



3 MESES

MODALIDAD PRESENCIAL

PROGRAMA DE BARISTA



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

MÓDULO I



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

MÓDULO 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

MÓDULO III



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