



TÉCNICAS BÁSICAS DE BARISMO Y SERVICIO DE CAFETERÍA

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado





Objetivo general

Desarrollar competencias básicas en la preparación, extracción y servicio de café, aplicando técnicas de barismo, manejo de equipos y estándares de calidad en la atención al cliente.



Objetivos específicos

- Identificar los principales tipos de café, métodos de extracción y características sensoriales.
- Aplicar técnicas básicas de preparación de espresso y bebidas derivadas.
- Ejecutar procedimientos de higiene, manipulación y mantenimiento básico de equipos de cafetería.



Modalidad

Presentamos todas las modalidades que ofrecemos a nuestros alumnos.



ONLINE

Clases asincrónicas, entregándote la libertad de estudiar en el momento y lugar que tú decidas.



ONLINE EN VIVO

Clases remotas en vivo, donde profesor y alumnos se conectan e interactúan en tiempo real, en una fecha y horario establecido



PRESENCIAL

Asiste físicamente a las clases, en nuestras salas o en las propias dependencias del cliente.

Temario del curso:

Módulo 1

Introducción al Mundo del Café y Rol del Barista
Contenidos:
Historia y origen del café.
Tipos de granos y procesos de tostado.
Principales variedades y características del café.
Funciones y responsabilidades del barista.
Conceptos básicos de calidad y servicio.
Actividad Práctica: Reconocimiento de aromas, tipos de café y evaluación sensorial básica.

Módulo 2

Equipos, Herramientas y Técnicas de Extracción
Contenidos:
Funcionamiento de máquina espresso y molino.
Tipos de molienda y calibración básica.
Dosificación, prensado y extracción del espresso.
Parámetros de tiempo, temperatura y presión.
Normas de higiene y seguridad en cafetería.
Actividad Práctica: Preparación y calibración de espresso utilizando máquina y molino.

Módulo 3

Preparación de Bebidas y Técnicas de Leche
Contenidos:

Texturización y vaporización de leche.
Preparación de cappuccino, latte y bebidas calientes.
Presentación y servicio de bebidas.
Introducción al arte latte básico.
Atención y experiencia del cliente.
Actividad Práctica: Elaboración de bebidas a base de espresso y práctica de texturización de leche.

Módulo 4

Limpieza, Mantención y Servicio Final
Contenidos:
Limpieza y mantenimiento básico de equipos.
Buenas prácticas de manipulación de alimentos.
Organización de estación de trabajo.
Control básico de insumos y almacenamiento.
Evaluación práctica de preparación y servicio.
Actividad Práctica: Rutina completa de preparación, limpieza y atención simulada de cafetería.

Datos del Organismo Capacitador:

Nombre Empresa OTEC:	Capacitaciones GoCursos SPA
Rut:	77919346-2
Giro:	Servicio de Capacitaciones
Dirección	Irrazaval 690 Ñuñoa Santiago de Chile
Cuenta Bancaria	Cuenta Corriente 95466877 Banco Santander
Email:	contacto@gocursos.cl