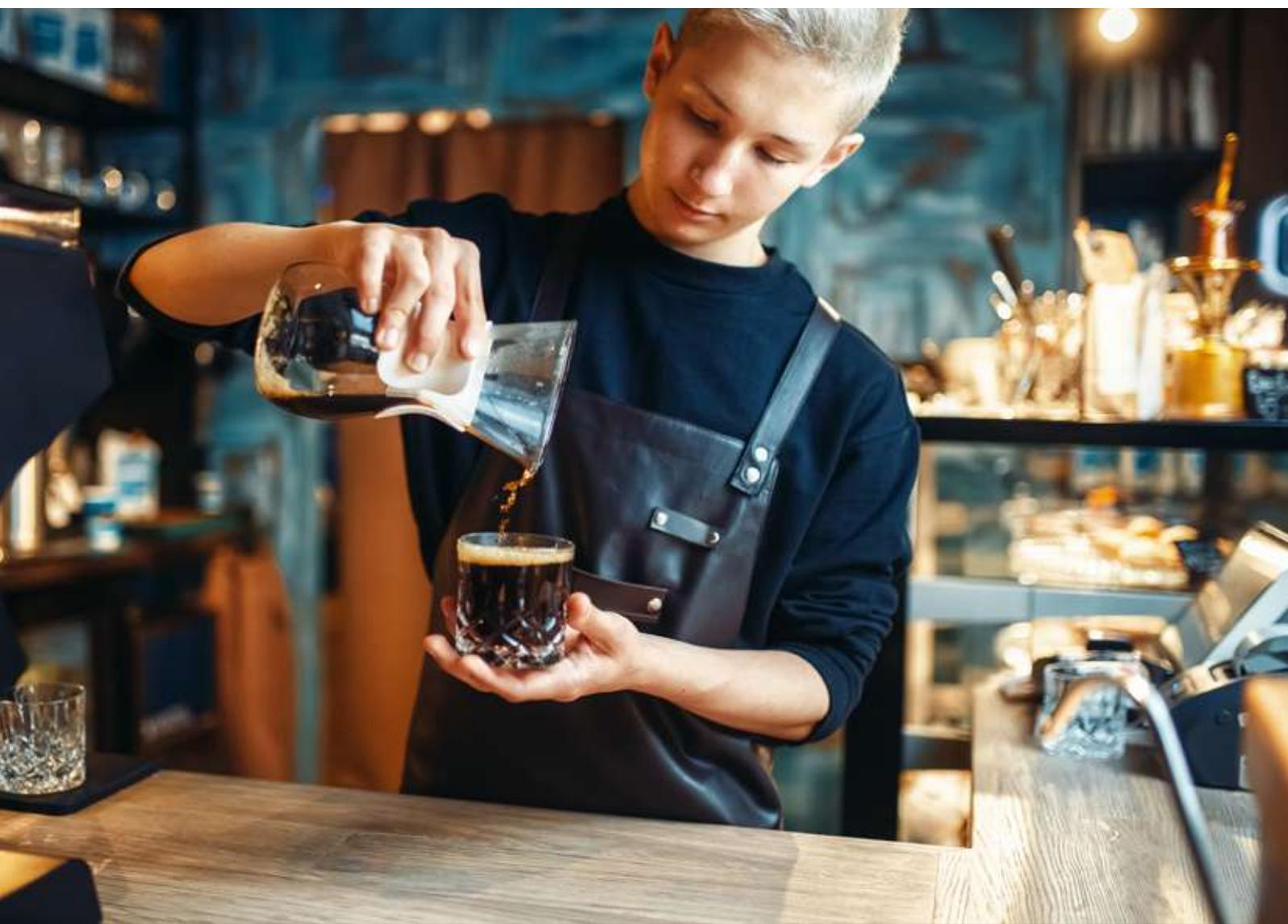


# Escuela **Café** **BARISTA**

Modalidad: **Semipresencial**



**Programas de**  
**Educación Continua**



INSTITUTO  
**LE CORDON BLEU**<sup>®</sup>  
PERÚ



# Reconoce las diferentes variedades del café

En Le Cordon Bleu hemos diseñado este programa junto a la escuela de Café Barista, con el objetivo de desarrollar las competencias del reconocimiento sensorial en las diferentes variedades del café peruano con un enfoque de sus defectos y atributos, métodos de elaboración y extracción; y los elementos que influyen en los factores de calidad a través de la metodología teórica y práctica.

Mediante este programa, el alumno dispondrá del material necesario para el desarrollo de las sesiones, material de estudio, fichas de cata, así como las fichas técnicas de los cafés. Hablaremos de los diferentes métodos de preparación de cafés y los métodos alternativos de extracción de café

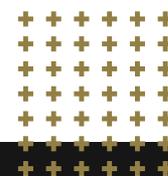


## Objetivo

Desarrollar la parte cognitiva y sensorial aplicados al conocimiento de los diferentes cafés, diferenciando zonas de origen, procedencias, preparación, etc.

## Dirigido a

- + Bartenders que desean dominar también el tema del café
- + Propietarios de cafeterías que buscan una mejor gestión del negocio
- + Baristas
- + Caficultores
- + Emprendedores



## Certificación internacional emitido por

La Fondation Le Cordon Bleu – Art Culinaire et  
Gestion Hoteliere: Certificate in School of Coffee

## Kit y Materiales

- + (1) Andarin
- + (1) Pañuelo Marrón
- + (1) Mandil Marrón
- + (1) Maletín Marrón LCB







## Datos Generales



### Inicio

21 de mayo



### Horario

Martes y jueves  
de 8:00 p.m. a 10:30 p.m.

