Elaboración de Cafés y Cartas de Café en Restauración

Gastronomía · Teleformación · 60 horas · Tutor acreditado · Diploma acreditativo



Conocer los métodos de preparación y extracción del café.

Conocer los métodos de preparación y extracción del café. Diseñar una carta de cafés atractiva y diferenciada. Aplicar técnicas de barismo en el servicio.

Objetivos

- Conocer los métodos de preparación y extracción del café.
- Diseñar una carta de cafés atractiva y diferenciada.
- Aplicar técnicas de barismo en el servicio.

Contenidos

- El café: origen, variedades y tueste.
- Métodos de extracción y preparación.
- Técnicas de barismo y latte art.
- Diseño de la carta de café.
- Maridaje de café con alimentos.
- Mantenimiento de equipos de café.