



 **AUDIOLIS**

FORMACIÓN PROGRAMADA PARA EMPRESAS

Curso de Elaboración de cafés y cartas de café en Restauración

www.audiolis.com

Programa Formativo

FORMACIÓN PROGRAMADA PARA EMPRESAS



Curso de Elaboración de cafés y cartas de café en restauración

**Familia
profesional**

Hostelería y turismo

Horas

55 horas

Modalidad

Online

Descripción del curso de

Elaboración de cafés y cartas de café en restauración

Objetivos del curso

Elaboración de Cafés y Cartas de Café en Restauración ofrece al alumno una formación especializada de la Hostelería y Turismo. Te permitirá conocer y elaborar los distintos tipos de café, así como poder confeccionar una carta de cafés.

Programa formativo

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELABORACIÓN DE CAFÉS Y BEBIDAS A BASE DE CAFÉ

Descubrimiento de la historia del café.

- Descripción de la historia del café.
- Explicación del origen y leyendas del café.
- Reconocimiento de la evolución histórica del consumo de café.

Explicación del cultivo y proceso del café

- Explicación de la botánica del cafeto.
- Identificación del cultivo del Café. Plantaciones.
- Enumeración de las variedades.
- Explicación de la cosecha.
- Reconocimiento del procesamiento.
- Distinción del tueste del grano de café. Natural y torrefacto.

Adquisición de conocimientos acerca del proceso de preparación del Café.

- Distinción entre los tipos de cafeteras.
- Explicación del cultivo del Café. Plantaciones.

Diferentes métodos de infusionar el café.

- Definición de la molienda.
- Descripción de la cafetera exprés. Parámetros de expreso perfecto.

Elaboración de Café y diferentes bebidas con café.

- Simulación de la preparación del expreso.
- Identificación de las técnicas para preparar diferentes bebidas con café.
- Explicación de las funciones de la batidora y sifón.
- Definición de coctelería y habilidades para la creación

de cafés fantasía.

- Reconocimiento de la técnica de emulsión.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ANÁLISIS SENSORIAL DEL CAFÉ Y CONFECCIÓN DE CARTAS DE CAFÉ

Conocimiento acerca de la cata del café.

- Identificación de las propiedades organolépticas del café.
- Distinción de los tipos de cata. Expresos y brasileña.
- Aplicación de las técnicas de cata.
- Listado de las características a evaluar en un café: color, aromas, gusto y cuerpo.
- Identificación de los instrumentos a utilizar.

Confección de la carta de café.

- Presentación y redacción de la carta según variedad botánica, proceso de obtención, clasificación oficial y otros criterios.
- Resumen de la información mínima que ha de contener la carta.
- Explicación de los métodos de fijación de precios.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS, MEDIOAMBIENTALES Y PREVENCIÓN LABORAL EN EL BAR CAFETERÍA

Mantenimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en instalaciones y equipamientos.

- Definición de calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.
- Identificación de los requisitos higiénicos generales de las instalaciones y equipos.
- Explicación de los procesos de limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos.
- Aplicación de los sistemas y métodos de limpieza, y de las técnicas de limpieza de instalaciones y equipos básicos.
- Reconocimiento de los productos de limpieza de uso común. Tipos, clasificación y utilización de los mismos.
- Mantenimiento del estado operativo de las instalaciones y equipos básicos.

Utilización de uniformes y equipamiento personal de seguridad.

- Explicación de salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.
- Identificación de prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
- Utilización de uniformes del personal de restaurante-bar.

Aplicación de buenas prácticas medioambientales en el bar-cafetería.

- Aplicación de medidas de protección ambiental.

- Descripción de las condiciones para realización del vertido y evacuación de residuos y desperdicios.
- Reciclaje, reutilización y reducción de residuos.
- Aplicación de la reducción de consumos. Ahorro y alternativas energéticas. Uso eficiente del agua.
- Propuesta de medidas correctivas.

Aplicación de las medidas de prevención y seguridad laboral.

- Identificación de las condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, instalaciones, mobiliario, equipos, maquinaria y pequeño material.
- Interpretación de las especificaciones.
- Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad en restauración.
- Aplicación de medidas de prevención y protección en las instalaciones y utilización de máquinas, equipos y utensilios.
- Identificación de situaciones de emergencia: Procedimiento de actuación, aviso y alarmas. Incendios. Escape de gases. Fugas de agua o inundaciones.
- Reconocimiento de los planes de emergencia y evacuación. Primeros auxilios.



Ventajas de la formación continua bonificada

01 MEJORES RESULTADOS

Incremento de los resultados económicos de la empresa fruto de la mejora y el reciclaje profesional de sus empleados.

02 PRODUCTIVIDAD

Aumenta la productividad de sus empleados.

03 SIN COSTES

Formación de calidad sin coste para la empresa ni para el trabajador.

04 CLIMA LABORAL

Mejora el clima laboral al sentirse los empleados mejor valorados por la empresa.

05 COMPROMISO

Mejora la imagen de la empresa y aumenta la motivación y el compromiso de los empleados.



Características de nuestros cursos online

APOYO CONTINUO

Formación impartida por expertos en la materia y seguimiento y apoyo continuo.

CAMPUS VIRTUAL

Permite al alumnado conectarse sin limitaciones horarias ni lugar de impartición.

CONTENIDOS INTERACTIVOS

Diseñados para conseguir un avance progresivo y motivante para el alumnado.



· Más formación, mejor empleo ·

952 10 14 94 · info@audiolis.com · www.audiolis.com