



# 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 del Café 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

14 horas incluyendo exámenes. Los exámenes son opcionales y se pueden realizar posteriormente.

## Precios primer trimestre 2018\*

- **Precio del curso:** MXP\$7,780 Incluye examen práctico y examen escrito.
- **Precios de Expedición de Certificado para miembros SCA\*\*:** El equivalente en MXP de 100 EUR / 120 USD.
- **Precios de Expedición de Certificado para NO miembros SCA\*\*:** El equivalente en MXP de 180 EUR / 216 USD.
- **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.*

*\*\*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

	<i>Tema 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.
	Organización y procedimientos para mantener el espacio de trabajo seguro e higiénico.
<i>Higiene, Salud y Seguridad</i>	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
	Estándares de la presentación personal
<i>Servicio al Cliente</i>	Habilidades de comunicación
	Servir al cliente mientras se mantiene la calidad del café
	Técnicas para dar un servicio al cliente
	Importancia de la limpieza diaria de la máquina de espresso
<i>Limpieza, mantenimiento y solución de problemas</i>	Diferencia entre las máquinas de una caldera y múltiples calderas
	Importancia y proceso para ajustar la presión de la caldera, muelas de molino, canastilla y cabezas de grupo, lancetas y filtros de agua.
<i>Manejo de la Cafetería</i>	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](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