

A close-up photograph of a barista's hands pouring coffee. The barista is wearing a grey t-shirt with the word "Urbania" printed on it. They are holding a clear glass pitcher with a wooden handle, pouring a stream of dark coffee into a clear glass measuring cup. The measuring cup has markings for 100, 200, 300, 400, 500, and 600. In the foreground, two white ceramic coffee cups are on a wooden tray. The background is slightly blurred, showing a coffee shop setting.

Urbania.

Aprende del mundo del café

Barista intermedio

Barista intermedio

“Ideal para empezar a trabajar en una tienda de café”

Intensidad Horaria: 16 horas

*(8am - 4pm o a convenir con el estudiante)

Bebidas a base de espresso, introducción al arte latte e introducción a los métodos filtrados. Se enfoca en:

Introducción al café: Historia, variedades, proceso desde la semilla hasta la taza

Introducción a la máquina de espresso: Componentes, molino, accesorios, extracción del espresso y características

Introducción al arte latte

Introducción a la preparación de métodos filtrados manuales

Catación de las bebidas preparadas

Preparación de bebidas calientes: Espresso, cappuccino, americano, latte, macchiato, mochaccino

Comportamiento del barista: Higiene y mantenimiento de los equipos

Valor del curso:

Individual \$800,000

2 personas: \$1,500,000

3 personas: \$2,100,000

4 personas: \$2,600,000

5 personas: \$3,000,000

Urbania.