

## HOTR0054 ELABORACIÓN DE CAFÉS Y CARTAS DE CAFÉ EN RESTAURACIÓN



**180,00 € - 250,00 €**

El curso HOTR0054 Elaboración de Cafés y Cartas de Café en Restauración ofrece al alumno una formación especializada de la Hostelería y Turismo. El curso HOTR0054 Elaboración de Cafés y Cartas de Café en Restauración te permitirá conocer y elaborar los distintos tipos de café, así como poder confeccionar una carta de cafés.

**Categorías:** [Cursos online](#), [Hostelería y Turismo](#) |

### INFORMACIÓN

<b>Duración</b>	55 h
<b>Modalidad</b>	Online
<b>Docencia</b>	TUTOR PERSONAL
<b>Prácticas</b>	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
<b>Método de pago</b>	FINANCIACIÓN SIN INTERESES

**Centro de empleo**

AGENCIA DE COLOCACIÓN

**Formación acreditada**

CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE

## **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

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

1. Descubrimiento de la historia del café.
2. - Descripción de la historia del café.
3. - Explicación del origen y leyendas del café.
4. - Reconocimiento de la evolución histórica del consumo de café.
5. Explicación del cultivo y proceso del café
6. - Explicación de la botánica del cafeto.
7. - Identificación del cultivo del Café. Plantaciones.
8. - Enumeración de las variedades.
9. - Explicación de la cosecha.
10. - Reconocimiento del procesamiento.
11. - Distinción del tueste del grano de café. Natural y torrefacto.
12. Adquisición de conocimientos acerca del proceso de preparación del Café.
13. - Distinción entre los tipos de cafeteras.
14. - Explicación del cultivo del Café. Plantaciones. Diferentes métodos de infundir el café.
15. - Definición de la molienda.
16. - Descripción de la cafetera exprés. Parámetros de expreso perfecto.
17. Elaboración de Café y diferentes bebidas con café.
18. - Simulación de la preparación del expreso.
19. - Identificación de las técnicas para preparar diferentes bebidas con café.
20. - Explicación de las funciones de la batidora y sifón.
21. - Definición de coctelería y habilidades para la creación de cafés fantasía.
22. - Reconocimiento de la técnica de emulsión.

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

1. Conocimiento acerca de la cata del café.
2. - Identificación de las propiedades organolépticas del café.
3. - Distinción de los tipos de cata. Expresos y brasileña.

4. - Aplicación de las técnicas de cata.
5. - Listado de las características a evaluar en un café: color, aromas, gusto y cuerpo.
6. - Identificación de los instrumentos a utilizar.
7. Confección de la carta de café.
8. - Presentación y redacción de la carta según variedad botánica, proceso de obtención, clasificación oficial y otros criterios.
9. - Resumen de la información mínima que ha de contener la carta.
10. - Explicación de los métodos de fijación de precios.

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

1. Mantenimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en instalaciones y equipamientos.
2. - Definición de calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.
3. - Identificación de los requisitos higiénicos generales de las instalaciones y equipos.
4. - Explicación de los procesos de limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos.
5. - Aplicación de los sistemas y métodos de limpieza, y de las técnicas de limpieza de instalaciones y equipos básicos.
6. - Reconocimiento de los productos de limpieza de uso común. Tipos, clasificación y utilización de los mismos.
7. - Mantenimiento del estado operativo de las instalaciones y equipos básicos.
8. Utilización de uniformes y equipamiento personal de seguridad.
9. - Explicación de salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.
10. - Identificación de prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
11. - Utilización de uniformes del personal de restaurante-bar.
12. Aplicación de buenas prácticas medioambientales en el bar-cafetería.
13. - Aplicación de medidas de protección ambiental.
14. - Descripción de las condiciones para realización del vertido y evacuación de residuos y desperdicios.
15. - Reciclaje, reutilización y reducción de residuos.
16. - Aplicación de la reducción de consumos. Ahorro y alternativas energéticas. Uso eficiente del agua.
17. - Propuesta de medidas correctivas.
18. Aplicación de las medidas de prevención y seguridad laboral.
19. - Identificación de las condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, instalaciones, mobiliario, equipos, maquinaria y pequeño material.
20. - Interpretación de las especificaciones.
21. - Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad en restauración.

22. - Aplicación de medidas de prevención y protección en las instalaciones y utilización de máquinas, equipos y utensilios.
23. - Identificación de situaciones de emergencia: Procedimiento de actuación, aviso y alarmas. Incendios. Escape de gases. Fugas de agua o inundaciones.
24. - Reconocimiento de los planes de emergencia y evacuación. Primeros auxilios.

