



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

7 horas incluyendo exámenes

Precios primer trimestre 2018*

- **Precio del curso:** MXP\$5,500 Incluye examen práctico y examen escrito.
- **Precios de Expedición de Certificado**:** El equivalente en MXP de 60 EUR / 72 USD. Este se paga si el alumno aprueba ambos exámenes práctico y escrito y es para la emisión y envío del certificado de las oficinas de la SCA a las oficinas de la AMCCE en la Ciudad de México. El precio del envío a la dirección del alumno no está incluido y en caso de requerirlo, se cobrará aparte.
- **Precio de extraordinario de examen práctico:** MXP\$754 pesos.
- **Precio de extraordinario de examen escrito:** MXP\$450 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.*

***Este se paga si el alumno aprueba ambos exámenes práctico y escrito y es para la emisión y envío del certificado de las oficinas de la SCA a las oficinas de la AMCCE. El precio del envío a la dirección del alumno no está incluido.*

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.

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>Manejo de Área de Trabajo</i>	La Importancia de la frescura del café: uso de una bolsa sellada, molienda al momento, almacenamiento y manejo.
	La Importancia de mantener el espacio limpio, ordenado y organizado todo el tiempo.
	La terminología correcta para identificar partes del molino y la máquina de espresso
<i>Moler, dosificar y compactar</i>	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
<i>Técnicas de Leche</i>	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
<i>Servicio de Bebidas</i>	Requerimientos visuales de las bebidas de leche.
	Cómo se debe servir el espresso
<i>Higiene, Salud y Seguridad</i>	Cómo se debe servir el cappuccino
	Riesgos relacionados con la seguridad e higiene
<i>Servicio Al Cliente</i>	El rol del barista
	Los principios del servicio al cliente
	Limpieza básica de la máquina y mantenimiento preventivo
<i>Limpieza, Mantenimiento y Solución de Problemas</i>	

Referencias para estudio

1. Cottrell, Christine, Barista Bible Perfect Espresso.

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



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.

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