



CURSO DE PREPARACIÓN DE CAFÉ



DURACIÓN: 10 clases de dos (2) horas
Al culminar se certifica por 20 horas.

PENSUM

- Cultura del café.
- Calidad, atributos y defectos del café.
- Ejercicios sensoriales y cata de café.
- Introducción a equipos manuales y eléctricos de preparación de café.
- Método y técnica de preparación de café.
- Limpieza de equipos y mantenimiento.
- Concepto de arte Latte.
- Introducción a la elaboración y diseño de cartas de bebidas a base de café.



REQUISITOS

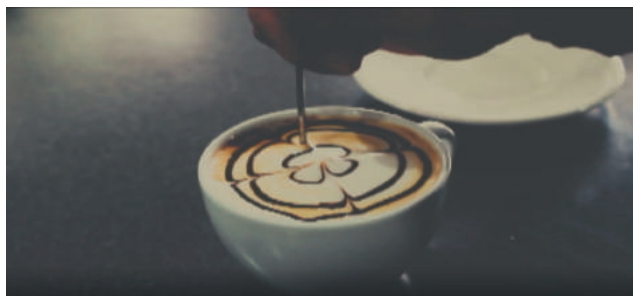
- Fotocopia de cédula y EPS.

PRECIO

- Precio egresados \$650.000



**HORARIO
E INICIO A
CONVENIR**



www.escuelabartender.info

Calle 72a N° 20 - 05 /oficina 305/ Bogotá/ Tel: 3145828/ Cel: 3124900269 - 3212227762

mail: info@escuelabartender.com/ redes sociales: @escuelabartenderworkingflair