



**3 MESES**

MODALIDAD PRESENCIAL

# **PROGRAMA DE BARISTA**



**STENDHAL**  
INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR



A young man with dark, curly hair, wearing a white chef's coat and a brown apron, is focused on pouring water from a silver gooseneck kettle into a glass coffee dripper. The dripper is placed over a glass cup. The background shows a kitchen setting with a window and a green sign with a white 'S' logo. The text 'SOMOS STENDHAL' is overlaid on the left side of the image.

## **SOMOS STENDHAL**

Instituto Superior especializado en la enseñanza de gastronomía.

Ofrecemos carreras profesionales y técnicas con un alto porcentaje de inserción laboral nacional e internacional.



## DIRIGIDO 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.

# Especialistas del 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.

El arte latte es una técnica con la que los baristas crean diseños visuales en la superficie de bebidas de café con leche. Demostrando la habilidad y dedicación del barista profesional.







**CERTIFICACIÓN**  
A NOMBRE DEL INSTITUTO  
STENDHAL



**DURACIÓN**  
3 meses



**TURNOS**  
Turno Mañana  
Turno Medio Día  
Turno Tarde



**STENDHAL**  
Calle Álvarez Thomas 307  
Cercado - Arequipa



# MALLA CURRICULAR



NOCIONES DEL CAFÉ Y ELABORACIÓN DE BEBIDAS

- El Despertar Sensorial
- Anatomía del Equipo
- El Grano y el Tueste
- El Molino: La Clave
- Calibración I: Dialing-In
- Calibración II: Ajustes

- Cata y Análisis Sensorial (Protocolo SCA)
- Ciencia de la Leche I
- Ciencia de la Leche II
- El menú Clásico Italiano I
- El menú Clásico Italiano II

LATTE ART Y MÉTODOS DE EXTRACCIÓN

- Técnica del Arte Latte
- Latte Art: El Corazón
- Métodos I: Calidad del agua e Inmersión
- Latte Art: Perfeccionamiento
- Métodos II: Percolación
- Latte Art: El Tulipán

- Métodos III: Híbridos / Diseño
- Latte Art: Tulipán Avazado
- Métodos IV: Infusión
- Latter Art: Flujo Rápido
- Taller de Análisis de Brew

MIXOLOGÍA Y GESTIÓN DE CAFETERÍAS

- Latte Art: La Rosetta
- Técnicas de competencias: Velocidad
- Menú Frío I: Clásicos
- Menú Frío II: Tendencias
- Costos y Gestión de Barra
- Servicio y Hospitalidad

- Bebidas de Autor: Taller Creativo
- Bebidas de Autor: Laboratorio
- Ingeniería del Menú
- Implementación de Cafeterías
- Presentación de Proyecto Final





# INVERSIÓN

## Matrícula:

S/. 230

## Cuotas:

03 cuotas de S/. 590 c/u.

## Incluye:

- Uniforme (camisa, mandil, corbatín).
- Fotocheck.
- Seguro contra accidentes.
- Recetario Virtual.
- Insumos a excepción de exámenes finales.

## Requisitos:

- Copia de DNI (ambos lados).
- Copia recibo de agua o luz.
- Formatos de matrícula.

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





**STENDHAL**  
INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR

**CONTÁCTANOS**

 **(+5154) 285007**

  / **@institutostendhal**