

TÉCNICAS DE ADESTRADOR PARA CAMPIONATO BARISTA

Augusto Morales Torres

Foz mayo de 2016.

Temario

1.- Barista:

1.1 Definición

1.2 Nivel uno: Operativo.

1.2 Nivel dos: Parámetros-Sensorial.

1.3 Nivel tres: Catación-Interpretación-Competición.

2.- Campeonato ABG.

2.1 Reglamento.

2.2 Hojas de Evaluación.

3.- Preparación para Campeonato.

3.1 Motivación-Competición.

3.2 Guion de la Participación.

3.3 Tiempos de Participación.

3.4 Conocimiento de maquinarias.

3.5 Equipo del Barista.

4 Café y Espresso.

4.1 Elección (Variedad, Terroir, Origen Puro, Blend y Percepción).

4.2 Ratio de extracción.

4.3 Curva de Tueste y configuración de taza.

4.4 Frescura, Conservación y Desgasificación.

4.5 Combinación con leche.

TÉCNICAS DE ADESTRADOR PARA CAMPIONATO BARISTA

Augusto Morales Torres

Foz mayo de 2016.

5 Leche y Cappuccino.

5.1 Elección (Origen, Proceso, Producto natural y temporalidad).

5.2 Jarras (habitual y temperatura).

5.3 Cremosidad y elasticidad.

5.4 Elección y Armonía (taza, capacidad y espresso).

5.5 Temperatura y Latte Art.

6 Cafés especiais con alcohol e sen alcohol.

6.1 Creatividad-Comunicación.

6.2 Sabor-Temperatura-Espresso.

6.3 Proporciones-Recipientes-Movimientos.

6.4 Maquinaria auxiliar y Técnica.

6.5 Presentación y Transporte.

6.6 Limpieza final.