

Curso de Barista Profesional

60 horas de formación intensiva

Domina el arte del café desde la extracción perfecta hasta la atención al cliente de alto nivel. Un programa completo para profesionales de la hostelería que buscan excelencia técnica y comercial.



Objetivos del Programa

Técnica Avanzada

Dominar la extracción y control de variables para conseguir el espresso perfecto

Higiene y Seguridad

Aplicar normas de higiene alimentaria y prevención de riesgos laborales

Análisis Sensorial

Realizar catas profesionales y desarrollar el paladar para identificar calidades

Servicio Excelente

Ofrecer atención al cliente de alto nivel y gestionar pedidos eficientemente

Creatividad

Diseñar recetas y bebidas de autor que marquen la diferencia

Rentabilidad

Optimizar la operación y incorporar criterios de sostenibilidad



¿A Quién Se Dirige?

El programa está diseñado para personas que ya trabajan —o desean trabajar— en entornos profesionales de bebidas y servicio, buscando un dominio técnico sólido del café junto con habilidades operativas y comerciales.



Baristas en Activo

Profesionales que buscan perfeccionar sus técnicas y ampliar conocimientos



Gerentes F&B

Responsables de establecimientos que necesitan conocimiento técnico



Personal de Sala

Camareros que quieren especializarse en el servicio de café de calidad



Emprendedores

Futuros propietarios de coffee shops y micro-tostadores emergentes

Del Grano a la Taza

Fundamentos del Café

01

Historia y Cultura

Descubre el papel del barista en la hostelería moderna y las tendencias actuales del consumo

02

Origen y Variedades

Arábica, Robusta y otras variedades.
Zonas productoras y denominaciones de origen

03

Proceso del Grano

Recolección, secado, tueste y características organolépticas que definen la calidad



Aprende a identificar cafés de calidad y comprende cómo los diferentes tipos de tueste influyen en el sabor final de la bebida.

Equipamiento y Técnicas de Extracción



Cafetera Espresso

Partes, funcionamiento y mantenimiento de equipos profesionales



Molinillos

Ajuste de molienda y su impacto en la extracción perfecta



Variables de Control

Tiempo, presión, temperatura y gramaje para el espresso perfecto

Domina los principios de la extracción del café y aprende a controlar todas las variables que influyen en el resultado final. La precisión técnica es la base de un servicio excepcional.



Elaboración de Bebidas Especializadas

Bebidas Calientes

- Espresso, ristretto, lungo
- Americano y café filtrado
- Cappuccino y latte
- Macchiato y flat white

Especialidades Frías

- Cold brew y métodos de extracción en frío
- Affogato y bebidas con helado
- Frapés y smoothies de café



"La diversidad de bebidas permite satisfacer todos los gustos y momentos del día, desde el espresso matutino hasta el cold brew vespertino."

Arte del Texturizado y Latte Art



Emulsión Perfecta

Técnicas de texturizado para conseguir la microespuma ideal en diferentes tipos de leche



Leches Alternativas

Manejo de leches vegetales: avena, almendra, soja y sus particularidades



Latte Art Básico

Introducción a las técnicas básicas: corazón, hoja y rosetta

El texturizado de leche es un arte que requiere práctica y precisión. Aprende a crear la textura perfecta para cada bebida y domina los fundamentos del latte art para impresionar a tus clientes.



Higiene, Seguridad y Calidad



Higiene Alimentaria

Protocolos específicos para el manejo seguro de café y leche en entornos profesionales



Prevención de Riesgos

Seguridad laboral en barra: manejo de equipos calientes y prevención de accidentes



Control de Calidad

Buenas prácticas y sistemas de control para mantener estándares consistentes



Servicio al Cliente y Cata Profesional

Excelencia en el Servicio



Comunicación Efectiva

Técnicas de trato al cliente y gestión de pedidos en barra



Organización Eficiente

Workflow optimizado y trabajo bajo presión



Maridaje Básico

Combinaciones de café con alimentos complementarios

Análisis Sensorial

Desarrolla tu paladar profesional con técnicas de cata (cupping) y aprende el vocabulario especializado para describir aromas, cuerpo, acidez y sabores.



Sostenibilidad y Proyecto Final

Comercio Justo

Producción ecológica y proveedores sostenibles para un consumo consciente



Reducción de Residuos

Estrategias de reciclaje y minimización del impacto ambiental



Evaluación Final

Simulación de servicio real con evaluación teórica y práctica



Recetas Propias

Elaboración de bebidas de autor y desarrollo de tu estilo personal



Conviértete en un barista profesional comprometido con la excelencia, la sostenibilidad y la mejora continua