



Barista Skills Program

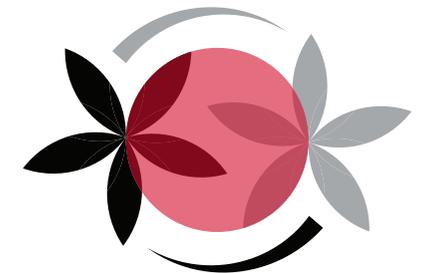
Foundation / Intermediate



Día 1

- 9.00 Presentación y café
- 9.30 **Teoría:** Bases de botánica y café
- 10.30 Coffee Break
- 11.00 **Teoría:** Variables de extracción y tecnología del espresso
- 13.00 Almuerzo
- 14.00 **Práctica:** Calibración del molino y recetas del espresso
- 14.30 **Práctica:** Variables en la extracción y cata de espresso
- 16.00 Coffee Break
- 16.15 **Práctica:** Arte latte y bebidas a base de leche
- 17.30 Limpieza

*Es posible que existan variaciones en el orden de los contenidos, según las necesidades de la clase e instructor/a.



SINERGIA LAB

Centro de entrenamiento e investigación sobre el café



Barista Skills Program

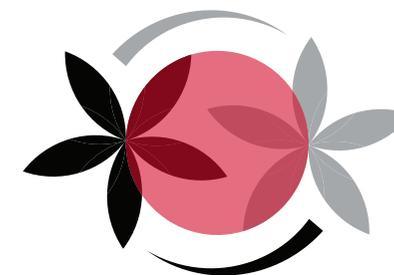
Foundation / Intermediate



Día 2

- 9.00 Recapitulación del día 1 y preguntas
- 9.30 **Teoría / Práctica:** Fuerza y extracción; introducción al refractómetro
- 10.30 Coffee Break
- 11.00 **Práctica:** Extracción de un espresso en la Gold Cup
- 13.00 Almuerzo
- 14.00 **Práctica:** La temperatura en la extracción
- 15.00 **Práctica:** Arte latte; corazón
- 16.00 Coffee Break
- 16.15 **Práctica:** Arte latte; tulip
- 17.30 Limpieza

*Es posible que existan variaciones en el orden de los contenidos, según las necesidades de la clase e instructor/a.



SINERGIA LAB

Centro de entrenamiento e investigación sobre el café



Barista Skills Program

Foundation / Intermediate



Día 3

- 9.00 Recapitulación del día 2 y preguntas
- 9.30 **Práctica:** Cata de espresso avanzada
- 10.30 Coffee Break
- 11.00 **Práctica:** Preparación de bebidas
- 13.00 Almuerzo
- 14.00 **Examen práctico:** Extracción de un espresso en Gold Cup
- 15.00 **Examen práctico:** Realización de un pedido completo
- 16.00 Coffee Break
- 16.15 **Examen práctico:** Latte art
- 17.30 Limpieza

*Es posible que existan variaciones en el orden de los contenidos, según las necesidades de la clase e instructor/a.



SINERGIA LAB

Centro de entrenamiento e investigación sobre el café