

Elaboración de café y cartas de café en restauración

Duración: 60 h

Objetivos

Conocer y elaborar los distintos tipos de café, así como poder confeccionar una carta de cafés.

TEMARIO

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.