Cámara Toledo



FICHA DE ACCIÓN FORMATIVA

TÍTULO DEL CURSO	BARISTA PROFESIONAL: CAFÉS E INFUSIONES
DURACIÓN (HORAS)	60 h
PROGRAMA/S AL QUE ESTÁ VINCULADO	• Talento Joven • Talento 45+
PÚBLICO OBJETIVO DEL CURSO	A personas jóvenes desempleadas inscritas en el Sistema Nacional de Garantía Juvenil en búsqueda de empleo y personas entre 45 y 60 años de edad en situación de desempleo o inactividad laboral
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	Formar baristas y personal de cafetería capaces de elaborar y servir café, tés e infusiones con calidad y regularidad, dominando la extracción, la calibración y el mantenimiento de equipos, aplicando normas higiénico-sanitarias y técnicas básicas de leche y latte art, y ofreciendo una atención al cliente profesional orientada a la venta y a la seguridad alimentaria, facilitando así su inserción laboral en el sector hostelero.
INDICACIÓN DE ALINEACIÓN CON CdP	CÓDIGO CERTIFICADO: **HOTR0508** VINCULADO A MÓDULO: **MF1046_2 – Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa 70 h** **Vinculado a módulo**
MÓDULOS O BLOQUES TEMÁTICOS DEL CURSO	1. Higiene, APPCC y alérgenos en barra y cafetería 2. Café: botánica, proceso, tueste y frescura 3. Molinillo y calibración 4. Espresso profesional 5. Leche y microespuma 6. Brew bar: filtro e inmersión 7. Tés e infusiones: tipos, temperaturas, tiempos, agua y servicio 8. Servicio y atención al cliente: protocolos barra/sala, venta sugerida, quejas, alérgenos 9. Mantenimiento de maquinaria
OBSERVACIONES	No convalidable

Cámara Toledo



FICHA DE ACCIÓN FORMATIVA

TÍTULO DEL CURSO	BARISTA PROFESIONAL: CAFÉS E INFUSIONES
DURACIÓN (HORAS)	90 h
PROGRAMA/S AL QUE ESTÁ VINCULADO	• Talento Joven • Talento 45+
PÚBLICO OBJETIVO DEL CURSO	A personas jóvenes desempleadas inscritas en el Sistema Nacional de Garantía Juvenil en búsqueda de empleo y personas entre 45 y 60 años de edad en situación de desempleo o inactividad laboral
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	Formar baristas y personal de cafetería capaces de elaborar y servir café, tés e infusiones con calidad y regularidad, dominando la extracción, la calibración y el mantenimiento de equipos, aplicando normas higiénico-sanitarias y técnicas básicas de leche y latte art, y ofreciendo una atención al cliente profesional orientada a la venta y a la seguridad alimentaria, facilitando así su inserción laboral en el sector hostelero.
INDICACIÓN DE ALINEACIÓN CON CdP	CÓDIGO CERTIFICADO: **HOTR0508** VINCULADO A MÓDULO: **MF1046_2 – Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa 70 h** **Convalidable directo**
MÓDULOS O BLOQUES TEMÁTICOS DEL CURSO	1. Organización del trabajo ,higiene, APPCC y alérgenos en barra y cafetería 2. Café: botánica, proceso, tueste y frescura 3. Servicio de bebidas, aperitivos y comidas en barra y mesa 4. Molinillo y calibración 5. Espresso profesional 6. Leche y microespuma 7. Brew bar: filtro e inmersión 8. Tés e infusiones: tipos, temperaturas, tiempos, agua y servicio 9. Servicio y atención al cliente: protocolos barra/sala, venta sugerida, quejas, alérgenos 10. Mantenimiento de maquinaria 11. Atención al cliente y comunicación 12. Ventas en restauración 13. Cierre del bar-cafetería
OBSERVACIONES	**Convalidable directo**