGRAMA SCA COFFEE SKILLS

Campus AMCCE-México



Descripción del Módulo Barista Nivel Fundamentos

Conocimientos Previos

Para tomar este módulo, es recomendable contar con los conocimientos contenidos en el Módulo Introducción al Café.

Objetivo del curso

Este curso está diseñado como una introducción a las habilidades del barista elementales para personas sin experiencia previa. Los candidatos serán capaces de calibrar molinos y hacer espressos y cappuccinos con estándares de la SCA.

Duración

10 horas incluyendo exámenes y una hora libre de comida

Precios primer semestre 2019*

- **Precio del curso:** MXP\$5,500 Incluye examen práctico y examen escrito
- **Precio del certificado**:** USD 72 Emisión de certificado por la SCA hasta aprobar los exámenes.
- **Precio de extraordinario de examen práctico:** MXP\$754
- **Precio de extraordinario de examen escrito:** MXP\$450

**Los precios ya incluyen IVA. A Asociados AMCCE se hace descuento del 10% en el precio del curso, mas no en la expedición de certificado o extraordinarios.*

*** El certificado es digital. Si el alumno no desea la emisión del certificado SCA el precio del curso es de MXP\$5,500. Si después de pasar los exámenes, desea el certificado digital por SCA, entonces deberá pagar la tarifa de manera adicional.*

Temario

	Tema	Conocimiento/Habilidad
Granos de Café		Las diferencias entre Arábica y Robusta, incluyendo condiciones de producción, niveles de cafeína, enfermedades y plagas, sabor y diferencias visuales. La Importancia de la frescura del café: uso de una bolsa sellada, molienda al momento, almacenamiento y manejo.
Manejo de Área de Trabajo		La Importancia de mantener el espacio limpio, ordenado y organizado todo el tiempo.

CAMPUS AMCCE-MÉXICO
ASOCIACIÓN MEXICANA DE CAFÉS Y CAFETERÍAS DE ESPECIALIDAD A.C.
LIVERPOOL 91 COLONIA JUÁREZ
C.P. 06600 CDMX
INFO@AMCCE.ORG.MX
WWW.AMCCE.ORG.MX



PROGRAMA SCA COFFEE SKILLS



Campus AMCCE-México

<i>Moler, dosificar y compactar</i>	La terminología correcta para identificar partes del molino y la máquina de espresso
	El rango aceptable de café usado en el espresso y cómo la distribución de los granos de café afecta la extracción. El impacto de la compactación en la extracción
	La dosificación correcta para minimizar las mermas Calibración del molino para producir un espresso dentro de los estándares de la SCA. El impacto del grado de molienda en la extracción El uso correcto del compactador
<i>Extracción e infusión</i>	El espresso como método de preparación y la definición de espresso de la SCA.
	La interdependencia de los elementos de la preparación de espressos: Grano, Barista, Máquina, Molino y Agua. Elementos básicos para la preparación de espresso Pasos para la preparación del espresso Entender las cualidades sensoriales del espresso: sub extraído, sobre extraído, aceptable
	La importancia de usar leche fresca La textura correcta de la leche de acuerdo al estándar de la SCA Temperatura de espumado Pasos correctos para espumar leche Requerimientos visuales de las bebidas de leche.
<i>Técnicas de Leche</i>	Cómo se debe servir el espresso Cómo se debe servir el cappuccino
	Riesgos relacionados con la seguridad e higiene
<i>Servicio de Bebidas</i>	El rol del barista
	Los principios del servicio al cliente
<i>Higiene, Salud y Seguridad</i>	
<i>Servicio Al Cliente</i>	
<i>Limpieza, Mantenimiento y Solución de Problemas</i>	
	Limpieza básica de la máquina y mantenimiento preventivo

Referencias para estudio

1. Cottrell, Christine, Barista Bible Perfect Espresso.
2. Wechselberger, Johanna y Hierl Tobias, The Ultimate Coffee Book for Beginners & Professionals.
3. Wendelboe, Tim, Coffee with Tim Wendelboe.
4. Stephenson, Tristan, Baristas Guide to Coffee.
5. Instaurator, Espresso Quest.



PROGRAMA SCA COFFEE SKILLS

Campus AMCCE-México



Consulta nuestras políticas de servicio.

http://www.amcce.org.mx/pdf/politica_para_uso.pdf

Programa y precios sujetos a cambios sin previo aviso.

CAMPUS AMCCE-MÉXICO
ASOCIACIÓN MEXICANA DE CAFÉS Y CAFETERÍAS DE ESPECIALIDAD A.C.
LIVERPOOL 91 COLONIA JUÁREZ
C.P. 06600 CDMX
INFO@AMCCE.ORG.MX
WWW.AMCCE.ORG.MX