

CURSO DE INICIACIÓN AL BARISMO

LA FINCA
R O A S T E R
& B A K E R Y

DESCRIPCIÓN

En nuestro curso de iniciación al barismo nos centraremos en enseñarte los principios básicos para la extracción de un buen espresso. Dirigido a quienes se están iniciando en la profesión de barista, o para quienes están descubriendo la magia del café en casa.

PROGRAMA

- Duración: 4 horas
- Grupo Máximo: 4 asistentes
- Formato: Presencial
- Localización: Instalaciones de La Finca Coffee en Granada (Zona Take Away)
- Precio: 95€



CONTENIDO

1. Conocimientos del café

Orígenes del café.
Diferencias entre arábica y robusta.
Café de especialidad.

2. Espacio de trabajo

Partes de una máquina de café espresso y del molino.
Uso seguro de todo el equipo de trabajo.
Limpieza y organización.

3. El espresso

Receta del espresso.
Molienda y calibración del molino.
Dosificación.
Extracción.
Distribución y prensado.

4. Latte art

Técnicas de emulsión y texturización.
Iniciación a Latte Art: Corazón.

5. Limpieza del equipo

Limpieza de una máquina de café.

INSCRIPCION:

Pago a través del siguiente QR, o en nuestro local.



