

DIPLOMADO EN **BARISTA MANAGER**

**Certificación Internacional
Barista SCA**
(Specialty Coffee Association)
Nivel Básico

CAMPO DE ACCIÓN

COMO EMPLEADO

Montaje de su propio negocio de café.
(Estación, barra, tienda de café).

COMO EMPRESARIO

Administrador, preparador – barista en barras o tiendas de café en centros comerciales, restaurantes, casinos, hoteles nacionales e internacionales, cruceros, etc.

Condicionado a la aprobación de la evaluación teórico practica SCA por parte del estudiante.

**ESCUELA GASTRONÓMICA
DE OCCIDENTE**

 @escuelaego

 @EscuelaEGO



MODULO I CAFÉ BOTÁNICA Y MATERIAS PRIMAS

*Cultivos y suelos.
Recolección y Beneficio.
Especies de Plantas.
Tipos de Grano.
Cafés especiales.
Agua y sistema de filtración.
Conservación y manipulación del café (verde, tostado y molido)
Análisis de rendimientos y desperdicio máximo.
Catación de cafés especiales.*

MODULO II MAQUINARIA Y EQUIPOS ESPECIALIZADOS

*Máquina para espresso:
Conceptos técnicos.
Molino.
Introducción al mundo de los métodos alternativos
(Prensa Francesa, Chemex, V60, Ibrik, Moka, Aero Press, Colador tradicional, etc).
Introducción al tueste de café.
Mantenimiento preventivo y programado de máquina de grupo y molino.*

MODULO III CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO

*Manual de procedimientos de preparación.
El espresso perfecto.
Estandarización de bebidas.
Bebidas frías (granizados, nevados, frapuccinos)
Malteadas y copas de helado.
Técnica de la emulsificación de la leche.
Bebidas internacionales, orígenes e instructivos.
Arte Latte (el buen uso de la emulsificación) (Vertido libre, arte con salsa de chocolate)
Tipología del menú.
Tipología de la carta.*

MODULO IV INVERSIÓN Y RENTABILIDAD

*Modelo de negocio
Inversión y centro de costos
Retorno de inversión – periodo máximo
Rentabilidad anual del negocio*

INSCRIPCIONES ABIERTAS

www.egocali.edu.co

OBJETIVO:

Formar personas capacitadas en el manejo exitoso del negocio de las Barras de Café e introducirse (iniciarse) en el proceso formativo internacional SCA.

ALCANCE:

Obtendrá un certificado internacional nivel básico barista SCA, tener la capacidad de analizar, evaluar y crear globalmente un negocio de café.
Evaluar la calidad de un café tostado, estandarizar bebidas, crear manuales de procedimientos, diseñar cartas de café, analizar económicamente el montaje completo de un negocio.

INCLUYE:

Diploma, gorra, delantal, fichas técnicas, diplomas CLC & EGO, material pedagógico, degustaciones, horas de práctica dirigidas.