Sábado

de 09:30 a.m. a 12:00 p.m.



### Duración

45 sesiones



### Modalidad

Semipresencial



### Inversión

+ Precio regular: ~~S/6.000~~

+ Promoción (25% dscto): **S/4.500\***

(\*) Promoción con cupos limitados

### Nota importante:

- + Le Cordon Bleu Perú se reserva el derecho de reprogramar o cancelar los cursos que no cuenten con el número mínimo de inscritos establecidos por la institución.
- + Los trámites de retiro o cambio sólo se realizan hasta 10 días antes del inicio de clases. Caso contrario deberá asumir la penalización correspondiente. El pago realizado no está sujeto a devolución ni transferencia, el retiro no modifica el monto comprometido a pagar. El retiro es sólo académico y no económico.
- + Las horas académicas son de 50 minutos cada una.





## Nuestra Propuesta

Sesiones presenciales

Sesiones virtuales

Unidad

01

### Protocolos de bioseguridad

- + El nuevo coronavirus SARS-CoV-2 y la pandemia COVID-19.
- + Plan para la vigilancia, prevención y control en el trabajo. Basada en la R.M. 448-2020-MINSA.
- + Revisión de la norma sanitaria de restaurantes y servicios afines para adecuarse a la crisis sanitaria por COVID-19.
- + Protocolo de restaurantes y afines para entrega a domicilio.

Unidad

02

### Compras y costos

- + Compras. Costos y presupuestos. Capital de trabajo. Costos directos e indirectos. Costos fijos y variables. Costos de producción.
- + Gastos de administración.
- + Precio de venta. Punto de equilibrio.
- + Planificación y presupuesto operativo de ingresos y egresos.



## Unidad 03

### Las bebidas y el café

- + Coctelería con café caliente.
  - + Coctelería con café frío.
- 

## Unidad 04

### Geografía del café

- + Panorama General de coffea. Variedades más importantes en la producción mundial. Factores de producción que aseguran la calidad en el café. Sistemas de recolección. Procesos del beneficiado. El café en el Perú.
  - + Diferencia entre semilla y grano. Defectos de semilla y defectos de grano tostado. Incidencia de los defectos en taza.
  - + Práctica dirigida de reconocimiento de defectos de semilla y grano. NTP de Café.
- 

## Unidad 05

### Mantenimiento y equipamiento

- + Reconocimiento de la máquina de café y molino. Limpieza de la máquina de café y molino.
  - + Reconocimiento y limpieza de filtros y ablandadores de agua.
- 

## Unidad 06

### Cata de café

- + Protocolo de cata de café.
  - + Reconocimiento de ficha de cata y evaluación de atributos.
  - + Ejercicio de habilidades de reconocimiento sensorial.
  - + Práctica dirigida del protocolo de cata por perfiles de tueste.
  - + Práctica dirigida del protocolo de cata por beneficio y zona de origen.
- 

## Unidad 07

### Taller de barismo de tecnología de café

- + Utensilios del barista.
- + Técnica del barismo.
- + Historia de la máquina espresso y ratios de molienda.
- + Espresso - Principios básicos + Formulación y parámetros.
- + Espresso - Mise en place, método de preparación y limpieza. impresión visual y sensorial.
- + Diferencia entre ristretto y lungo / TDS PH Formulación.

- + Texturización de leche - Temperatura / volumen / impresión visual y sensorial.
  - + Capuccino vs mokaccino - Mise en place, método de preparación y limpieza, impresión visual y sensorial.
  - + Diferencia entre cortado y macchiato.
- 

## Unidad **08** Taller de barismo de arte latte

- + Utensilios y técnicas de texturización de leche.
  - + Tipos de leche y el proceso de texturización.
  - + Arte Latte - Técnica Etching (figuras de Animales).
  - + Arte Latte - Técnica Free Pour Corazón / rosetta /tulipán.
  - + Arte Latte - Figuras de topping (fudge cacao y jarabes).
- 

## Unidad **09** Métodos de extracción

- + ¿Qué es la infusión? ¿Qué es el COFFEE BREWING CONTROL CHART? Importancia de la molienda de café.
  - + Procedimiento de preparación de método de mokka y café en olla.
  - + Parámetros para realizar una extracción por infusión. Tipos de cafeteras para infundir café. Importancia del ciclo del agua.
  - + Tipos de Extracción. Extracción de pasadora eléctrica.
  - + Procedimiento de preparación de métodos de café - ejercicio de infusión de café con prensa francesa.
  - + Procedimiento de preparación de métodos pasadora gota a gota / chemex / V60.
  - + Extracción de café en frío.
- 

## Unidad **10** Plan de negocios

- + ¿Cómo realizar un emprendimiento? Idea de negocio. Construcción de escenarios. Constitución de empresa.
- + Cómo estructurar una organización empresarial tomando en cuenta factores, externos e internos, de corto, mediano y largo plazo en base a su percepción de las oportunidades y riesgos.
- + Comprender el marketing como área central de las operaciones empresariales, tomando en cuenta los aspectos estratégicos y tácticos. Domina los principios del marketing y utiliza herramientas aplicadas al ámbito del mercado en donde desarrollará el negocio.

