



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 segundo trimestre 2018*

- **Precios de Curso y Expedición de Certificado para miembros SCA**:** MXP\$10,180 Incluye examen práctico y examen escrito y la tarifa de emisión de certificado una vez que aprueben los exámenes.
- **Precios de Curso y de Expedición de Certificado para NO miembros SCA**:** MXP \$12,100 Incluye examen práctico y examen escrito y la tarifa de emisión de certificado una vez que aprueben los exámenes.
- **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 precio del envío a la dirección del alumno no está incluido. 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

	Tema	Conocimiento/Habilidad
Granos de Café		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
Manejo del Área de Trabajo		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
Moler, Dosificar y Compactar		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
Extracción e Infusión		Producción de un espresso balanceado con la manipulación de variables controlables por el barista.

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



	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.
	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
<i>Servicio de bebidas</i>	Compartir jarras para espumar leche para diferentes bebidas
	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

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



3. Bazzara, Franco E Mauro, The Coffee Tasting Book
4. Coffee Basics Posters, Kaffe Konsulat
5. Hoffman, James, The World Atlas of Coffee
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