

DIPLOMADO EN **BARISTA MANAGER**

CAMPO DE ACCIÓN

COMO EMPLEADO

Montaje de su propio negocio de café.
(Estación, barra, tienda de café).

COMO EMPRESARIO

Administrador, preparador – barista en barras o tiendas de café en centros comerciales, restaurantes, casinos, hoteles nacionales e internacionales, cruceros, etc.

preparador experto en el negocio del café

 @escuelaego

 @EscuelaEGO



MODULO I

Especies de plantas
Cultivos y suelos
Recolección y beneficio
Tipos de granos
Cafés especiales
El agua y los sistemas de filtración
Conservación y manipulación
Análisis de rendimientos y desperdicio máximo permitido

CAFÉ Y MATERIAS PRIMAS

MODULO II

Sistemas de extracción
Máquina Espresso: Conceptos técnicos – Mecánicos
Máquina de Goteo: Conceptos técnicos Mecánicos
Sistemas alternativos
Molino dosificador y granulometría
Tostadora y torrefacción: Conceptos técnicos Mecánicos
Mantenimiento preventivo programado

MAQUINARIA Y EQUIPOS ESPECIALIZADOS

MODULO III

Estandarización de bebidas
Manual de procedimientos de preparación
El espresso perfecto
La técnica de la emulsificación de la leche
Bebidas italianas I – II
Arte Latte I – II
Granizados y “nevados”
Malteadas y copas de helado
Catación I – II – III: Por calidad, por tostión, por región.

CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO

MODULO IV

Modelo de negocio
Inversión y centro de costos
Retorno de inversión periodo máximo
Rentabilidad anual del negocio

INVERSIÓN Y RENTABILIDAD

INSCRIPCIONES ABIERTAS

www.egopereira.edu.co

OBJETIVO:

Formar personas capacitadas en el manejo exitoso del negocio de las Barras de Café

ALCANCE:

EL BARISTA MANAGER: Estará en capacidad de analizar, evaluar y crear globalmente un negocio de café.

Podrá evaluar la calidad de un café tostado, crear su propia marca de café, estandarizar bebidas, reear manuales de procedimientos, diseñar cartas de café, analizar económicamente el montaje completo de un negocio.

INCLUYE:

Gorra, Delantal, Fichas técnicas
Diploma, Degustaciones.