UN SOLO CURSO | DOS JORNADAS
DOM 06 & LUN 07 JULIO

CURSO

BARISTA

AVANZADO INTENSIVO

COFFEE ROASTERS
BRUJO®

X

ETHIOPIA

DICTADO POR
ETHIOPIA ESCUELA DE BARISMO (CÓRDOBA, ARGENTINA)
DIRIGIDA POR FRANCO REGGI.
S.C.A. TRAINER

CUPOS SUPER REDUCIDOS

ACOMPAÑA PASEO DE SABORES MERCADO & DELI RÍO 4. CBA.

CURSO

BARISTA

AVANZADO INTENSIVO

COFFEE ROASTERS

BRUJO®

X

ETHIOPIA

TEMARIO. TEÓRICO & PRÁCTICO.

ORIGEN Y VARIEDAD DEL CAFÉ

DIFERENCIAS BOTÁNICAS Y SENSORIALES ENTRE ARÁBICA Y ROBUSTA.
ZONAS DE CULTIVO, VARIEDADES Y SUS INFLUENCIAS EN LA TAZA.

TUESTE Y CALIBRACIÓN

TIPOS DE TUESTE Y SUS CURVAS: LIGERO, MEDIO Y OSCURO.
CÓMO AFECTA EL TUESTE AL PERFIL DE SABOR
CALIBRACIÓN DE MOLINOS Y MÁQUINAS SEGÚN ORIGEN Y TUESTE.
CATA GUIADA.

CATA PROFESIONAL DE DEFECTOS

IDENTIFICACIÓN DE DEFECTOS PRIMARIOS Y SECUNDARIOS.
ANÁLISIS SENSORIAL COMPARADO: CAFÉS LIMPIOS VS CAFÉS DEFECTUOSOS.
ENTRENAMIENTO DE LA MEMORIA SENSORIAL.

CALIDAD DEL AGUA

PARÁMETROS CRÍTICOS DEL AGUA PARA CAFÉ (DUREZA, PH, TDS).
IMPACTO EN LA EXTRACCIÓN Y EL SABOR FINAL.
MÉTODOS DE ANÁLISIS Y CORRECCIÓN.
GUÍAS SCA Y RECOMENDACIONES PRÁCTICAS.
CATA DE AGUAS.

CURSO
BARISTA

AVANZADO INTENSIVO

COFFEE ROASTERS
BRUJO®

X

ETHIOPIA

TEMARIO. TEÓRICO & PRÁCTICO.

ANÁLISIS DE LECHES PARA CAFÉ
COMPOSICIÓN DE LECHES ANIMALES Y VEGETALES.
EVALUACIÓN DE TEXTURIZACIÓN Y SABOR.
COMPORTAMIENTO DE LA LECHE EN LATTE ART.
RECOMENDACIONES PARA SERVICIO DE ALTA CALIDAD.

DESPACHO EN TIEMPO REAL | EXAMEN
SIMULACIÓN DE BARRA EN CONDICIONES REALES DE SERVICIO.
FLUJO DE TRABAJO, EFICIENCIA Y COMUNICACIÓN.
GESTIÓN DEL TIEMPO BAJO PRESIÓN.
PRÁCTICA SUPERVISADA Y EXAMEN TEÓRICO/PRÁCTICO.

MÉTODOS DE FILTRADO MANUAL
INTRODUCCIÓN A LOS MÉTODOS.
RECETAS, RATIOS Y TÉCNICAS AVANZADAS DE VERTIDO.

ENTREGA DE CERTIFICADO
FRANCO REGGI S.C.A. TRAINER. N*SCA-131342.
BRUJO® COFFEE ROASTERS.

CURSO BARISTA

AVANZADO INTENSIVO

FECHA — DOM 06 & LUN 07 JULIO

HORARIO — DOMINGO: 09.00 A 12.30HS. / 14.00 A 18.00HS.
LUNES: 09.00 A 12.30HS. / 14 A 18.00HS.

LUGAR — PASEO DE SABORES. CONSTITUCIÓN 674.

DICTADO POR ETHIOPIA. ESCUELA DE BARISMO, CBA CAPITAL.
DIRIGIDA POR **FRANCO REGGI, BARISTA PROFESIONAL S.C.A.**

INCLUYE CERTIFICADOS POR

FRANCO REGGI BARISTA PROFESIONAL S.C.A.
& BRUJO® COFFEE ROASTERS.

$295.000 EFECTIVO Y/O TRANSFERENCIA

$315.000 3 CUOTAS SIN INTERÉS — Galicia — MIÉRCOLES & VIERNES

$315.000 TODOS LOS BANCOS — cuota simple — MIÉRCOLES & VIERNES

CUPOS SUPER REDUCIDOS

BIENVENIDOS
AL RITUAL
UN
RITO
PARA SUS
FIELES