

5 MESES



MODALIDAD PRESENCIAL



# PROGRAMA DE BARISTA

## DIRIGIDA A:

- Personas apasionadas en el mundo del café.
- Expertos en gastronomía que buscan una especialización.
- Personas que quieren poner su propia cafetería.

## OBJETIVO:

Al finalizar el programa, los participantes están capacitados para trabajar como baristas profesionales en cafeterías, restaurantes u otros establecimientos, ya que se les proporciona las habilidades y conocimientos necesarios para preparar y servir café de alta calidad.



## TURNOS

Turno Mañana  
Turno Medio Día  
Turno Tarde



## DURACIÓN

5 meses



## HORARIO TURNO MAÑANA

08:00 am a 11:00 am

\*CLASES PRESENCIALES

## HORARIO TURNO MEDIO DÍA

11:00 am a 02:00 pm

\*CLASES PRESENCIALES

## HORARIO TURNO TARDE

03:00 pm a 06:00 pm

\*CLASES PRESENCIALES



## STENDHAL

Calle Álvarez Thomas 307  
Cercado - Arequipa

\* La Información de Inicios y Horarios está sujeta a cambios.



## Especialista en Café

¡Aprende con los mejores!  
Nuestro programa de barista te transformará de aficionado a profesional en muy poco tiempo. Especialízate en la preparación de café de alta calidad y descubre los secretos detrás de cada taza perfecta.



**STENDHAL**  
INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR

# MALLA CURRICULAR

## MES I – NOCIONES DEL CAFÉ

### Temas

- ADN del Espresso.
- Historia y geografía del café.
- Implementación en cafeterías.
- Análisis Sensorial.

## MES II – ELABORACIÓN DE BEBIDAS CON CAFÉ Y ARTE LATTE

### Temas

- Tecnología del Café.
- Arte Latte I.
- Cata de cafés de especialidad y comerciales.

## MES III – MÉTODOS DE EXTRACCIÓN Y COCTELERÍA CON CAFÉ

### Temas

- Método de extracción.
- Arte Latte II.
- Coctelería y creación de bebidas con café.

## MES IV – TOSTADURÍA Y ARTE LATTE AVANZADO

### Temas

- Nociones básicas de tostaduría.
- Arte Latte III.
- Técnicas de Competencia.

## MES V – MIXOLOGÍA Y TÉCNICAS DE COMPETENCIA

### Temas

- Mixología.
- Arte Latte IV.
- Técnicas de Competencia II.

\*Certificación Modular, previo pago y trámite correspondiente.

# INVERSIÓN

## Matrícula: s/. 230

**Programa completo:** 05 cuotas de S/. 510 c/u.

### Incluye:

- Uniforme (camisa, mandil y corbatín).
- Fotocheck.
- Recetario virtual.
- Insumos a excepción de exámenes finales.

### Requisitos:

- Copia de DNI
- Copia de recibo de agua o luz



**Certificación a nombre del Instituto Stendhal**

\*La apertura de grupos está sujeto a la cantidad de alumnos inscritos.





**STENDHAL**  
INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR

**CONTÁCTANOS**

 932 475 938 – 922 728 626 – 922 730 591

  / @institutostendhal