



PROGRAMA SCA COFFEE SKILLS

Campus AMCCE-México



Descripción del Módulo Barista Nivel Intermedio

Conocimientos Previos

Para tomar este módulo, es recomendable contar con los conocimientos contenidos en el Módulo Introducción al Café, Fundamentos de Barista Skills y tener experiencia curricular demostrable. Se asume que al inscribirse al nivel intermedio el barista puede:

- *Identificar las diferencias entre Arábica y Robusta*
- *Identificar y describir la importancia de usar café fresco y su almacenamiento*
- *Mantener su área de trabajo ordenada y limpia y trabaja de manera organizada con las herramientas y equipos de una barra.*
- *Conoce las prácticas seguras e higiénicas del trabajo en barra.*
- *Identifica las partes del molino y la máquina*
- *Conoce y aplica los principios básicos de dosificación, distribución y compactación y el impacto de estas variables en la extracción de manera consistente.*
- *Sabe calibrar diferentes tipos de molinos*
- *Describe como la molienda afecta la extracción de un espresso*
- *Conoce y prepara espresso de acuerdo al estándar de la SCA y puede describir el perfil de sabor con descriptores básicos.*
- *Conoce los elementos esenciales para la extracción del espresso, así como los pasos.*
- *Puede trabajar de manera higiénica la leche*
- *Conoce las técnicas apropiadas para espumar la leche a una temperatura correcta y eficiente.*
- *Prepara cappuccinos de acuerdo al estándar de la SCA y sigue los pasos adecuados.*
- *Puede describir el rol del barista en la industria del café*
- *Conoce los 4 aspectos básicos del servicio al cliente*
- *Puede dar un mantenimiento preventivo y de limpieza básica de la máquina.*

Objetivo del curso

Este curso está diseñado para enseñar habilidades avanzadas que se esperan de un barista competente (por ejemplo, un barista que lleva trabajando 6 meses o más). Los estudiantes serán capaces de calibrar el molino manejando variables, preparar una variedad de bebidas con calidad y rapidez y tendrá un entendimiento básico del servicio al cliente y de mantenimiento del equipo.

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



Duración

16 horas incluyendo exámenes y una hora libre cada día para comer. Los exámenes son opcionales y se pueden realizar posteriormente.

Precios primer semestre 2019*

- **Precio del curso:** MXP\$7,780 Incluye examen práctico y examen escrito
- **Precio del certificado**:** Emisión de certificado una vez que aprueben los exámenes.
Socios SCA: USD 120
No Socios SCA: USD 216
- **Precio de extraordinario de examen práctico:** MXP\$1,000 pesos
- **Precio de extraordinario de examen escrito:** MXP\$600 pesos

**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\$7,780. Si después de pasar los exámenes, desea el certificado por SCA, entonces deberá pagar la tarifa de manera adicional.*

Temario

	<i>Tema</i>	<i>Conocimiento/Habilidad</i>
<i>Granos de Café</i>		Café de un solo origen y mezclas de café
		Especies, variedades y el perfil típico de sabor
		Diferentes orígenes y su perfil típico de sabor
		Métodos de procesamiento y su perfil típico de sabor
		Diferentes etapas en la frescura del café
<i>Manejo del Área de Trabajo</i>		Distribución del equipo, accesorios e ingredientes para trabajar con rapidez y eficiencia.
		Trabajo en pares para la producción de bebidas
		Ventajas y desventajas de los diferentes tipos de molinos
<i>Moler, Dosificar y Compactar</i>		Efectos del calor que se genera al moler y el impacto de las condiciones ambientales
		Impacto de la molienda, dosificación, distribución y compactación consistentes en el sabor y en la eficiencia
		Causas y efectos de una compactación incorrecta
		Producción de un espresso balanceado con la manipulación de variables controlables por el barista.
<i>Extracción e Infusión</i>		Relación entre la cantidad de café usada y la cantidad de bebida obtenida en diferentes preparaciones: Fórmula de Extracción de Espresso y Proporción de Extracción.

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



	Terminología de la rueda del sabor de la SCA para describir sabores específicos del espresso
	Composición de la leche y su efecto en el espumado
<i>Técnicas de Leche</i>	Rol del contenido de proteína de la leche y en sustitutos en las técnicas de espumado.
	Problemas causados por la deterioración de la leche
	Pasos para espumar la leche de manera consistente
	Técnicas de vertido de leche para preparar 2 diferentes diseños de Arte Latte
	Compartir jarras para espumar leche para diferentes bebidas
<i>Servicio de bebidas</i>	Preparación de bebidas de una comanda con un orden lógico
	Preparación de bebidas en un uso correcto de la máquina rápido y eficiente.
<i>Higiene, Salud y Seguridad</i>	Organización y procedimientos para mantener el espacio de trabajo seguro e higiénico.
	Riesgos de salud y contaminaciones por manejo del personal
	Riesgos de salud y contaminaciones por manejo de ingredientes, herramientas y equipo
	Riesgos para la seguridad en el manejo del espacio en la barra
	Pasos para recuperar un servicio y manejo básico de crisis
<i>Servicio al Cliente</i>	Estándares de la presentación personal
	Habilidades de comunicación
	Servir al cliente mientras se mantiene la calidad del café
<i>Limpieza, mantenimiento y solución de problemas</i>	Técnicas para dar un servicio al cliente
	Importancia de la limpieza diaria de la máquina de espresso
	Diferencia entre las máquinas de una caldera y múltiples calderas
<i>Manejo de la Cafetería</i>	Importancia y proceso para ajustar la presión de la caldera, muelas de molino, canastilla y cabezas de grupo, lancetas y filtros de agua.
	Minimizar la merma

Referencias para estudio

1. Rao, Scott, The Professional Barista's Handbook
2. Bazzara, Franco E Mauro, The Espresso Coffee Production System
3. Bazzara, Franco E Mauro, The Coffee Tasting Book
4. Coffee Basics Posters, Kaffe Konsulat
5. Hoffman, James, The World Atlas of Coffee

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



6. Moldvaer, Anette, Coffee Obsession
7. Instaurator, Coffee Quest
8. Instaurator, Espresso Quest.

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