



CENTRO DE PROFESORES Y RECURSOS
DON BENITO - VILLANUEVA

JUNTA DE EXTREMADURA

Consejería de Educación y Empleo

Curso: “Técnicas de **barismo** para el servicio de un buen **café**”.



Justificación

La evolución del sector de la hostelería demanda un personal cada vez más especializado. Entre las ocupaciones más solicitadas en el presente contexto está la de barista. Se trata del profesional con conocimientos para preparar café con muy alta calidad y saber combinarlo con distintos tipos de leche, o con esencias y licores, creando nuevas bebidas a partir de él. Esto implica tener la habilidad de aportar un buen sabor y aroma a la bebida, además de una presentación original y atractiva.

Objetivos

- Saber regular el molinillo
- Saber qué necesitamos para hacer un cappuccino
- Identificar los utensilios para hacer un cappuccino

- Conocer y utilizar la técnica de elaboración de crema de leche.

Contenidos

1. Afinación de molinillos de muelas planas.
2. Pruebas de extracción, sub, sobre y expreso perfecto.
3. Técnicas de elaboración de crema de leche.
4. Capuccino y decoración.
5. Demostración de bebidas

Metodología

En el curso se combinará la práctica con la teoría, de manera que se dote a los participantes de las técnicas necesarias para preparar distintos tipos de café y bebidas que lo incluyan, fomentando la participación y de aplicabilidad en el aula.

Destinatarios

Personal docente en activo con destino en centros docentes que impartan Hostelería y Turismo y ciclos afines.

Criterios de selección

En el caso de haber más solicitudes que plazas (máximo de 10), se establecerá como criterio de selección el orden de prelación de las solicitudes.

(Continúa)

Temporalización

El curso tendrá lugar en las instalaciones en Centro de Ciência do Café (Herdeiras das Argamassas 7370-171, Campo Maior, PORTUGAL), el sábado 30 de noviembre de 2019, en horario de 9:30 a 13:30 horas y de 15:30 a 20:00 horas (huso horario de Portugal, una hora menos que en España). **Se habilitará un transporte colectivo desde el CPR Don Benito Villanueva, con paradas en Mérida (Estación de Servicio “Los Abades”) y en Badajoz (E.S. “Las Bóvedas”) para recoger a los participantes y trasladarles al lugar de impartición del curso.**

Plazo de inscripción

El plazo de inscripción estará abierto entre los días 25 y 28 de noviembre de 2019, en la página web del CPR de Don Benito-Villanueva.

Lista de admisión

La lista de personas admitidas se hará pública el día 29 de noviembre de 2019.

Ponentes

El curso será impartido por **D. Paulo Grifo**, formador del Centro de Formación de la Escuela Barita Delta en Campomayor (Portugal).

Certificaciones

Se expedirá un certificado de 10 horas (1 crédito) al profesorado que asista con regularidad al 85% del tiempo de duración de la actividad, según la orden del 31 de octubre de 2000 (D.O.E. 4 de noviembre).

Se evaluará la cualificación en la adquisición de los contenidos abordados, mediante el análisis de las prácticas propuestas por los ponentes y desarrolladas por los asistentes en el transcurso de la actividad.

Asesor responsable

Enrique Pérez de Villar González

Tel: 924 020 975

E-mail: cprdbv.asesoria3@juntaex.es



Unión Europea

Fondo Social Europeo
“El FSE invierte en tu futuro”

JUNTA DE EXTREMADURA

Consejería de Educación y Empleo

